



Rezept-Tipps des Monats

Skandinavische Weihnachten



Joulukinkku – Finnischer Weihnachtsschinken

Zutaten:

- 1 gesalzener Schweineschinken
- 1 Eigelb
- 1 Esslöffel brauner Zucker
- 2 Esslöffel Paniermehl
- 2 Esslöffel Senf
- Nelken



Zubereitung

Legen Sie den Schinken 4 bis 5 Tage im Voraus in einer Pökellauge aus 4/5 Salz und 1/5 Zucker ein. Vor dem Braten wird der Joulukinkku abgetrocknet, die Schwarte wird in Rauten eingeschnitten und im Backofen auf der untersten Schiene bei 125 °C gegart. Platzieren Sie ein Blech mit Wasser unter dem Schinken. Die Garzeit variiert zwischen 10–13 Stunden. Als Faustregel gilt: eine Stunde pro Kilo. Nach dem Garen entfernen Sie die Schwarte und bestreichen den Schinken mit einer Mischung aus Senf, Zucker und Paniermehl. Danach wird der Joulukinkku noch einmal in den Ofen geschoben, bis die Panade eine goldbraune Färbung angenommen hat.

Der Joulukinkku wird traditionell mit Erbsen, gekochten Backpflaumen oder Apfelstückchen garniert. Dazu gibt es in Finnland Aufläufe aus Kartoffeln, Karotten oder Steckrüben.

Dänische Weihnachtskuchen



Zutaten:

- 300 g Mehl
- 200 g Butter oder Margarine
- 125 g Zucker
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Eigelb mit etwas Milch verquirlt
- Hagelzucker / Pistazien, gehackt



Zubereitung

Der Backofen wird auf 200°C vorgeheizt. Rühren Sie die Butter mit dem Zucker schaumig, kneten Sie das Mehl und das Backpulver unter. Lassen Sie den Teig im Kühlen gehen, bevor Sie ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Stechen Sie runde, etwas größere Plätzchen ausstechen, die Sie mit der Eigelbmischung bepinseln und mit Hagelzucker oder gehackten Pistazien bestreuen. Die Backzeit beträgt 8–10 Minuten.

EINKAUFLISTE

Was Sie aus Ihrem Edeka-Markt noch brauchen:

- 1 gesalzener Schweineschinken
- 2 Eier
- brauner Zucker
- Paniermehl
- Butter oder Margarine
- Backpulver
- Hagelzucker oder gehackte Pistazien
- Nelken

Alle Zutaten finden Sie natürlich in Ihrem Edeka Markt:



www.edekamarkt-voigt.de
Neundorfer Straße 25 | 08523 Plauen