

## Biskuitkuchen - Eingemacht

Kategorien: Kuchen, Biskuit, Einmachen

Zutaten für: 1 Rezept

|     |       |               |
|-----|-------|---------------|
| 8   |       | Eier          |
| 200 | Gramm | Zucker        |
| 200 | Gramm | Mehl          |
| 1   | Prise | Salz          |
|     |       | Zitronenaroma |

### Anleitung:

Diese Teigmasse reicht zum Füllen von 7 Sturzgläsern 1/2-Liter oder 3-4 Sturzgläser 3/4-Liter. Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt. Das Aroma und den steifen Eischnee gibt man auf die Eimasse, siebt das Mehl darüber und zieht alles vorsichtig untereinander. Dieser Teig kann bis zur Glashöhe eingefüllt werden! 75 Minuten bei 180-190°C im Backofen vorbacken. Nach erfolgter "Stricknadelprobe" die Gläser abkühlen lassen und anschließend 30 Minuten bei 100°C einkochen.