

Kastanienkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebaeck

5 Eigelb
120 g Zucker; (1)
180 g Zucker; (2)
2 tb Heißes Wasser
5 Eiweiß
125 g Mehl
Puderzucker; zum Bestäuben

* QUELLE

-- Nach: Zabert Sandmann
-- Backen, 1993
-- ISBN 3-89350-201-7
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Man nennt sie Katzenszungen, weil sie so zierlich und rund geformt sind, andere nennen sie Löffelbiskuits! Sie schmecken pur, mit Puderzucker bestäubt, zum Kaffee, zum Eisbecher oder zu cremigen Süßspeisen.

Eigelbe mit Zucker (1) im heißen Wasserbad dick aufschlagen. Bis die Creme weiß und dicklich ist, dauert es etwa 3 bis 4 Minuten.

Eiweiße zu steifem Schnee schlagen, Zucker (2) einrieseln lassen.

Eigelbe, Mehl und 1/3 des Eischnees vermischen. Erst dann den restlichen Eischnee unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen.

Katzenszungen auf das gebutterte Blech spritzen und bei 180 Grad in 15 bis 20 Minuten backen.

Die Biskuits mit Puderzucker bestäuben.