

Löffelbiskuits - Biskotten

Mit diesen selbstgemachten Löffelbiskuits kannst Du traumhafte Tiramisus von Grund auf selber erstellen.

Dieses Gebäck ist nicht so hoch wie die gekauften da diese nicht in einer Form gebacken werden.

Zutaten:

Biskuitmasse

150 g Eigelbe (von ca. 8 Eiern)

60 g Zucker

1 Prise Salz

100 Eiweiss (von ca. 8 Eiern)

60 g Zucker

1 Prise Salz

75 g Weissmehl (Weizenmehl Type 405)

75 g Weizenstärke

Zubereitung:

Die Eigelbe mit dem ersten Teil Zucker und einer Prise Salz in der Küchenmaschine 5-10 Min. gut aufschlagen.

Anschliessend das Eiweiss mit dem zweiten Teil Zucker und einer Prise Salz in der Küchenmaschine etwa 5 Min. steif schlagen.

In der Zwischenzeit die Stärke zum Mehl geben und beides zusammen auf ein Backpapier sieben.

Danach etwa einen Drittel des Eischnees vorsichtig unter die Eigelbmasse heben.

Erst dann das restliche Eiweiss vorsichtig mit einer unter die Eigelbmasse heben.

Zum Schluss das abgesiebte Mehl behutsam unter die Masse heben.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit einer 12er Tülle geben und gleichmässige, und mit genügend Abstand, Streifen von ca. 10 cm auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

Anschliessend die gespritzten Löffelbiskuits grosszügig mit Kristallzucker bestreuen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze aufheizen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Ofens schieben und die Löffelbiskuit etwa 15-20 Min. backen. auf ein Gitter absetzen und abkühlen lassen.

Tip:

Mit dieser Masse kannst Du bei Bedarf auch Tortenböden spritzen.

Du möchtest eine Schokoladenvariante der Löffelbiskuits? Wenn du etwa 10% des Mehles durch Kakaopulver ersetzt, bekommst Du Schokoladenlöffelbiskuits.

[Gebäck](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

<https://www.ddws.de/loeffelbiskuits>

Last update: **12.08.2023 13:42**



