

# RAUM ACHT

Kochen und Forschen an der Bahnhofstrasse 8 in Aarau



2\_ GH007

## ZWIEBACK MIT NUSS

### ZUBEREITUNG

1| Eiweiss und Salz schaumig rühren, wenn möglich mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine. Zucker einrieseln lassen und weiter rühren, bis eine homogene, klebrige Masse entsteht.

2| Die Gewürze begeben. Mehl dazumischen und die ganzen Nusskerne mit einem Gummischaber unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgekleidete Cakeform von 23cm Länge einfüllen.

3| Im vorgeheizten Ofen bei 180°C während 35 Minuten backen. Die Oberfläche soll leicht gebräunt sein. Das Gebäck in der Form während ca.15 Minuten abkühlen lassen. Wichtig: Das Gebäck nicht kalt werden lassen, da es brüchig wird und dann nicht mehr gut in dünne Schnitten geteilt werden kann.

4| Mit einem scharfen Messer in ca. 2mm dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben mit einem Spachtel auf ein Backblech legen und im 150°C heissen Backofen goldbraun rösten, das dauert ca. 15 Minuten.

Tipp: Die Teigmasse in zwei vorbereitete Cakeformen von 23cm Länge einfüllen. Die ca. 2cm hohen Gebäcke können einfacher in dünne Schnitten geschnitten werden.

Anstelle von  $\frac{1}{2}$ TL Kardamomsamen kann auch  $\frac{1}{2}$ TL Zimt oder Ingwerpulver oder 1TL frisch gebrochener schwarzer Pfeffer zugegeben werden.

### ZUTATEN

3	Eiweisse, 100g
1 Prise	Salz
80g	Rohzucker fein, z.B. Mascobado
10	Kardamomkapseln, Sämchen ausgelöst und gequetscht
110g	Buchweizenmehl
180g	ganze Nusskerne, Haselnuss o. Baumnuss o. Mandeln

---

---

---

---

## ERKUNDUNGEN ÜBER ZWIEBACK



## MEHR ZUM THEMA SCHEINGETREIDE

Küche [2\\_GH002 Blini](#)

Küche [2\\_GH001 Kasha](#)

Fülscher [Buchweizenküchlein Nr. 1012 / Rezept](#)