Biskuitmasse für Kuchen und Tortenböden

★★★★★

Dessert, Teige & Massen

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Kochzeit:** 40 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: Mittel **Portionen:** für 1-2 Böden **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

5 Eier
2 Eigelb
150g Zucker
150g Mehl
30g Stärke
90g warme Butter
Vanille- & Zitronenaroma

ZUBEREITUNG

Eier und Eigelb zusammen mit dem Zucker cremig aufschlagen, bis die Masse luftig ist und sich die Farbe ins weißliche geändert hat. Mehl und Stärke mischen, in die Eiermasse einspielen und vorsichtig unterheben. Das Vanille- und Zitronenaroma nach Geschmack zugeben und unterrühren. Als letztes dies erwärmte Butter in dünnen Strahl unterrühren.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gleichmäßig aufstreichen und bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 35-40 Minuten backen.

NOTIZEN

Ein schnelles, einfaches, aber richtig gutes Gastro-Rezept aus meiner aktiven Küchenzeit für hervorragende Biskuitböden.