Biskuit-Schöberl Suppeneinlage

Die gebackenen Biskuit-Schöberl passen ideal als Suppeneinlage für klare Gemüse- und Rindsuppen.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

50 g	Butter (zimmerwarme)
3 Stk.	Eidotter
2 EL	Vollmilch (lauwarm)
50 g	Mehl glatt (Type 405)
3 Stk.	Eiklar
	Salz

Zubereitung

1. Für die **Biskuit-Schöberl Suppeneilage** den Backofen rechtzeitig auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech oder Backform mit Backpapier auslegen.

2. Die weiche Butter in einer Schüssel cremig mixen. Die Eier trennen und die Eidotter nach und nach unterrühren. Die Vollmilch und Weizenmehl zugeben und glatt rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Masse heben. Abschließend die Masse 1 cm hoch auf das vorbereitete Backblech streichen und zirka 10 Minuten goldgelb backen.

3. Die Biskuit-Schöberl vollständig auskühlen und mit einem scharfen Messer in Quadrate oder Rauten schneiden.

Tipp

Nach Belieben eine handvoll frische, gehackte Kräuter in die Masse für die Biskuit-Schöberl Suppeneinlage mischen.