

Rezepte von Fritz Glück

entdeckt in den Archiven von Teltomalz



Biskuit-Böden

Zutaten:

500 g Biskuit-Fertigmehl
100 ml Wasser (kalt)
6 Eier

Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel und verrühren diese mit dem Mixer ca. 7-8 Minuten miteinander. Die entstandene Masse geben Sie anschließend in eine Springform.

Backen:

Schieben Sie die Springform in den auf 190 °C vorgeheizten Backofen für ca. 30-35 Minuten.



Schoko-Böden

Zutaten:

500 g Biskuit-Fertigmehl
225 ml Wasser (kalt)
7 Eier
25 g Kakao
50 g Zucker
10 g Backpulver

Zubereitung:

Geben Sie 500 g Biskuit-Fertigmehl, 5 Eier und 175 ml Wasser in eine Schüssel und verrühren diese mit dem Mixer ca. 5-8 Minuten im Schnellgang miteinander. Anschließend vermengen Sie die entstandene Masse mit den restlichen Zutaten und verrühren alles 1-2 Minuten lang. Nun geben Sie die Masse in eine gefettete Springform und streichen diese glatt.

Backen:

Schieben Sie die Springform in den auf 190 °C vorgeheizten Backofen für ca. 30-35 Minuten.

