



Bisquitkuchen von Uroma

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

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

Backen (30 Minuten)



Erledigt	Zutaten	Beschreibung
☐	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 Butter (zimmerwarm) mit 100 g Staubzucker und 3 EL Kakaopulver 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

• Schwierigkeit

Leicht

• Zeitkategorie

• Nährwert

• Punkte

0

• Bewertung

Keine Bewertung

• Zeit

55 Minuten

• Preiskategorie