

Rezept

## Weihnachtsscherben

Ein Rezept von Weihnachtsscherben, am 20.12.2025



### Zutaten

|              |   |                                |
|--------------|---|--------------------------------|
| <b>150 g</b> | Mehl                                      | Salz                           |
| <b>1</b>     | Eigelb                                    | <b>60 g</b> Sahne              |
| <b>85 g</b>  | kalte Butter                              | <b>50 g</b> Zucker             |
|              | fein abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone | <b>3 EL</b> Apfelkraut         |
| <b>50 g</b>  | Mandelblättchen                           | <b>1 EL</b> brauner Rohrzucker |
| <b>1 TL</b>  | Lebkuchengewürz                           |                                |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

### Zubereitung

- 1.** Das Mehl in eine Schüssel sieben. 1 Prise Salz, das Eigelb, die Sahne, 60 g Butter in kleinen Stückchen, den Zucker und die Zitronenschale dazugeben. Alles mit den Händen schnell verkneten (auf keinen Fall zu lang sonst wird der Teig zu mürbe). Den Teig für 30 Min. kalt stellen.

---

- 2.** Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig mit wenig Mehl bestäuben und direkt auf Backpapier dünn und etwas kleiner als das Backblech ausrollen. Das Backpapier mit dem Teig auf das Backblech ziehen. Mit einer Gabel den Teig mehrmals einstechen, damit er sich beim Backen nicht wölbt.

---

- 3.** Die restliche Butter schmelzen. Das Apfelkraut untermischen und die Mischung mit einem Pinsel auf dem Teig verteilen. Die Mandelblättchen darüberstreuen. Rohrzucker und Lebkuchengewürz mischen und über die Mandelblättchen streuen.

---

- 4.** Den Teig im Ofen (Mitte) ca. 12 Min. backen. Herausnehmen und noch warm mit einem Teigrädchen in 5 × 3 cm große Stücke schneiden. Auf dem Blech abkühlen lassen.