

Herstellung eines Bisquitboden:

- 430g Eier
- 200g Zucker
- Salz, Zitrone

Das Ganze warm und kalt schlagen

- 125g Mehl
- 125g Weizenpuder, beides untermelieren
- 60g Butter einmelieren

In zwei Ringe einfüllen und bei 190°C, 25 Minuten lang backen.
Danach mit Mehl bestäuben und stürzen.

Boden nach Wahl mit Obst belegen, oder zur Tortenherstellung verwenden.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

