

Nusszwieback

[Griaß di Rezepte](#)[Kekse](#)[Österreichisch](#)[Weihnachten](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Eiklar mit einer Prise Salz schaumig schlagen und nach und nach 200 g Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, bis eine feste Masse entsteht. Dinkelvollmehl hineinsieben und 200 g Nüsse unterheben. Circa 30 Minuten auf 175 °C Heißluft backen und über Nacht kühl stellen. Mit der Brotmaschine in ganz dünne Scheiben schneiden, diese aufs Backblech legen und bei 110 °C ca. 20 Minuten trocknen lassen, bis sie hart sind. 2 Monate haltbar.



ZUTATEN

200 g Zucker

2 Packerl Vanillezucker

200 g Dinkelvollmehl

240 g Eiklar

200 g ganze Nüsse
(Haselnüsse und Mandeln
gemischt)