

Biskuit

Nr. 1 (für ein Backblech oder eine Springform 26 /28 cm)

- 6 Eier (trennen)
- 6 EL kaltes Wasser
- 200 Gramm Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 240 Gramm Mehl
- 2 TL Backpulver

Die Eier trennen und die Eigelbe mit 6 EL kaltem Wasser aufschlagen.

Zucker und Vanillezucker hinzugeben.

Mehl mit Backpulver vermischen und zur Masse geben.

Zum Schluss das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Ca. 25 bis 30 Minuten backen bei 180 Grad.

Nr. 2

- 5 Eier
- 180 Gramm Zucker
- 150 Gramm Mehl
- 1/2 TL Backpulver

Die Eier und den Zucker ca. 15 Minuten lang cremig aufschlagen.

Anschließend Mehl mit Backpulver vermischen und unterheben.

Ca. 25 bis 30 Minuten backen bei 180 Grad.

Die Backzeit variiert natürlich von Backofen zu Backofen und hängt auch davon ab, ob du den Biskuit auf einem Blech oder in einer Springform backst.