Rezept

Weinchaudeau mit Biskotten

Ein Rezept von Weinchaudeau mit Biskotten, am 12.10.2024

Zutaten

3	Eier
125 g	Puderzucker
100 g	Mehl
50 g	Zucker
	abgeriebene Schale von je ½ Bio-Orange und Bio-Zitrone
	Mark von 1 Vanilleschote
30 g	Zucker
3	Eigelb
100 ml	Weißwein
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Eier trennen. Eigelbe mit Vanillemark und 3 EL Puderzucker schaumig schlagen. Eiweiße mit Zucker zu steifem Schnee schlagen. Dann abwechselnd mit dem Mehl unter die Eigelbmasse heben.

2. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und etwa 6 cm lange Biskotten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Biskuits mit restlichem Puderzucker großzügig bestäuben und im Ofen etwa 12-14 Minuten lichtgelb backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Für das Chaudeau die Eigelbe mit Zucker, Wein, Orangen- und Zitronenschale in eine Schüssel (am besten eine halbrunde Schlagschüssel) geben und verrühren. Schüssel auf einen passenden Topf mit leicht kochendem Wasser setzen und zu einer dickschaumigen Creme mit lockerem Stand aufschlagen. Schüssel vom Topf nehmen, Chaudeau noch etwas weiterschlagen. Sofort mit Biskotten servieren.