

NUSSZWIEBACK

Zutaten für 2 Kastenformen:

Zeitaufwand: ca. 15 min + Backzeit + Zeit zum Rasten

8 Eiklar

250 g Zucker

250 g Mehl

250 - 280 g grob gehackte Walnüsse

85 g Butter

Salz

optional 1 TL Anis

1. Den Butter schmelzen. Das Eiklar mit dem Zucker und einer Prise Salz zu cremigen Schnee schlagen. Das Mehl, den zerlassenen Butter und die Nüsse und den Anis unter die Schneemasse heben. Den Teig in 2 längliche, mit Butter bestrichene oder mit Packpapier ausgekleidete Kastenformen füllen und bei 150°C Heißluft goldbraun backen (dauert in etwa 45-50 Minuten, aber immer wieder einmal ins Backrohr schauen). Vor dem Herausgeben unbedingt die Stäbchenprobe machen. Wenn kein Teig am Holzstäbchen hängen bleibt, kannst du die Kastenformen aus dem Backofen nehmen.
2. Den gebackenen Teig aus der Form stürzen und für mindestens 24 h stehen lassen. Im Anschluss in dünne Scheiben schneiden und diese auf mehrere Backbleche gut verteilen.
3. Zum Schluss die Zwiebackscheiben noch einmal bei 150°C Heißluft goldbraun fertig backen. (Bei mir dauert dies ca. 20-25 Minuten)

friedarosa's Tipp:

Du könntest den Teig auch in eine große Kastenform füllen, allerdings braucht er dann viel länger zum Backen und beim Schneiden besteht die Gefahr, dass er bricht. Daher würde ich dir empfehlen, den Teig auf zwei Formen aufzuteilen. Wenn du dann die Zwiebackscheiben ein zweites Mal goldbraun bäckst, achte darauf, dass die Scheiben nicht übereinander liegen (also nicht wie auf meinem Foto). Sie bräunen nämlich ungleichmäßig und werden auch nicht durchwegs knusprig. Ich drehe dabei meine Backbleche immer wieder einmal um, damit wirklich alle Scheiben eine schöne gleichmäßig Bräune erhalten.

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Knabbern!

Deine friedarosa