

Rezept

Tortenboden Löffelbiskuit

Ein Rezept von Tortenboden Löffelbiskuit, am 25.04.2024

Zutaten

3 Eier (M)	75 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	55 g Mehl
15 g Speisestärke	1 ½ TL Backpulver
2 EL Puderzucker	

Außerdem:

Spritzbeutel mit Lochtülle (13 mm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3 Böden (20 cm Ø, 8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 115 kcal, 2 g F, 3 g EW, 21 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Die Eier trennen und die Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Dabei den Zucker und den Vanillezucker langsam einrieseln lassen. Die Eigelbe dazugeben und mit wenigen Umdrehungen des Rührgeräts unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver in ein Sieb geben, über die Eiermasse sieben und mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben.
3. Den Teig in den Spritzbeutel füllen und spiralförmig drei Kreise (20 cm Ø) auf die Backbleche spritzen. Mit etwas Puderzucker bestäuben und im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen, bis die Böden leicht gebräunt sind. Herausnehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.