



# Biskuitteilchen mit Himbeersahne

Zeit gesamt  
1h

Zubereitungszeit  
45min

Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 16 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	150 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	60 g
Speisestärke	60 g
Backpulver	1 TL
Himbeeren, frisch	600 g
Puderzucker	80 g
Vanillinzucker	1 TL
Schlagsahne	500 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. 75 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee cremig und glänzend ist.
2. In einer weiteren Schüssel Eigelb mit 50 g Zucker und Salz mit dem Handrührer mit Schneebesen hell cremig aufschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darüber sieben und mit der Hälfte vom Eischnee mit Hilfe eines Schneebesens vorsichtig unterheben. Übrigen Eischnee kurz unterziehen.
3. Biskuit zu ca. 6 cm großen Taler auf Backbleche mit Backpapier streichen. Im Backofen jeweils ca. 10 Min. goldgelb backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und auskühlen lassen.
4. Himbeeren waschen und ggf. verlesen. In einer Schüssel 60 g Puderzucker, Vanillinzucker und Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. 300 g Himbeeren mit einer Gabel leicht zerdrücken und unterziehen.
5. Himbeersahne in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und auf die Hälfte der Biskuittaler spritzen. Mit restlichen Himbeeren belegen und übrige Biskuittaler daraufsetzen. Mit übrigem Puderzucker bestäuben und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Wenn dein Backofen keine Umluftfunktion hat, backe die Bleche nacheinander bei

200 °C Ober-/Unterhitze.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	160 kcal
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	5 g