

## Biskottenmasse

### Zutaten

210 g	Eigelb	Weiteres:
75 g	Kristallzucker	Salz
10 g	Vanillezucker	Puderzucker
320 g	Eiweiß	
180 g	Kristallzucker	
270 g	Weizenmehl glatt	

### Arbeitsbeschreibung

1. Backrohr auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Bleche mit Backpapier auslegen.
3. Material abwiegen, Mehl auf ein Blatt Backpapier sieben, Eier trennen.
4. Eigelb mit der kleinen Menge Kristallzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
5. Anschließend Eiweiß, Prise Salz und Kristallzucker zu Schnee schlagen (schmierig ausschlagen).
6. Beide Massen mischen und das Mehl unterheben.
7. Die Masse in die vorbereiteten Bleche dressieren, mit Staubzucker absieben und backen.