

# Kompletter Biskuitkuchen



MENGE FÜR



VORBEREITUNGSZEIT



KOCHZEIT



LEICHT



PROFI-PATISSERIE-HAKEN



2 RECHTECKIGE BACKFORMEN



BACKPAPIER

## ZUTATEN:

- 225g mit Backpulver gemischtes Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 225g Streuzucker
- 225g weiche Margarine
- 4 Eier
- Marmelade für die Füllung
- Sahne für die Füllung

## ZUBEREITUNG:

- Stellen Sie den Ofen auf 180 °C, 350 °F, Gas Stufe 4 ein. Fetten Sie ein Backblech mit etwas Öl oder Margarine ein.
- Leben Sie Backpapier auf den Boden von zwei Backformen und fetten Sie das Papier ein.
- Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel.
- Bringen Sie den Profi-Pâtisserie-Haken an und rühren Sie die Mischung so lange durch, bis sie leicht und locker ist.
- Verteilen Sie die Mischung mit einem Teigspachtel in den Backformen und glätten Sie die Oberfläche.
- Für 20-25 Minuten in den Ofen geben. Vergessen Sie nicht die Ofenhandschuhe.
- Wenn die Kuchen gebacken sind, werden Sie an den Backformrändern leicht eingesunken sein. Drücken Sie mit Ihrem Finger leicht auf die Oberfläche. Wenn die Kuchen durchgebacken sind, werden sie zurückfedern.
- Setzen Sie die Kuchen zum Abkühlen auf ein Kuchengitter.