

Löffelbiskuits (Alain Ducasse)

Ingrédients

- 50 g Mehl
- 50 g Maisstärke
- 125 g Eiweiß (ca. 4 Eiweiße)
- 100 g Zucker
- 80 g Eigelb (ca. 4 Eigelbe)

Préparation

1. Heute zum Nachmittagstee gab es Löffelbiskuits!
2. Ich habe dieses Rezept auf der Website der Akademie des Geschmacks gefunden, und nach dem Backen waren die Biskuits perfekt.
3. Sie sind super schnell zuzubereiten und köstlich, ob pur oder um ein Tiramisu oder eine Charlotte zu machen.
4. Eiweiß (ca.
5. Eigelb (ca.
6. 4 Eigelbe) QS Puderzucker Rezept: Das Mehl und die Maisstärke sieben.
7. Separat die Eiweiße steif schlagen, dann den Zucker hinzufügen, um sie zu festigen.
8. Dann sehr schnell mit dem Handmixer die Eigelbe unterrühren (ca.
9. 30 Sekunden schlagen), dann mit einem Teigschaber sehr vorsichtig die Mehl-Maisstärke-Mischung unterheben.
10. Mit einer Spritztüte auf Backpapier Teigstränge formen, dabei genügend Abstand lassen, damit sie beim Backen nicht zusammenkleben.
11. Die Biskuits mit Puderzucker bestäuben und dann im vorgeheizten Ofen bei 190°C etwa zehn Minuten backen.
12. Die Biskuits sollten gefärbt und weich sein.
13. Abkühlen lassen und nach Belieben erneut mit Puderzucker bestäuben.