

## Biskuit - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

|     |           |                      |
|-----|-----------|----------------------|
| 4   | groß.     | Eier                 |
| 2   | Essl.     | Heißes Wasser        |
| 150 | Gramm     | Zucker               |
| 1   | Karton    | Vanillinzucker       |
| 100 | Gramm     | Mehl                 |
| 2   | gestr. TL | Backpulver           |
| 100 | Gramm     | Schwartau 8-Kern-Mix |

### Anleitung:

Eier schaumig schlagen, Wasser zugeben, luftig aufschlagen. Zucker und Vanillinzucker langsam einrieseln lassen und dabei solange schlagen, bis der Zucker gelöst ist und nicht mehr knirscht. Mehl und Backpulver auf den Teig sieben und locker unterrühren. Danach 8-Kern-Mix vorsichtig unterziehen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen auf 2. Schiene von unten, Rostkrümmung nach oben, bei 175-200°C ca. 30-40 Minuten goldgelb backen. Danach den Rand mit einem Messer lösen, den Biskuit aus der Form heben und erkalten lassen.

Backzeit: 30-40 Minuten