



Biskuitteig Hell oder Dunkel

★★★★★

Teige & Massen

Vorbereitungszeit: 15 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: Mittel **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 6 Ei(er)
- 200 g Zucker
- 100 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 25 g Kakaopulver für die dunkle Variante
- 25 g Vanillepuddingpulver für die helle Variante
- 1 TL Backpulver

NÄHRWERT

Calories: 2218 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Zucker nach und nach einrieseln lassen. Zu einer glänzenden Masse rühren. Eigelb unterrühren. Mehl mit Speisestärke, Kakaopulver (für den dunklen Teig) oder Vanillepuddingpulver (für den hellen Teig) und Backpulver mischen und darüber sieben. Alles vorsichtig unterheben.

Biskuitmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) geben und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad, Umluft: 175 Grad, Gasherd: Stufe 3) ungefähr 30 Minuten backen.