

## Löffelbiskuit

Zutaten für ca. 70-80 Stück:

**1.** 3 Eiklar  
40 g Zucker  
Prise Salz

Steif schlagen und dabei  
Salz und Zucker nach und  
nach zugeben.

**2.** 3 Eigelbe  
25 g Zucker  
¼ TI Zitronenzeste  
(feiner Abrieb)

Schaumig/hell rühren und in einem weiten Gefäß  
(z.B. Schlagkessel) unter den Eischnee melieren/heben.

**3.** 75 g Weizenmehl Type 405  
15 g Speisestärke

Über die Schaummasse sieben und  
ebenfalls vorsichtig einarbeiten.

Backofen auf 200 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Backpapier in ca. 30 x 10 cm Streife schneiden.

Mit einem Spritzbeutel (Rundtülle Nr. 6 oder 8) kleine „Löffel“ darauf dressieren.

Backpapierstreifen mit den „Löffeln“ in ein Zuckerbett legen, oder mit Zucker bestreuen.

Im heißen Backofen etwa 8-10 Minuten goldbraun backen.

**Haupttriebmittel = Luft**

**Das Lufthaltevermögen des Eischnees muss optimal sein!**

