

Nusszwieback

Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	20 Dekagramm
Rosinen / Sultaninen	20 Dekagramm
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Weizenmehl (universal)	25 Dekagramm
Walnuss / Walnüsse	50 Dekagramm

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig rühren, dann die anderen Zutaten beimengen und verkneten.

Etwa 4-5 cm dicke Würste auf das gefettete Backblech setzen, bei 180° backen, etwas auskühlen lassen und dann in Schnitten schneiden.

Wichtig : ganze Walnüsse beimengen, und der Teig ist ziemlich klebrig. Aber fertig schmeckt der Zwieback wunderbar !

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1555-Nusszwieback.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at