

# Löffelbiskuit



Menge	Zutaten	Zubereitung
2	Eier	Eier trennen, Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers und dem Salz zu einem sehr festen Eischnee schlagen.
60 g	Zucker	
1 Prise	Salz	
75 g	Mehl	Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen, Eischnee darüber geben und Mehl darüber sieben. Mit dem Schneebesen unterheben und in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Backrohr auf 180° C Umluft vorheizen, Blech mit Backpapier belegen und mit etwas Zucker bestreuen. Kleine Stangen mit etwas Abstand aufspritzen (ca. 12 Stück) und 10-12 Minuten hellbraun backen. Als Beilage zu Eis und Cremes geeignet!