

Rezept

Löffelbiskuits mit Erdbeeren

Ein Rezept von Löffelbiskuits mit Erdbeeren, am 29.06.2026

Zutaten

FÜR DIE LÖFFELBISKUITS:

| | |
|------------------------------|--|
| 4 Eier (Größe M) | 90 g Zucker |
| Salz | 1 Msp. abgeriebene Bio-Zitronenschale |
| 110 g Mehl (Type 405) | |

FÜR DIE ERDBEEREN:

| | |
|--------------------|---------------------------|
| 250 g Sahne | 250 g Erdbeeren |
| 1 TL Zucker | 1 Msp. Vanillemark |

AUSSERDEM:

1 EL Zucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

- 1.** Für die Löffelbiskuits den Backofen auf 190° vorheizen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine cremig schlagen, dann 70 g Zucker und 1 Prise Salz hinzufügen und weiterschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und der Eischnee cremig-steif ist. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und der Zitronenschale in ca. 3 Min. hellschaumig schlagen.
- 2.** Das Mehl in eine Schüssel sieben. Den Eischnee mit dem Teigschaber vorsichtig unter die Eigelbmasse mischen, dabei mit dem letzten Drittel Eischnee das Mehl mit unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit 8-mm-Lochtülle füllen.
- 3.** Den Teig in »Knochenform« (ca. 8 cm lang) auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen. Die Stäbchen leicht mit Zucker bestreuen.
- 4.** Die Löffelbiskuits blechweise im Ofen (Mitte) jeweils in 12-15 Min. goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen. Die Löffelbiskuits bis zur Verwendung in einer Dose aufbewahren.
- 5.** Für die Erdbeeren die Sahne 10 Min. in das Tiefkühlgerät stellen. Inzwischen die Erdbeeren waschen, putzen und größere Exemplare nach Belieben halbieren. Die Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine steif schlagen, dabei zum Schluss den Zucker und das Vanillemark unterrühren.

6. Die Erdbeeren mit der Sahne und den Löffelbiskuits auf Desserttellern anrichten und sofort servieren.