

Biskotten (Löffelbiskuits).

Kategorien: Plätzchen, Profi, Top

Zutaten für: 1 Rezept

53	Gramm	Eigelb
19	Gramm	Zucker, (Rohrohrzucker)
2 1/2	Gramm	Vanillezucker, (Boubonvanille)
80	Gramm	Eiweiß
45	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
68	Gramm	Dinkelmehl, Typ 700
		Puderzucker, zum Bestäuben

Anleitung:

Eigelb mit Zucker und Vanille schaumig rühren. Eiklar, Zucker und Salz zu Schnee schlagen und untermengen. Mehl einmellieren.

Backfolie auf das Backblech geben.

Mit 10 mm Lochtülle kleine Biskotten auf Bleche dressieren. Mit Staubzucker fein bestäuben.

15 - 20 Minuten bei 200 Grad backen.

Die Biskotten nach dem Backen ein wenig auskühlen und erst dann vom Blech lösen, brechen leicht. Nochmals mit Staubzucker fein bestäuben.

Das Gewicht des Eidotters bzw Eiweiß ist sehr wichtig, bitte genau abwiegen, nicht schätzen.

Die Biskotten halten sich Tage offen aufbewahrt in einer Edelstahldose. Werden nicht weich.

Eignen sich gut für Tiramisu, Malakofftorte, Desserts oder einfach zum Naschen.