

Hausfreundinnen

Zutaten

| | |
|--------|--|
| 250 g | Trockenfrüchte (Korinthen, Rosinen und Marillen) |
| 150 g | Griffiges Mehl |
| ½ Pkg. | Backpulver |
| 2 | Eier |
| 130 g | Kristallzucker |
| 50 g | Haselnüsse, geröstet und gehackt |

Weiteres:

- 1 Ei zum Bestreichen

Arbeitsbeschreibung

1. Früchte kleinwürfelig schneiden. Mehl mit Backpulver versieben. Das Backrohr auf 187° C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Ei in Dotter und Eiklar trennen. Dotter mit 100 g vom Zucker schaumig rühren. Danach Früchte, Mehl und Haselnüsse untervermischen.
3. Eiklar mit dem restlichen Zucker zu Schnee schlagen. Schnee unter die Fruchtemasse heben. Masse in einen Dressiersack ohne Tülle füllen und drei Streifen auf das Backblech dressieren.
4. Streifen mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Rohr, mittlere Schiene ca. 20 Min. backen. Streifen noch heiß in 2 cm dicke Streifen schneiden und auskühlen lassen.

Hinweise

Hausfreundinnen in einer Keksdose aufbewahren.