

Biskuitboden Söll Mühle

Heller Boden mit 28 cm Durchmesser

Zutaten:

115g Weizenmehl Type 405

60g Speisestärke

175g Zucker

5 Eier

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

- Backofen vorheizen ca. 190°C
- Eier und Zucker schaumig rühren, bis die Masse standfest ist (ca. 5 Minuten)
- Vanillezucker und Salz hinzufügen
- Mehl und Speisestärke sieben und in die Eiermasse vorsichtig hineingeben und unterheben (melieren)
- Backform mit Backpapier auslegen (nicht einfetten) und Teigmasse hineingeben
- Backtemperatur: 190°C
- Backzeit: ca. 25-30 Minuten
- ! Wichtig: Backofentür nicht vor 20 Minuten öffnen!