



Backrezept No.5 aus der Getreidemühle Luz

Spezial-Biskuitmehl

unsere spezielle Mischung für watteweichen, luftigen, lockeren Biskuitboden

Zutaten:

500g Spezial-Biskuitmehl
125 ml Wasser
6 Eier

Zubereitung:

- Backofen auf 180°C vorheizen und das Gitter in die zweite Schiene von unten einlegen.
- Den Boden einer Springform (28cm) mit Backpapier auslegen, den Rand nicht fetten.
- Das Mehl in eine Schüssel sieben, Wasser und Eier dazugeben.
- Mit der Küchenmaschine (Rührbesen) 8 min. mit der schnellsten Geschwindigkeitsstufe aufschlagen.
- Nach dem Schlagen den Teig in die vorbereitete Springform füllen und die Masse so in die Form streichen, dass sie am Rand etwas höher ist als in der Mitte.
- Die Form auf der zweiten Schiene von unten mit Ober- und Unterhitze ca. 35 min. bei 180° backen.
- Nach dem Backen die Form sofort öffnen und entfernen. Den Biskuit auf ein Gitter stürzen, Backpapier abziehen und auskühlen lassen.

Die Getreidemühle Luz wünscht gutes Gelingen und guten Appetit.