

Zutaten

- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 25 g Mehl
- 25 g Speisestärke
- Vanillemark
- Zitronenabrieb

Backen, Kuchen

Biskuit

Entdecken Sie unser einfaches Biskuit-Rezept für Ihr festliches Ostermenü. Jetzt nachkochen und Ihre Gäste begeistern! Besuchen Sie Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Eier, Zucker, Vanille, Salz und Zitronenschale in einem Topf unter Rühren erwärmen, bis der Zucker gelöst ist (nur lauwarm!). Eiermasse in der Küchenmaschine sehr schaumig aufschlagen. Mehl und Stärke sieben, vorsichtig unterheben. Mulden einer Muffinform ca. ¾ mit der Biskuitmasse befüllen. Im Backofen bei Ober- Unterhitze 180 °C 10-15 Minuten backen. Kleine Kreise ausstechen und die Reste würfeln.