

Er eignet sich zum 2 x waagrecht durchschneiden und füllen. Alternativ können die 3 Böden separat gebacken werden – dann je nur 10-15 Minuten.

Bisquitboden aus 4 Eiern

Zutaten:

80 g Mehl

80 g Speisestärke

100 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 TL Backpulver

4 Eier

4 EL warmes Wasser

Zubereitung:

Zuerst die Eier trennen und das Eiweiß mit der Hälfte Zucker steif schlagen.

Die Eigelbe in einer anderen Schüssel mit der anderen Hälfte Zucker, dem Vanillezucker und dem warmen Wasser cremig aufschlagen.

Mehl, Backpulver und Speisestärke hinzufügen und vorsichtig unterrühren. Zuletzt vorsichtig den steifen Eischnee mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben.

Den Teig in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) für ca. 20-30 Minuten backen. Das variiert je nach Ofen – am besten mit einem Holzstäbchen prüfen, bis kein Teig mehr dran klebt...

Aus der Springform lösen und auskühlen lassen. Das Backpapier noch im lauwarmen Zustand abziehen.

Er kann 1 x waagrecht durchgeschnitten und gefüllt werden. Alternativ können die 2 Böden separat gebacken werden – dann je nur 10-15 Minuten.

Selterwasserkuchen

Zutaten:

- 4 Eier
- 2 Tassen Zucker
- 1 Tasse Öl
- 3 Tassen Mehl
- 1 P.Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Tasse Selterwasser

Zubereitung:

Eier, Zucker und Öl gut verrühren. Mehl, Salz und Backpulver unterrühren und zuletzt das Selterwasser dazugeben.