Bisquitkuchen von Uroma

Einfacher Bisquitkuchen von meiner lieben Uroma Appollonia mit Schoko-Creme.

Bilder



Zutaten

Menge	Zutat
Teig	
3	Eier
100 g	Mehl glatt
100 g	Staubzucker
1 Pkg	Vanillezucker
0.5 Pkg	Backpulver
Creme	
120 g	Butter
120 g	Staubzucker
3 EL	Kakaopulver

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Teig (20 Minuten)
☐
1.

3 3Eiklar (Eiweiß) in einer Schüssel mit dem Mixer zu einem Schnee schlagen.
3 3Eidotter (Eigelb)
100 g 100Staubzucker und
1 Pkg 1Vanillezucker in einer weiteren Schüssel schaumig schlagen. Nun den Eischnee vorsichtig unterheben.
100 g 100Mehl glatt und
0.5 Pkg 0.5Backpulver (gesiebt) auf einem Teller mischen und danach in die Masse nach und nach einrühren.

Backen (30 Minuten)
☐
2.

Den Teig nun in eine mittelgroße gefettete und bemehlte Kuchenform geben und im Backrohr rund 30 Minuten goldbraun backen.

Creme (5 Minuten)
☐
3.

100 g 100Butter (zimmerwarm) mit
100 g 100Staubzucker und
3 EL 3Kakaopulver in einer Schüssel gut verrühren. Nun den fertigen Kuchen in der Mitte (quer) teilen eventuell mit einem Zwirn oder Messer. Die Schoko-Creme auf der unteren Hälfte gleichmäßig auftragen und die obere Hälfte wieder draufgeben.

Tipp

Zutaten damals noch auf Oma's Küchenwaage mit Gewichten abgewogen !

- Kekse, Kuchen, Torten, Cremen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  55 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste