

Rezept

Kleine helle Biskuitböden

Ein Rezept von Kleine helle Biskuitböden, am 24.10.2024

Zutaten

2 Eier (100 g)

1 Prise Salz

40 g Mehl

Backpapier

60 g Zucker

1 Prise abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

20 g Speisestärke

1 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.