

Rezept

Schokoladenbiskuit

Ein Rezept von Schokoladenbiskuit, am 04.10.2023

Zutaten

3 Eier (150 g)	90 g Zucker
1 Prise Salz	1 Prise gemahlene Vanille
50 g Mehl	30 g Speisestärke
10 g Kakaopulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Silikonförmchen (à 90 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 185° vorheizen. Eier und Zucker unter Rühren über heißem Wasserbad erwärmen (ca. 45°), bis die Masse dick wird.
2. Beides mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Salz und gemahlene Vanille zugeben.
3. Mehl, Stärke und Kakaopulver mischen. Die Mischung in ein Sieb geben, über die Zucker-Eier-Masse sieben und unterheben.
4. Den Teig gleichmäßig auf die Silikonförmchen (oder Förmchen nach Wahl) verteilen. Förmchen auf ein Blech stellen.
5. Den Teig im Backofen (Mitte) 15 - 20 Min. backen. Dann auskühlen lassen. Den Biskuit aus den Förmchen lösen.