

Kuchen Backen Rezepte

Biskuitkuchen Mit Marmelade

Gattung: Backen, Gebäck, Mehrkornmehl, Marmelade, Konfitüre, Schnell

4	große	Eier	100 g	Mehl
2	Essl.	heißes Wasser	2	gestrichene TI Backpulver
150 g		Zucker	100 g	Schwartau 8-Kern-Mix
1	Becher	Vanillinzucker		

Eier schaumig schlagen, Wasser zugeben, luftig aufschlagen.

Zucker und Vanillinzucker langsam einrieseln lassen und dabei solange schlagen, bis der Zucker gelöst ist und nicht mehr knirscht.

Mehl und Backpulver auf den Teig sieben und locker unterrühren.

Danach 8-Kern-Mix Marmelade vorsichtig unterziehen.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.

Im vorgeheizten Backofen auf 2. Schiene von unten, Rostkrümmung nach oben, bei 175-200°C ca. 30-40 Minuten goldgelb backen.

Danach den Rand mit einem Messer lösen, den Biskuit aus der Form heben und erkalten lassen.

Backzeit 30-40 Minuten