# Süße Nuss-Sandwiches

Das Rezept von den süßen Nuss-Sandwiches ist einfach in der Zubereitung und perfekt, wenn man viele Eiweiße übrig hat.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 6 Stk. | Eiweiße |
| 200 g | Staubzucker |
| 200 g | Haselnüsse (gemahlen) |
| Nach Belieben | Nuss-Nougatcreme |

## Zubereitung

1. Für die süßen **Nuss-Sandwiches** zuerst die Eiweiße mit einem Handrührgerät steif schlagen. Parallel den Backofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Nun den Staubzucker (gesiebt) nach und nach hinzufügen und so lange unterschlagen bis die Masse glänzt und stehende Spitzen zieht.

3. Dann die gemahlenen Nüsse vorsichtig unterheben.

4. Den Teig anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech (ca.37x25cm) streichen und ca. 20-25 Minuten im Ofen backen. Der Teigboden sollte hinterher komplett auskühlen.

5. Danach den Teigboden in 12 Quadrate schneiden und vorsichtig (am besten mit einem

Pfannenwender) von dem Backpapier lösen.

6. Als nächstes die Quadrate mit einem Messer diagonal halbieren.

7. Letztendlich die Ecken beliebig mit Nuss-Nougatcreme bestreichen und zu einem Sandwich zusammenklappen. Die fertigen Sandwiches sollten zügig aufgebraucht werden.

## Tipp

Die übrigen Eigelbe von den süßen Nuss-Sandwiches kann man sehr gut verwenden um z.B. einen Prophetenkuchen zu backen. Das Rezept dazu findest du in unserer Datenbank.