

### Zutaten für 2 volle Bleche:

100 g Eiweiß auf Zimmertemp. (=ca. 3 Eier Gr. M)  
Prise Salz  
100 g Puderzucker  
1 Msp. Vanillepulver oder 1 Pkg. Vanillezucker  
100 g Mehl  
100 g ganze Nüsse (ich verwende einen Nussmix)

### Schokovariante:

alle Zutaten gleich wie für die helle Variante außer:  
nur 70 g Mehl + 25 g Kakaopulver



### Zubereitung:

- 1) Eiweiß mit einer Prise Salz cremig mixen. Danach Puderzucker und Vanille hinzufügen und so lange mixen, bis die Masse folgendermaßen aussieht: sie ist nicht fest/steif und auch nicht flüssig, sondern fließt langsam von den Rührstäben (siehe Video).
- 2) Siebt das Mehl (bzw. Mehl und Kakao für die dunkle Variante) in 2 Touren über den Teig. Zügig einrühren und danach die ganzen Nüsse unterheben.
- 3) Masse in eine kleine, mit Backpapier ausgelegte Kastenform umfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad O/U Hitze ca. 25 min backen.
- 4) Aus dem Ofen und aus der Form nehmen und 5 min warten. Danach das Backpapier vorsichtig abziehen und den Kuchen vollständig auskühlen lassen.
- 5) Anschließend mit einem scharfen Messer oder einer Brotschneidemaschine in 3-4 mm dünne Scheiben schneiden. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen bei 140 Grad Umluft ca. 20 min lang trocknen.
- 6) Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Erst jetzt sind sie so richtig trocken und knusprig. Vorsichtig verpacken und an einem trockenen Ort lagern (nicht im Kühlschrank). Sie sind mehrere Monate haltbar.

### Sastojci za 2 puna pleha:

100 g bjelanaca na sobnoj temp. (=ca 3 jaja)  
prstohvat soli  
100 g šećera u prahu  
1 prstohvat vanilije u prahu ili 1 vanilin šećer  
100 g brašna  
100 g mješavine orašastih plodova

### Čokoladna varijanta:

Svi sastojci su isti kao i za svijetlu verziju osim brašna samo 70 g brašna + 25 g kakaa



### Priprema:

- 1) Bjelanjke izmiksajte sa prstohvatom soli dok ne postanu kremasti. Zatim dodajte šećer u prahu i vaniliju i miksajte, dok smjesa ne počne da izgleda ovako: nije čvrsta i nije tečna, već polako teče sa nastavka za miksanje (pogledajte video).
- 2) Prosijte brašno (ili brašno i kakao za tamnu verziju) preko tijesta u 2 ture. Brzo umiješajte, a zatim dodajte i orašaste plodove.
- 3) Smjesu izlijte u manji kalup za kruh, obložen pek papirom i pecite u prethodno zagrijanoj rerni na 180 stepeni g/d grijači oko 25 minuta.
- 4) Izvadite iz rerne i kalupa i sačekajte 5 minuta. Zatim pažljivo skinite papir i ostavite da se kolač potpuno ohladi.
- 5) Zatim oštrom nožem ili mašinom za rezanje kruha, izrežite šnite od 3-4 mm. Stavite ih na pleh obložen pek papirom i sušite na 140 stepeni i vrućem zraku/ventilatoru oko 20 minuta.
- 6) Izvadite iz rerne i ostavite da se ohlade. Tek sad, nakon hlađenja, postaju pravo hrskavi. Pažljivo ih spakujte i čuvajte na suhom mjestu (ne u frižideru). Rok trajanja: nekoliko mjeseci.