

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](#)