



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

210 g Staubzucker
150 g Haselnüsse
100 g Aranzini
130 g Mehl
3 Stk. Eier
Rosinen
Zimt, gemahlen
Nelkenpulver
Zitronenschalen
unbehandelt, abgerieben

Mein persönlicher Tipp

Wird eine Frucht nicht gewollt, kann sie durch eine andere beliebtere ersetzt werden.:

Ingrid Fröhwein

Lehrerin in der Fachschule Maria Lankowitz

Quellen:

- Ingrid Fröhwein: *Seminarrezept*

Früchtezwieback

Zubereitung

- Die Eier mit dem Staubzucker schaumig rühren, ganze Haselnüsse, geschnittene Aranzini, eine Handvoll Rosinen, Zimt, Nelkenpulver und Zitronenschale gut vermengen und unter die schaumig gerührte Masse heben.
- Zum Schluss soviel Mehl dazugeben, damit 3 mittelfeste Rollen geformt werden können.
- Bei 175°C ca. 30 min. backen und öfters mit Wasser bestreichen.
- Noch heiß in Scheiben schneiden.