

# Eierplätzchen

Das Rezept von den Eierplätzchen ähnelt den bekannten Biskotten und lässt sich deshalb auch für Desserts, Kuchen und Torten verwenden.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
75 g	<a href="#">Zucker</a>
0.5 Packungen	<a href="#">Vanillezucker</a>
100 g	Mehl

## Zubereitung

1. Für die **Eierplätzchen** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf ca. 170 °C Umluft vorheizen.
2. Dann die Eier zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker in eine Schüssel geben und mehrere Minuten dick-schaumig aufschlagen.
3. Danach das Mehl (gesiebt) unterheben.
4. Jetzt den Teig am besten in einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle füllen...
5. ... und runde Tupfen mit genügend Abstand auf das Blech dressieren.

6. Diese anschließend im Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen und ganz auskühlen lassen. Anmerkung: Da jeder Ofen anders backt, sollte man die Backzeit im Auge behalten und gegebenenfalls anpassen. Die Kekse sollten hinterher trocken und mürbe sein. Die Masse ergibt ca. 40 Eierplätzchen.

## Tipp

Die Eierplätzchen kann man zum Beispiel noch mit Schokoladenstreuseln verfeinern. Ein Torten-Rezept mit Eierplätzchen wäre z.B. die [Eierlikör-Tiramisu-Kuppel](#) von uns.