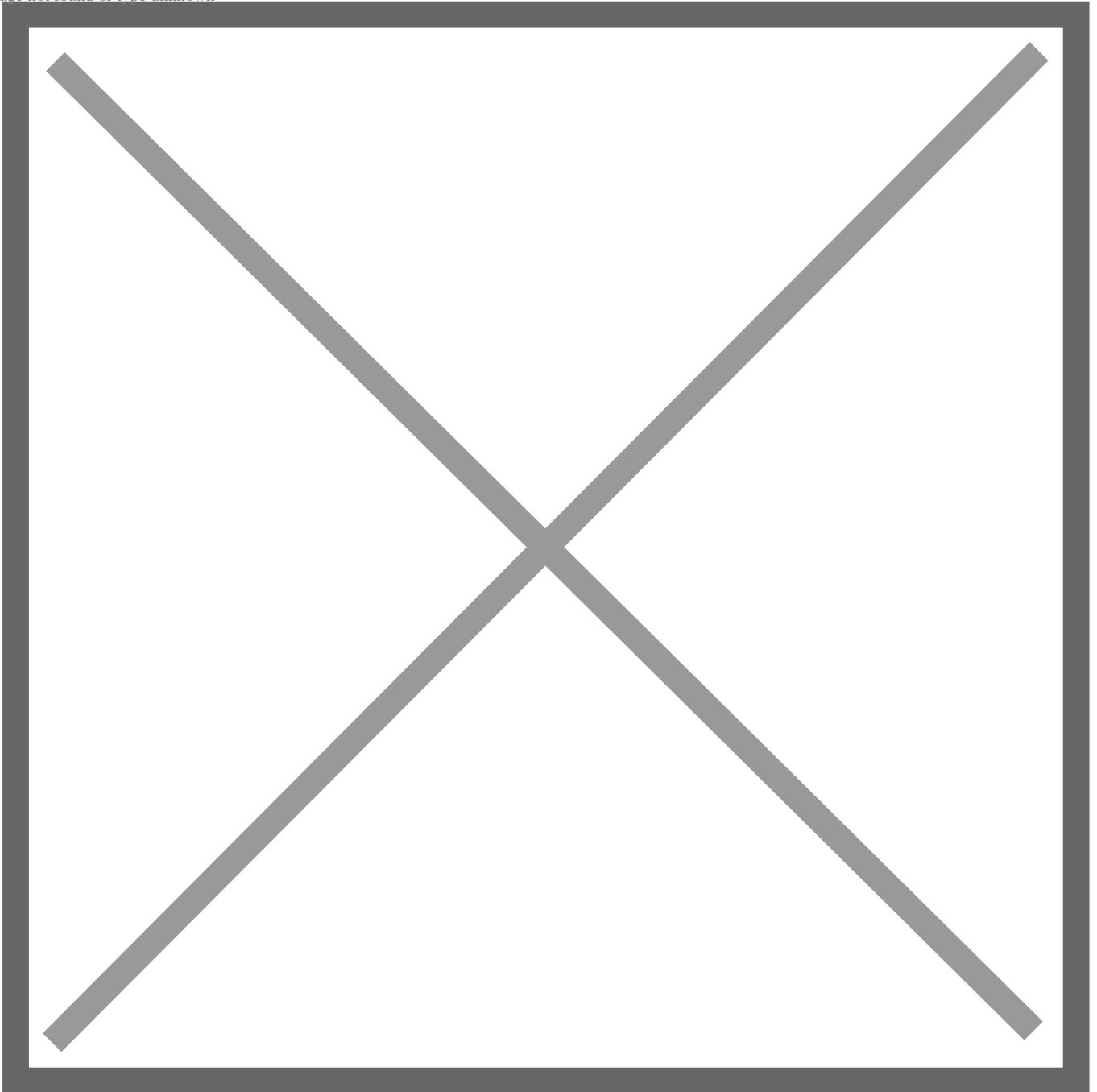




Image not found or type unknown



Heute gibt es ein Grundrezept: Biskuit Böden

Das Rezept ist inspiriert von der tollen Kuchenfee Lisa, die ihr sicherlich alle kennt. Ihr Rezept findet ihr hier: <http://kuchenfeelisa.blogspot.de/2014/02/biskuitboden-rezept.html>

Biskuitboden Zutaten:

- 6 Eier
- 270g Mehl
- 2 TL Backpulver
- eine Prise Salz
- 230g Zucker
- 1 Packung Vanille Zucker

Anleitung:

1. Eier für 1 Minute im Standmixer auflockern.
2. Zucker + Vanille Zucker zu den Eiern geben und für 15 Minuten auf höchster Stufe schlagen
3. Mehl, Backpulver, Salz verrühren und sieben
4. Trocknen Zutaten vorsichtig in die Eiermischung einfalten
5. Teig in 2 Backformen mit 20 cm Durchmesser (belegt mit Backpapier und nicht eingefettet) verteilen.
6. In ein vorgeheizten Backofen bei 170 Grad für 18 - 20 Minuten backen.
7. 5 Minuten kühlen lassen, dann aus der Form entfernen.
8. Biskuitböden können entweder jeweils in Hälfte oder 3 dünne Scheiben geschnitten werden.