



BISKUIT-TEIG

Zutaten:

5 Eier
135g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker / 1 Prise Salz
250g Mehl
1 EL Speisestärke
1 TL Backpulver

Zubereitung:

Die Eier mit 5 EL kaltem Wasser in der Küchenmaschine auf höchster Stufe schaumig schlagen, den mit Zucker, Vanillin-Zucker und die Prise Salz vorsichtig dazu geben und alles zusammen knapp 10 Minuten auf höchster Stufe schlagen. Mehl, Speisstärke und Backpulver durch ein Sieb dazu geben und vorsichtig unterrühren. Auf ein gefettetes Blech geben und zur gewünschten Größe verstreichen. 20 bis 25 Minuten bei 190°C Ober-/ Unterhitze backen. Abkühlen lassen.