

Löffelbiskuit

Zutaten

5	Eigelb
½	Vanilleschote
30-40g	Zucker
1 Prise	Salz
5	Eiweiß
50-80g	Zucker
130g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
1-2 TL	Zucker zum Bestreuen



Zubereitung

- Eigelb mit **30g-40g** Zucker und dem Mark der halben Vanilleschote in einer Schüssel schaumig aufschlagen, bis die Masse fast weiß ist.
- Das Eiweiß mit einer Prise Salz in einer separaten Schüssel aufschlagen. Während des Schlagens nach und nach **50-80 g** Zucker einrieseln lassen, bis ein fester Eischnee entsteht.
- Die Hälfte des Eischnees zur Eigelbmasse geben und vorsichtig unterrühren.
- Die restliche Eiweißmasse hinzufügen und vorsichtig unterheben, sodass die Luft im Teig bleibt.
- Das Einkornmehl auf die Eimasse sieben und zügig, aber behutsam unterheben.
- Ein Backblech mit Backpapier oder Dauerbackfolie auslegen.
- Den Backofen auf **200 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen.
- Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und **ca. 10 cm** lange Teigstreifen auf das Backblech spritzen.
- Die Löffelbiskuits etwa **10 Minuten** backen. Dabei die Ofentür zwischendurch kurz öffnen, damit der Dampf entweichen kann.
- Den Ofen ausschalten, die Löffelbiskuits vorsichtig vom Blech lösen und auf einem Kuchengitter in der Restwärme des ausgeschalteten Ofens vollständig trocknen lassen. (Der Ofen sollte nicht mehr zu heiß sein.)
- Nach dem vollständigen Auskühlen luftdicht verschließen. So bleiben die Löffelbiskuits mehrere Wochen haltbar.

