Biskotten selbst gemacht

Viel besser als die gekauften: Biskotten selbst gemacht mit diesem einfachen Rezept - köstlich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

4 Stk.	Eier (getrennte)
150 g	Zucker
100 g	Weizenmehl
0.5 TL	Backpulver

Zubereitung

1. Für die selbst gemachten Biskotten zu Beginn das Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Backpapiere auf zwei große Bleche auslegen. Die Eier in zwei große Schüsseln trennen. Das Mehl mit dem Backpulver in eine weitere Schüssel sieben.

2. Das Eiklar auf höchster Stufe anschlagen, dann 2 Esslöffel Zucker unterrühren und weiterschlagen, bis der Eischnee fest ist. Die Dotter mit dem verbliebenen Zucker schaumig schlagen. Nun die Hälfte des Eischnees unter die Dottermasse heben. Das Mehl unterziehen, zuletzt den restlichen Eischnee unterheben.

3. Den Teig in einen Spritzsack mit runder Tülle geben und Streifen für Streifen auf die Bleche auftragen. Für etwa 8 bis 10 Minuten backen. Die Biskotten herausnehmen und abkühlen lassen.

Tipp

Die selbst gemachten Biskotten vor dem Servieren mit Staubzucker, Kristallzucker, Vanillezucker oder Kakao bestreuen. Sie schmecken zum Kaffee, werden gerne eingetunkt und sind natürlich unverzichtbar für selbst gemachte Tiramisu.