



# Bisquit für Number- oder Lettercake

## Zutaten:

- 4 Eier (6)
- 160 g Zucker (240 g)
- 120 g Mehl (180 g)
- 40 g Puddingpulver oder Kakao (60 g)
- 8 g Backpulver (12 g)



## Zubereitung:

- Rührhaupsatz in den Mixtopf einsetzen. Eier und Zucker in den Mixtopf geben und für 3 Min./ 50°C /St. 4 cremig aufschlagen.
- Anschließend ohne Temperatur für weitere 12 Min / St. 4 weiterschlagen
- Mehl und Backpulver dazu geben und ca. 4 Sek./Stufe 4 unterheben. Eventuell mit einem Schaber noch etwas nacharbeiten.
- Den Teig in eine Springform (28er), eine gefettete und bemehlte Stoneware oder die gefettete Nummern und Buchstabenform geben und für 25 Min. bei 175°C Ober-/Unterhitze backen.

## Alternative Zubereitung ohne Thermomix

- Eier und Zucker für ca. 15 Minuten auf mittlerer Stufe sehr cremig aufschlagen.
- Mehl und Backpulver dazu geben und kurz unterheben. Eventuell mit einem Schaber noch etwas nacharbeiten.
- Den Teig in eine Springform (28er), eine gefettete und bemehlte Stoneware oder die gefettete Nummern und Buchstabenform geben und für 25 Min. bei 175°C Ober-/Unterhitze backen.

## TIPP

Ihr könnt euch die Menge des Rezeptes ganz einfach selbst anpassen. Hier schreibe ich euch die Zutaten für 1 Ei auf – und ihr könnt dann einfach hochrechnen:

1 Ei – 40 g Zucker – 30 g Mehl – 10 g Pudding- oder Kakaopulver – 2 g Packpulver

## Kontakt Daten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 [www.saugquad-und-lecker.de](http://www.saugquad-und-lecker.de)

<https://www.pamperedchef.eu/sing>