

Grundrezept schneller Biskuit 2 Böden

Das Rezept reicht für eine 26-er Springform oder Backrahmen und kann 1 Mal durchgeschnitten werden. Ich verwende ihn gerne für Sahnetorten.

Zutaten:

4 Eier
180g Zucker
180g Mehl
70g Speisestärke
1 TL Backpulver
1 TL Natron
½ P. abgeriebene Zitronenschale
½ TL Vanilleextrakt oder 1 P. Vanillezucker
80g zerlassene Butter auf Zimmertemperatur abgekühlt

Zubereitung:

Eier und Zucker hellcremig aufschlagen. Erst dann werden die abgeriebene Zitronenschale und das Vanilleextrakt dazugegeben.

Mehl mit Backpulver vermischen und über die Masse sieben. Vorsichtig unterheben. Nun noch die zerlassene Butter unterziehen.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen und bei 180° Ober- und Unterhitze ca. 20-30 Minuten backen. Unbedingt nach 20 Min. die Stäbchenprobe machen.

Schoko-Variante:

30g Speisestärke durch ungesüßten Kakao ersetzen.

Gutes Gelingen!!!