



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

Früchtezwieback



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- o 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.
- o Zum Schluss soviel Mehl dazugeben, damit 3 mittelfeste Rollen geformt werden können.
- o Bei 175°C ca. 30 min. backen und öfters mit Wasser bestreichen.
- o Noch heiß in Scheiben schneiden.

Quellen:



Ingrid Fröhwein: Seminarrezept