



#FAMILIENTISCH

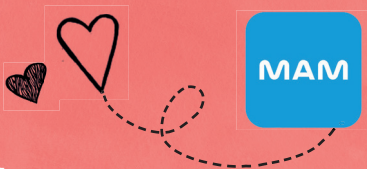


Gesunde 20min-Gerichte
FÜR BABIES & ELTERN



Biskotten
aus Dinkelmehl

Biskotten aus Dinkelmehl



Für ca. 27 Stk.:

3 Eier

70 g Dinkelmehl
Type 700

60 g Bio-Zucker

1 TL Vanillepulver

1 Prise Ayurvedisches
Zaubersalz

Dressiersack mit
10-mm-Lochtülle

Die Eier trennen. Das Eigelb mit 20 g Zucker und einen Teelöffel Vanillepulver schaumig rühren.

Das Eiklar mit 40 g Zucker und einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Den Schnee unterheben und erst dann das gesiebte Mehl einmellieren.

Das Backrohr auf 180 °C vorheizen und die Masse so auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren, dass die Biskotten in etwa Hundeknochen-Form haben.

Die Biskotten 10–12 Minuten backen. Nach dem Backen am Blech ein wenig auskühlen lassen und erst dann vom Blech lösen, ansonsten brechen sie leicht.



Rezept aus dem Buch von Josef Floh:
„Der kleine Floh – Rezepte für Kinder von 0 bis 14“