

Biscuit

hell oder dunkel

Dokument PDF: [Biscuit](#)



Zutaten: / Durchmesser	28 cm	24 cm	17cm
Eier	6	5	2
Zucker gr.	200	147	74
Mehl gr.	100	74	37
Speisestärke (Weizenstärke) gr.	100	74	37
Kakaopulver od. (hell) Pudingpulver Vanille	20	15	9
Backpulver	15 gr.	3/4 Teel.	1/3 Teel.
Backzeit Minuten:	35-40	35	30

Elektroherd: 200 Grad

Umluft: 175 Grad



1

2

3

1-3. Eier trennen. Das Eigelb mit der Hälfte Zucker schaumig schlagen. Eiweiß steif schlagen. die andere Hälfte Zucker nach und nach einrieseln lassen. Zu einer glänzenden Masse rühren.

Das schaumig geschlagene Eigelb zu der Eiweissmasse langsam dazu geben, leicht umrühren bis es in der Masse ganz verrührt ist.

Mehl, Kakaopulver, Speisestärke und Backpulver in einer Schüssel mischen. Am besten durch ein Sieb rieseln lassen

Darauf achten, dass alles gut gemischt ist.



4



5



6

4-6. Nun die Mehlmischung portionsweise über die Eiweissmasse darüber sieben. Die Masse jeweils vorsichtig unterrühren

Biscuitmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben .

Aber eines noch: Den Rand der Springform leicht mit Butter einfetten.

