

HASELNUSS ZWIEBACK

EIN EINFACHER SNACK FÜR ZWISCHENDURCH



SCHWIERIGKEITSGRAD

1/3

DIESES REZEPT IST NICHT NUR SEHR KÖSTLICH, ES EIGNET SICH AUCH ALS TOLLE EIWEISSVERWERTUNG.

ZUTATEN

ZWIEBACKTEIG

150 g Eiklar
½ TL Salz
150 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker

150 g Weizenmehl W480
150 g geröstete, geschälte
Haselnüsse

Schale einer halben Zitrone

1. TEIG MISCHEN & BACKEN

Eiklar mit Zucker, Vanillezucker und Salz steif schlagen. Das gesiebte Mehl mit den Haselnüssen und der Zitronenschale vorsichtig unterheben.

Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform streichen und bei 160°C (Umluft) ca. 30 bis 40 Minuten backen.

Den Zwieback aus der Form stürzen und am besten einen Tag kühl ruhen lassen.

Am nächsten Tag mit der Brotschneidemaschine oder einem scharfen Brotmesser in dünne Scheiben schneiden und bei 120°C ca. 30 bis 40 Minuten im Backrohr trocknen/bähen. Bei der Hälfte der Backzeit wenden.

In einer verschlossenen Dose aufbewahren.

Hard Facts Backen



Backtemperatur 160°C | 120°C



Backdauer 30-40 Min