

Das beste Biskuit-Rezept

Zutaten

6 Eier
180g - 250g Zucker
1 EL Vanillezucker selbst gemacht
125g Mehl
125g Speisestärke
1 1/2 TL Backpulver



Zubereitung:

Eier trennen, Rühraufsatz einsetzen, Mixtopf und Messer müssen sauber sein!!!

Eiweiß 3 Min. / 60° / Stufe 4 ohne Messbecher schlagen.
2 Minuten auf Stufe 3 einstellen, Waage aufrufen und durch die Deckelöffnung Zucker und 1 Vanillezucker einrieseln lassen.

1 Minute auf Stufe 3 einstellen und Eigelb nacheinander durch die Deckelöffnung zugeben.

Links und rechts vom Rühraufsatz Mehl, Speisestärke und Backpulver zufügen und intervallmäßig auf Stufe 3 unterrühren (4 bis 5x). Springformboden mit Backpapier auslegen, Rand nicht fetten, Teig umfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 160°C ca. 40Min. backen

