

Nuß-Teekuchen

Zutaten:

4	Eier
210 g	Zucker
1	Stange Vanille
300 g	Mehl
200 g	ganze Mandeln mit Schale
200 g	ganze Nüsse mit Schale



Zubereitung:

Eier trennen.

Die Eigelb mit Zucker und dem herausgeschalteten Mark der Vanilleschote 10 Minuten mit den Quirlen des Handrührers (besser mit Küchenmaschine) schaumig rühren.

Mehl sieben und eßlöffelweise unterrühren.

Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Ganze Nüsse und Mandeln untermischen.

Eine Kastenform ausfetten und mit Pergamentpapier auslegen und den Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad eine Stunde backen.

Aus der Form stürzen und erkalten lassen.

In ein feuchtes Küchenhandtuch wickeln und über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag in hauchdünne Scheiben (Brotmaschine) schneiden.

Einen Teil der Scheiben dicht nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad 20-30 Minuten hellbraun rösten.

Die übrigen Scheiben nacheinander genauso backen.

Abkühlen lassen und in gut verschließbaren Dosen aufbewahren.

