

Alwitschka-Stangen

Rezept für 45 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eiweiß / Eiklar	7 Stk.
Oblaten	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	40 Dekagramm
Bienenhonig	6 Dekagramm
Gehackte Nüsse	¼ kg

Zubereitung:

Schnee wird mit Zucker und Honig über Dampf ganz stark ausgeschlagen. Die Masse soll gut warm, doch nicht zu heiß sein.

Jetzt fügt man die gehackten Nüsse dazu und füllt diese Masse fingerdick in Oblaten. Nach dem vollständigen Erkalten in schmale Stangerl schneiden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1445-Alwitschka-Stangen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at