

# Nussschnitten (Eiweissverwertung) von navajo

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

Ausrüstung: Backtrennpapier

5.0 Stück Eiweiss	sehr steif schlagen
250 g Puderzucker	nach und nach beigeben
200 g Haselnüsse gemahlen	
50 g Mehl	
1.0 g Zimt	alles mischen und vorsichtig unter Eiweissmasse heben
300 g Mehl	
100 g Zucker	
* 8 g Vanillezucker (8g)	Mürbeteig machen. Anbacken. Dann Schnee auf Biscuits streichen. Bei 150 Grad ca. 30 Minuten (?) backen. In 3-4cm breite Stücke schneiden, Schnittfläche in Kuchenglasur tauchen.
0.1 g Butter	Menge noch überprüfen

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Ergibt 10 Stück.

Evtl. in Kuchenglasur tauchen.