

Bunte Löffelbiskuits

Zutaten für ca. 30 Stück:

- 2 Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- ½ Pack. Vanillezucker
- 40 g Speisstärke
- 20 g Dinkelmehl
- Zucker zum Streuen
- Schokolade, Zuckerperlen, Puderzucker etc. für die Dekoration

Zubereitung:

1. Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen. Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz zu einem cremigen Schnee steif schlagen. (Es sollen sich keine Flocken bilden.)
2. Eigelb mit dem Mixer ebenfalls eine Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker dazu geben und weitere 3 Minuten aufschlagen, bis eine weiße dicke Creme entsteht. Masse mit einem Teigschaber unter den Eisschnee heben.
3. Speisstärke und Mehl mischen und auf den Eisschnee sieben. Mit dem Teigschaber unterheben.
4. Backbleche mit Backpapier belegen. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen (ca. 7-8 mm groß) und 8 cm lange Streifen auf das Backblech spritzen. Mit Zucker bestreuen. Ca. 10 Minuten backen.
5. Löffelbiskuits auf Kuchentrost ziehen und abkühlen lassen. Nach Geschmack mit Schokolade etc. Dekorieren.