Nah&Frisch



Eva Pickl | Professional

Nusszwieback

Griaß di Rezepte | Kekse | Österreichisch | Weihnachten

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○

Eiklar mit einer Prise Salz schaumig schlagen und nach und nach 200 g Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, bis eine feste Masse entsteht. Dinkelvollmehl hineinsieben und 200 g Nüsse unterheben. Circa 30 Minuten auf 175 °C Heißluft backen und über Nacht kühl stellen. Mit der Brotmaschine in ganz dünne Scheiben schneiden, diese aufs Back- blech legen und bei 110 °C ca. 20 Minuten trocknen lassen, bis sie hart sind. 2 Monate haltbar.

Zutaten

- 200 g Zucker
- 2 Packerl Vanillezucker
- 200 g Dinkelvollmehl
- 240 g Eiklar
- 200 g ganze Nüsse (Haselnüsse und Mandeln gemischt)