Zimt-Zwieback

Der Zimt-Zwieback lässt sich prima unterwegs vernaschen. Auch Kinder lieben den süßen Snack. Ein Rezept, das Lust auf mehr macht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 8 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

Für den Teig

7 Stk.	Eiweiße
175 g	Zucker
165 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 TL	Zimt
70 g	Butter (geschmolzen)

Zum Bestreuen

2 Packungen	Vanillezucker
70 g	Zucker (+/-)
Nach Belieben	Zimt

Zubereitung

1. Für den **Zimt-Zwieback** eine Kastenform (25 cm) ausfetten und mit Mehl ausstreuen. Parallel den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eier sauber trennen. Die Eigelbe werden in diesem Rezept nicht gebraucht.

3. Danach die Butter zum Schmelzen bringen und etwas abkühlen lassen.

4. Jetzt die Eiweiße mit dem Salz und ca. der Hälfte des Zuckers schaumig rühren.

5. Dann nach und nach den restlichen Zucker mit unterrühren, bis die Masse steif ist und glänzt.

6. Jetzt das Mehl und den Zimt mischen, durch ein Sieb hinzufügen und unterheben.

7. Anschließend die geschmolzene Butter gleichmäßig unterziehen.

8. Den Teig nun in die Form geben, glatt streichen und im Ofen (2 Schiene von unten) ca. 35-40 Minuten backen.

9. Den fertigen Kuchen nun ca. 10 Minuten abkühlen lassen, auf ein Gitterrost stürzen und über Nacht auskühlen lassen. Das ist wichtig, damit der Kuchen an der Luft seine Feuchtigkeit verliert.

10. Am nächsten Tag den Kuchen gleichmäßig in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Ofen derweil auf 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebäcke nun ca. 20 Minuten knusprig backen und zwischendurch einmal wenden.

11. In der Zwischenzeit den Vanillezucker, den Zucker und nach Belieben Zimt vermengen.

12. Jetzt das Gebäck aus dem Ofen holen und noch heiß in dem Zimt-Zucker-Gemisch wälzen beziehungsweise mit der Mischung bestreuen und leicht andrücken (so hält mehr Zucker an dem Gebäck).

13. Die fertigen Zwiebackstücke sollten letztendlich bis zum Verzehr komplett auskühlen und stets trocken gelagert werden.

Tipp

Aus den übrig gebliebenen Eigelben von dem Zimt-Zwieback lässt sich zum Beispiel wunderbar ein Eierlikör zubereiten.