

Nussschnitten (Eiweissverwertung) von navajo

Mengen für 30 Personen

Tags: benötigt Backofen

Ausrüstung: Backtrennpapier

15 Stück Eiweiss	sehr steif schlagen
750 g Puderzucker	nach und nach begeben
600 g Haselnüsse gemahlen	
150 g Mehl	
3.0 g Zimt	alles mischen und vorsichtig unter Eiweissmasse heben
900 g Mehl	
300 g Zucker	
3.0 Stück 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.
0.3 g Butter	Menge noch überprüfen

Ergibt 10 Stück.

Evtl. in Kuchenglasur tauchen.