

## Ostfriesischer Zwieback (Adventsgebäck)

### Zutaten:

4 Eier  
200 g Zucker  
300 g Mehl  
200 g ganze Haselnüsse  
30 g ganze Mandeln mit Schale  
1 Prise Salz  
Mark von einer Vanilleschote oder Vanillearoma, Vanillezucker

### Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillemark in eine Schüssel geben und glattrühren. Mehl unterheben, anschließend Mandeln und Nüsse zugeben und alles gut vermengen. Teig in eine gefettete Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 1 Stunde backen.

Den Kuchen sofort aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen. Anschließend in ein gut durchfeuchtetes Geschirrtuch wickeln und einen Tag ruhen lassen. (Das Tuch am besten richtig nass machen und einmal auswringen).

Nach dem Erkalten das Gebäck mit einem scharfen Messer oder einer Schneidemaschine in dünne Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen und nochmals ca. 15 Minuten bei 180 °C goldgelb backen.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.  
Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).