

Wolfszahnblech



Art.-Nr. 661295



Traditionelles Wolfszahn-Gebäck

FÜR 1 WOLFSZAHNBLECH | ARBEITSZEIT: CA. 45 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 20 MINUTEN

Zutaten: 2 Eier, 150 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Pck. Vanillezucker, 170 g Mehl | **Außerdem:** Zartbitter-Kuvertüre, weiße Kuvertüre

Zubereitung:

Das Wolfszahn-Blech mit STÄDTER Back-Trennspray einsprühen und dünn mit Mehl bestäuben. Eier, Zucker, Salz und Vanillezucker miteinander glattrühren und 10 Minuten stehen lassen. Anschließend die Masse hell-cremig aufschlagen. Das Mehl kurz, aber intensiv mit dem Schneebesen unterrühren. Mit einem Spritzbeutel die

Masse auf das Wolfszahnblech geben (max. 3 Zähne pro Reihe). Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) ca. 20 Minuten backen.

Nach Belieben die Wolfszähne mit Kuvertüre verzieren.