

*Rothschildbiskotten*

**BILDERANLEITUNG**



WIENER  
**ZUCKER**<sup>®</sup>



## Rothschild- biskotten

3 Eier  
105 g Wiener Feinkristallzucker  
105 g Fini's Feinstes Weizenmehl glatt  
Deko:  
Wiener Hagelzucker  
Mandeln



### Zubereitung & Bilderanleitung:

Das Backrohr auf 210°C Grad vorheizen. Eier trennen. Eiweiß mit Feinkristallzucker zu Schnee schlagen. Dotter mit etwas Mehl glatt rühren. Den Eischnee unterheben. Danach vorsichtig mit dem restlichen Mehl vermengen.

Die Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle füllen und Biskotten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech aufspritzen (ca. 7-9 cm lange Stangerl).

Je nach Geschmack mit Hagelzucker oder Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr 12-15 Minuten goldbraun backen.



### Damenspende Wiener Opernball

Wiener Zucker und Fini's Feinstes waren die Sponsoren der Damenspende des Wiener Opernballs 2017. Sie stand unter dem Motto: Frühstück aus dem „Rosenkavalier“ von Richard Strauss und beinhaltet „Biskotterl und a Schokolade“ (Rothschildbiskotten und DEMEL Trinkschokolade).

Wir freuen uns ein Stück Mehlspeiskultur auf den Wiener Opernball gebracht zu haben und möchten Ihnen das exklusive Rezept von K. & K. Hofzuckerbäcker DEMEL zur Verfügung stellen, damit auch Sie sich ein Stück Opernball nach Hause holen können.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachbacken!