

Zutaten

- 4 Eier
- 75 g Zucker
- 2 EL Kochateliers Chai-Zucker "Marsala"
- 1 Prise Salz
- 50 g Mehl
- 40 g Speisestärke

Backen, Kuchen

Gewürzbiskuit

Entdecken Sie unser Rezept für Gewürzbiskuit mit Chai-Zucker. Lassen Sie sich von den Herbstaromen verführen! Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
2. Eier, Zucker und Gewürzzucker, 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. Biskuitmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm) oder Backblech entsprechender Größe geben. Im Backofen bei 180 °C Umluft ca. 15 Minuten backen. Den Biskuit nach dem Herausnehmen sofort vom Blech nehmen. Nachdem der Biskuit abgekühlt ist mit einem Ausstecher die gewünschte Größe ausstechen oder schneiden.