

# Löffel - Bisquit - Prof.

Zutaten für: 1 Rezept

8		Eigelb
140	Gramm	Mehl
	Etwas	Wasser
		Salz
		Zitrone
		Vanille
10		Eiweiß
100	Gramm	Weizenpuder
150	Gramm	Zucker

## Anleitung:

Für den Hausgebrauch das Rezept halbieren.

Eiweiß mit Zucker zu festem Eischnee aufschlagen, dann das Weizenpuder einrühren. Eigelb, etwa 1/2 Tasse Wasser, Salz, Zitrone, Vanille mit dem Handschneebesen leicht schaumig schlagen, dann das gesiebte Mehl zugeben und glatt rühren. Nun von dem steif geschlagenen Eiweiß 1-2 Teighörner (Teigschaber) voll zu dem Eigelbmehlgemisch geben und locker gut vermischen. Nun die Eigelbmasse in das Eiweiß geben und mit einem Kochlöffel die Masse vorsichtig vermischen. (nicht rühren) Wenn alles richtig war, dann ist die Bisquitmasse fertig und hat einen guten Stand, daß man einen Messerschnitt sieht. Die Masse muß sofort aufgespritzt werden, da sie bei längerem stehen, an Festigkeit verliert. Dabei das aufspritzen und Zucker abschütteln erschwert wird.

Mit Lochtülle Nr.7 auf Pergamentstreifen 6 cm Breit ca 30 cm Lang in der Breit etwa 5-6 cm breite kleine Streifen spritzen mit Puderzucker abstauben, die Streifen mit beiden Händen am Ende anfassen und überschüssigen Staubzucker wieder abschütteln und auf's Backblech legen backen.

Im vorgeheizten Backofen 180 °C ohne Dampf etwa 15 min Backen. Nach dem Backen noch warm die Papierstreifen mit dem Gebäck über die Tischkante von unten nach oben ziehen, dabei lösen sich die Löffelbisquit leicht vom Papier. Nach Möglichkeit in einem luftdicht verschlossenen Gefäß aufbewahren. Oder Füllen ( 2 zusammensetzen) zum Beispiel mit einer Nougatcreme.

## Quelle:

Konrad Heizmann  
Erfasst \*RK\* 06.07.2004 von  
Konrad Heizmann