

Resis



Nusschips

Zutaten: 4 Eiklar (=150-200g)
gleichschwer Zucker
gleichschwer Mehl
200 g ganze Haselnüsse

Zubereitung: Schnee mit Zucker schaumig rühren,
Mehl und Haselnüsse untermengen.
In einer Kastenform mit 170° backen.
1-2 Tage zugedeckt rasten lassen.
Mit einer Brotschneidemaschine dünn aufschneiden,
auf Backblech legen (ev. Kochlöffel unterlegen, damit die Chips gebogen
werden) und bei 170° trocken bähnen.
Luftdicht aufbewahren.