

Biskotten mit Weinchadeau vom Gewürztraminer

Für zwei Personen

Für die Biskotten:

6 Eier	136 g Dinkelmehl (700)	Puderzucker
90 g Zucker	38 g Rohrzucker	$\frac{1}{2}$ Schote Vanille
1 Prise feines Salz		

Für den Weinschaum:

1 Zweig Minze	250 ml Weißwein	2 Eier
100 g Puderzucker		

Für die Biskotten:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Vanilleschote der Länge aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eigelb vom Eiweiß trennen. Sechs Eigelbe, Rohrzucker und Vanillemark mit einem Schneebesen in einer Schüssel schaumig schlagen. Vier Eiweiße, Zucker und Salz mit einem Handrührgerät in einer Schüssel zu Schnee schlagen und anschließend unter das schaumige Eigelb rühren. Mehl nach und nach dazugeben und unterrühren. Creme in einen Spritzbeutel füllen und ca. 5 cm lange Streifen auf das mit Packpapier ausgelegte Blech spritzen. Puderzucker mit einem Sieb auf die Streifen sieben und 15 Minuten im Ofen backen. Die Biskotten aus dem Ofen nehmen, erneut mit Puderzucker bestäuben und abkühlen lassen.

Für den Weinschaum:

Einen Topf mit Wasser erhitzen. Eier, Puderzucker und Weißwein in einer Konditorschüssel über einem Wasserbad mit dem Schneebesen dickschaumig schlagen. Die Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Weinschaum in langstielige Gläser füllen und mit Minzblättern garnieren.

Die Biskotten auf dem Teller mit dem Weinchadeau gefüllten Glas anrichten, mit 3 Minzblättern garnieren und servieren.

Johann Oldenburger am 11. Mai 2017