

Rezept

Kleine helle Biskuitböden

Ein Rezept von Kleine helle Biskuitböden, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|-----------------------|---|
| 2 Eier (100 g) | 60 g Zucker |
| 1 Prise Salz | 1 Prise abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone |
| 40 g Mehl | 20 g Speisestärke |
| Backpapier | 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.