



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Löffelbiskuit

Kedi Dili



125 g Margarine
 $\frac{3}{4}$ Glas Puderzucker
2 Eier
1 $\frac{1}{2}$ Gläser
1 TL dünn gehobelte Zitronenschale
1 Pkg Vanillezucker

- # In eine tiefe Schale in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine und Puderzucker hinzugeben und mit einem Mixer bearbeiten bis eine geschmeidige Masse entstanden ist.
- # Ein Ei einschlagen und wieder mit dem Mixer gut vermischen danach ein Zweites Ei einschlagen und wiederum mit dem Mixer bearbeiten.
- # Auf diese Mischung gesiebtes Mehl, Vanillezucker und gehobelte Zitronenschale hinzugeben und zu einer glatten Masse verarbeiten.
- # Das Backblech falls vorhanden mit Alufolie oder Backpapier belegen ansonsten einölen.
- # Die Löffelbiskuitmasse in eine dünne Sahnepumpe füllen und 7-8 cm lange Stücke auf das Blech auspressen.
- # Das Backblech in den zuvor auf 180 Grad erhitzten Backofen geben. Die Löffelbiskuit leicht rosarot backen.
- # Kalt servieren.

Tipp: Löffelbiskuit ist vielseitig verwendbar, zum Beispiel kann sie zum Zubereiten von Kuchen oder Eisdessert verwendet werden.