

# Nusszwieback

Das Nusszwieback ist eine knusprig feine Mehlspeise aus Omas Küche. Das einfache Rezept gelingt im Handumdrehen.

**Verfasser:** kochspezi

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 1,3 h

**Gesamtzeit:** 1,5 h



## Zutaten

6 Stk.	Eiklar
175 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
200 g	Mehl
200 g	Haselnüsse (oder Walnüsse)

## Zubereitung

1. Für das Nusszwieback eine Kastenform mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Das Eiklar mit Zucker und Vanillezucker vermengen und steif schlagen. Das Mehl und die Haselnüsse unterrühren.
3. Die Masse in die Backform füllen und im Backofen zirka 45 Minuten backen. Aus der Form stürzen und einen Tag ruhen lassen.
4. Mit der Brotschneidemaschine in dünne Scheiben schneiden und bei 110 °C im Backrohr zirka 30 Minuten trocknen.

## Tipp