

Rezept

Biskuit-Boden

Zutaten

150g Huber-Mühle
Kuchenmehl
oder Dinkelmehl hell
3 Eier
3 EL warmes Wasser
150g Puderzucker
1 TL Backpulver

Zubereitung

Für den Biskuit-Boden die Eier trennen und das Eigelb mit den 3 EL warmem Wasser schaumig rühren.

Anschließend den Puderzucker darunter rühren bis eine cremige Masse entsteht.

Das Huber-Mühle Mehl mit dem Backpulver mischen und mit einem Schneebesen locker unter die Ei-Creme-Masse heben. Zum Ende das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen oder in einer eingefetteten Form verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 170°C (Ober-/Unterhitze) ca. 20min goldbraun backen.

Backprüfung: Mit einem Zahnstocher in den Kuchen stechen. Beim Herausziehen darf kein Teig mehr am Holz kleben.

Wir wünschen gutes Gelingen!