

Bisquit 14 Böden Prof.

Kategorien: Kuchen, Grundrezept, Profi

Zutaten für: 14 Böden a26cm Ø

2,2	kg	Vollei
2,2	kg	Zucker
1,1	kg	Weizenmehl T 405
1,1	kg	Weizenpuder
1,1	kg	Flüssige, aber nicht zu heisse Butter (bzw. Butterreinfett)
		Gewürz: Vanille und Salz

Anleitung:

Eier und Zucker und Gewürz flott gut Handwarm und dann langsamer kalt schlagen, nun Mehl und den Weizenpuder gesiebt untermelieren. am Schluß die aufgelöste Butter nicht heiß auch untermelieren. In mit Papier ausgelegte Aluminium - Ringe etw 3/4 hoch einfüllen.

Backen: 180°C ca.30-35 min.