

## Zutaten:

2 Eiweiß  
90 g Zucker  
Mark von einer Vanilleschote  
80 g Sahne  
115 g Mehl  
75 g Kuvertüre

**Zubereitungszeit:** 30min

**Backzeit:** 12-15min

**Temperatur:** 180°C

## Zubereitung:

Eiweiß mit Zucker steif schlagen und am schluß das Vanillemark dazugeben. Die Sahne steif schlagen und mit dem gesiebten Mehl darunterheben. mit Lochtülle Löffelbiskuits auf die Dauerbackunterlage spritzen und im vorgeheizten Backofen 12-15 Minuten backen bis die Ränder sich bräunlich färben. Auskühlen lassen und von einer Seite mit Kuvertüre verzieren.