



# Biskotten, hausgemachte Löffelbiskuit

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 27m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '27', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Zum Kaffee, für Desserts wie z. B. Creme Charlotten, einfach und schnell selbst gemacht

## Zutaten

- 6 Eigelbe
- 6 Eiweiß
- 140 g Zucker
- 1 Tütchen Bourbon - Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 70 g Speisestärke
- 70 g Mehl
- Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das flache Backblech zunächst mit Backpapier belegen, den Backofen auf 180 ° C vorheizen.

### Schritt2

Die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillezucker intensiv und cremig mit dem Handmixer aufschlagen.

### Schritt3

Das Eiweiß mit 1 Prise Salz sehr steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben.

### Schritt4

Die Speisestärke vorsichtig unterheben, danach das Mehl darüber sieben und locker vermengen / unterheben.

### **Schritt5**

In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und beliebig große, längliche Löffelbiskuits spritzen; vorn und hinten mit etwas breiteren Enden

### **Schritt6**

Für 10 min. auf die mittlere Schiene des Backofens geben, hellgelb heraus backen.

### **Schritt7**

Samt Backpapier auf ein feuchtes Küchentuch ziehen, so lassen sie sich leicht lösen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker einstäuben.

**Rezeptart:** Teegebäck **Tags:** löffelbiquits

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/biskotten-hausgemachte-loeffelbiskuit/>