

Zwieback

Zutaten:

4 Eier
50g Zucker
60g Mix C
50g Maisstärke
2g Salz
etwas Vanille

Herstellung:

Mix C und Maisstärke miteinander vermischen und sieben.

Den Ofen auf 190°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier, Zucker und Vanille in die Rührschüssel geben und so lange schaumig schlagen, bis eine recht stabile Masse entstanden ist.

Das Mehl vorsichtig unterheben und die Masse in eine gefettete, dünn bemehlte Kastenform mit mind. 30 cm Länge geben.

Auf mittlerer Schiene ca. 40 bis 50 min backen. Bitte vor dem Rausnehmen testen, ob es durchgebacken ist.

Den Biskuit in der Form etwas abkühlen lassen und anschließend auf ein Gitter stürzen. Anschließend, am besten über Nacht, richtig auskühlen lassen.

Am nächsten Tag den Ofen auf 180°C Umluft oder 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Dann den Biskuit in max. 5 bis 8 mm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech ohne Backpapier legen.

Das Backblech in den Ofen geben und die Scheiben insgesamt ca. 20 bis 30 min backen. Bitte beobachten, wann der Zwieback die gewünschte Farbe erhalten hat.

Nach der Hälfte der Zeit das Backblech aus dem Ofen nehmen, die Scheiben umdrehen und dann weiter backen lassen, bis sie braun genug sind.

Die Scheiben auskühlen lassen und fertig ist der leckere Zwieback.

Variation

zusätzliche Zutat:

5 – 8g Fenchel oder Anis

Herstellung:

Den Fenchel oder Anis mit dem Mehl mischen und unter die Eimasse heben.

Alles andere bleibt gleich. Diese Variante ist besonders verträglich für den Magen.

Olivers glutenfreie Rezepte