

Klassische Löffelbiskuit

Von Kuchenfee

Beim Abbrechen einer richtig gelungenen Löffelbiskuit hört man den typisch trockenen Sound, und genau diese knusprige Beschaffenheit will ich euch heute zeigen. Ich habe mich ehrlich gesagt eine Weile davor gedrückt, euch das Rezept zu zeigen, weil es so simpel ist. Aber die Nachfrage war ständig da, und so wie ich die Stäbchen damals in der Konditorei gelernt habe, kommen sie aus genau **vier Zutaten plus einer Prise Salz**.

Mein Trick aus der Backstube: Ich kippe die aufgespritzten Stäbchen vor dem Backen in **Kristallzucker statt Puderzucker**, das gibt die rustikale Kruste, die ich an klassischen Biskuitstäbchen so mag.

Wichtig ist nur eines: **zuerst das Eiweiß aufschlagen, dann erst die Eigelbe**, sonst kriegt ihr das Eiweiß durch den Fettgehalt der Eigelbe nicht mehr steif. Hier kommt mein Rezept für klassische Löffelbiskuit, so wie ich sie damals gelernt habe:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	50 min	n/a	1 Std.

55 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

80 g Zucker
4 x Eigelb
4 x Eiweiß
1 Prise Salz
1 Vanillinzucker

Päckchen

85 g Mehl

Werkzeuge

Spritzbeutel
Küchenmaschine / Handrührgerät
Waage

Zubereitung

- 01 Ofen auf 190°C Ober/Unterhitze vorheizen.
- 02 Eiweiß mit 2/3 des Zuckers, Vanillinzuckers & Salz steif schlagen.
- 03 Eigelb mit dem restlichen Zucker stark aufschlagen bis sich das Volumen verdoppelt hat & die Farbe in ein helles, pastell gelb geändert hat.
- 04 Das Eiweiß in 2 – 3 Portionen unter das Eigelb heben. Das Mehl auf die Schaummasse sieben und vorsichtig & mit Liebe unterheben.
- 05 Die Masse mit einem Spritzbeutel & einer Runden Tülle auf Backpapier spritzen.

- 06** Entweder die Löffelbiskuit gleichmäßig mit Puderzucker beschneien oder das Backpapier auf Zucker stürzen und wieder zurück aufs Backblech drehen.
- 07** Sofort in den vorgeheizten Backofen in die Mitte des Ofens schieben. Für 12 – 14 Minuten backen, bis die Löffelbiskuit goldbraun sind.