Zwieback ? Fette biscottate

Zwieback selbst zu backen stand bislang wirklich noch nie auf meinem Plan. Dabei esse ich Zwieback wirklich total gerne. Vor allem in Italien schmecken die Fette biscottate so unglaublich gut ? ich mag sie besonders gerne zum Frühstück, da ich morgens nicht so einen Hunger habe. Ansonsten kenne ich sie als Kind nur wenn ich mir mal den Magen verdorben habe, und Schonkost angesagt war ?

Vor ein paar Wochen sprach mich dann eine Kollegin mal an und fragte mich ob ich nicht mal ein paar Rezepte von ihrer Großmutter ausprobieren möchte. Diese hatte sie noch im Nachlass ihrer lieben Omi gefunden. Und natürlich war ich gleich begeistert, denn ich liebe alte Rezepte ? leider gibt es davon mittlerweile viel zu wenig.

Als erstes war dann jetzt mal der Zwieback dran, und ich bin total begeistert ? das wird es in Zukunft bei uns öfters geben ? früher hat man die heißen Scheiben noch in Zucker gewälzt, und dann warscheinlich anstelle von Kuchen zum Kaffee gegessen. Ich habe beides ausprobiert und finde beide Varianten wunderbar ?

Na neugierig geworden? Dann kommt hier das Rezept ?

Zutaten

7 Eiweiss

170 g Zucker

165 g Mehl

1 Prise Salz

Etwas abgeriebene Schale einer Zitrone

70 g flüssige Butter

Zubereitung

– den Ofen auf 160°C Umluft oder 180°C Ober/Unter Hitze vorheizen

– eine Kastenform einfetten und bemehlen

– das Eiweiss mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren und dann mit dem restlichen Zucker, nach und nach einrieseln lassen, zu einem festen Eischnee schlagen

– Mehl, Salz und Zitronenabrieb unterziehen. Zum Schluss die flüssige Butter zugeben

– den Teig in die vorbereitete Backform füllen füllen

– im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten auf der mittleren Schiene backen

– danach kurz abkühlen lassen und aus der Form stürzen

– komplett auskühlen lassen, am besten über Nacht

– den Ofen auf 160 ° C Umluft oder 180° C Ober/Unter Hitze vorheizen

– den gebackenen Teig in Scheiben schneiden und auf einem Backblech verteilen

– 25 – 30 Minuten backen und dabei immer alle 10 Minuten wenden

– die heißen Scheiben entweder in Zucker wälzen und abkühlen

lassen

Am besten schmeckt der frische Zwieback mit Butter und Marmelade zum Kaffee ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ❤