

Rezept

# Kleine helle Biskuitböden

Ein Rezept von Kleine helle Biskuitböden, am 25.07.2024

## Zutaten

<b>2</b> Eier (100 g)	<b>60 g</b> Zucker
<b>1 Prise</b> Salz	<b>1 Prise</b> abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
<b>40 g</b> Mehl	<b>20 g</b> Speisestärke
Backpapier	<b>1</b> Ausstecher (7 cm Ø)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 12 ausgestochene Biskuitböden (à ca. 7 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min  
Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

## Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Eier und Zucker über dem heißen Wasserbad erwärmen (ca. 45°), bis die Masse dick wird. Mit dem Handrührer schaumig schlagen.
2. Dann erst das Salz und die Zitronen schale zur Eier-Zucker-Masse geben. Ein Backblech mit Backpapier aus legen
3. Mehl und Speisestärke vermischen. Die Mischung in ein Sieb geben, über die Zucker-Eier-Masse sieben und gut unter die Masse mischen.
4. Den Teig gleichmäßig in der Größe von ca. 33 × 25 cm auf das Backblech streichen. Den Teig im Ofen (Mitte) 6 - 8 Min. backen.
5. Den Boden aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit einem runden Ausstecher ca. 12 kleine Biskuitböden ausstechen.