

# Zwieback von Brigitte



Rezept für 5 Portionen  
Dauer: ca. 30 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Butter	8 dag
Weizenmehl (glatt)	18 dag
Feinkristallzucker	20 dag
Eiweiß / Eiklar	8 Stk.

## Zubereitung:

Falls Ihnen auch mal mehrere Eiweiße übrigbleiben, dann ist dieser Kuchen genau richtig für Sie.

Die 8 Klar mit einer Prise Salz steif schlagen, nach und nach den Zucker einrühren. Die Butter in der Mikrowelle weich machen und mit dem Mehl unter den steifen Schnee heben.

Den Teig in eine ausgefettete Kastenform füllen und bei 175°C, 2 Schiene von unten, im Backrohr 20 - 30 Minuten goldgelb backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-224-Zwieback-von-Brigitte.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)