

Eier - Biskuit - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

5		Eigelb
2	Essl.	Heißes Wasser
150	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1	Pack.	Vanillezucker
5		Eischnee
50	Gramm	Zucker
250	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Gemahlene Nelken
		Evtl. einige ganze Nelken

Anleitung:

1. Eigelb und Eiweiß erst kurz vor der Verarbeitung voneinander trennen.
2. Zuerst das Eigelb mit heißem Wasser schaumig schlagen, dann nach und nach den feinen Zucker zusetzen und die Masse mit dem Handmixer zu dicker Creme schlagen, die Gewürze zugeben.
3. Das Eiweiß getrennt sehr steif schlagen, die 50 g Zucker zufügen, danach die Eigelbcreme unterziehen, das Mehl darübersieben und unterheben.
4. Ein Backblech mit gefettetem Pergamentpapier auslegen, den Biskuitteig als runde oder längliche Plätzchen darauf geben und die Eierbiskuits evtl. mit Nelken verzieren.
5. Im vorgeheizten Backofen abbacken. Nach dem Backen sofort heiß vom Blech lösen - sonst brechen sie. Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker überstäuben.

WICHTIGSTE KÜCHENGERÄTE :

Handmixer, Backblech

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: Je Blech 10 - 12 Minuten

Backofentemperatur: 190-200°C

Backofeneinstellung: Mittlere Schiene