



Biskotten - Löffelbiskuit

Zutaten für ca. 70 Stück mit ca. 6 cm Länge

- 4 Eigelb
- 2 Eiweiß
- etwas Vanillezucker
- 75 g Staubzucker (Puderzucker)
- 1 Prise Salz
- 75 g Mehl
- etwas Staubzucker/Puderzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung:

Die 4 Eigelb mit 45 g Staubzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren, die 2 Eiweiß mit 30 g Staubzucker und der Prise Salz steif schlagen. Den Schnee zur Eigelb-Zuckermischung geben, das Mehl darüber sieben und vorsichtig zu einer lockeren Masse vermischen.

Diese Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und 6 cm lange Streifen auf ein Backpapier spritzen. Bitte einen Abstand von 3 cm zwischen den Streifen lassen, da die Masse noch aufgeht. Etwas Staubzucker darüber sieben.

Bei 175°C Ober- und Unterhitze auf Sicht backen, ca. 10 Minuten.

Auskühlen lassen, vorsichtig vom Papier lösen und weiterverarbeiten.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

Ein Screenshot von diesem PDF darf nicht veröffentlicht werden. Wenn ihr das Rezept teilen wollt, dann bitte mit dem Link zu meiner Homepage! DANKE 😊