

Biskquit

Zutaten:

3 Eier getrennt
2 Eßl Wasser
75 g Zucker
75 g Mehl fein gesiebt
½ Päckchen Backpulver
evtl. Vanillezucker, Rum oder abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung:

Eine Gareinheit 24 cm 3,5 l mit Deckel auf den Navigenio stellen und auf Stufe 6 aufheizen. Währenddessen den Teig zubereiten. Eier trennen und Eiweiß steif schlagen.

Anschließend das Eigelb dazugeben und 2 Eßlöffel Wasser verrühren. Den Zucker einrieseln lassen und verrühren. Nach Geschmack Vanillezucker, Rum oder Zitronenschalen dazugeben. Mehl darüber sieben und unterrühren.

Die in der Zwischenzeit aufgeheizte Gareinheit in den Topfdeckel stellen und mit Backpapier auslegen. Teigmasse einfüllen und glatt streichen. Den Navigenio aufsetzen und bei Stufe 1 ca. 1 Minute backen lassen. Anschließend den Navigenio abschalten und noch 9 Minuten ruhen lassen.

Während des Überbackens den Navigenio nicht runternehmen, denn sonst fällt der Biskquit zusammen.

Guten Appetit!