

Kuchen Backen Rezepte

Biskuitkuchen

Gattung: Backen Kuchen, Plätzchen, Weihnachten

10 Eier; getrennt
375 g Zucker
400 g Weizenmehl

1 Glas Backpulver
Butter für die Form

Man rührt 10 Eidotter mit 375 g feinem Zucker eine viertel Stunde lang zu Schaum, fügt das zu Schnee geschlagene Eiweiß der 10 Eier und 400 g feinstes Weizenmehl und 1 Päckchen Backpulver hinzu.

Nachdem alles noch durchgearbeitet ist, füllt man die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Blechform und backt bei mäßiger Hitze eine Stunde lang.

Dieser Biskuit ist sehr leicht verdaulich und für Kinder, Kranke und Genesende sehr zu empfehlen.

Mit Milch aufgeweicht, ist er für kleine Kinder im Alter von einem halben Jahre ab als ein vorzügliches Nahrungsmittel zu bezeichnen.

Tipp: Dieser Biskuitteig kann auch in kleine Blechförmchen gegeben werden, Danach dunkelgelb backen und mit Zucker bestreuen. So wird es ein Gebäck ergeben, wie es feiner kaum hergestellt werden kann.