

Nuss-Zwieback-Kekse

Rezept für 0 Portionen
Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	100 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Weizenmehl (glatt)	200 g
Ganze Haselnüsse	175 g
Fett	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Rohr vorheizen (180 Grad) und Kastenform vorbereiten.

Alle Zutaten gut vermengen und die Masse in die Kastenform füllen.

Backen bei 180 Grad - 35 Minuten.

Bei zu schneller Bräunung mit Alufolie abdecken.

Den fertigen Kuchen in ein feuchtes Tuch einwickeln und in den Kühlschrank stellen. (12 Stunden)

In dünne Scheiben schneiden und diese bei 195 Grad jede Seite 3 Minuten lang rösten.

Fertig sind die Kekse - ab damit in die Keksdose oder den Bauch!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-703-Nuss-Zwieback-Kekse.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at