

# MANDELBISKOTTEN

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 4 Eigelb
- 120 g Staubzucker / Puderzucker
- 4 Eiweiß
- 100 g Mehl
- 1 P Vanillezucker
  
- Kristallzucker zum Bestreuen
- Mandelblättchen zum Bestreuen
- 2 Rippen Zartbitterschokolade

## Zubereitung:

Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eigelb mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren. Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen und unter die Dottermasse heben. Mehl darüber sieben und gemeinsam mit dem Vanillezucker vorsichtig untermischen. Den Teig in einen Dressiersack füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Biskotten aufdressieren. Mit reichlich Kristallzucker und einigen Mandelblättchen bestreuen und ca. 10-15 Minuten backen. Schokolade im Wasserbad schmelzen, in ein Stanitzel füllen und die Biskotten damit verzieren.