

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	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
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