

Dekorbiskuit (zweifarbige, für 1 Backblech)

1) Dekormasse zum Aufstreichen

Je 20 g Zucker, Puderzucker, Mehl, flüssige Butter und Eiweiß verrühren und mit LM-Farbe oder 1 EL Kakao einfärben (dann evt. ein paar Tropfen EW mehr).

Die Dekormasse auf eine Strukturmatte (Silikon) oder auf Backpapier aufstreichen, abziehen, nach Möglichkeit kurz anfrieren (ca. 15 Min.). Inzwischen die Biskuitmasse herstellen und den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

2) Biskuitmasse für Dekorbiskuit

20–30 g Butter

100 g Mehl

1 EL Speisestärke (20 g)

4 Eier

1 TL Zitronensaft

1 Prise Salz

120 g Zucker

1. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen oder eine Strukturmatte bereitstellen.
3. Die Butter zerlassen und abkühlen lassen.
4. Alle anderen Zutaten abwiegen und bereitstellen.
5. Das Mehl mit der Stärke mischen.
6. Die Eier trennen.
7. Die Eiweiße mit Zitronensaft, Salz und Zucker steif schlagen.
8. Die Eigelbe verquirlen und behutsam unterziehen.
9. Die Mehl-Stärke-Mischung auf den Eischnee sieben und behutsam unterziehen.
10. Die flüssige, abgekühlte Butter unterziehen.

11. Die Biskuitmasse auf die angefrorene Dekormasse streichen und glätten.
12. Backen (10-12 Minuten, je nach Dicke), herausnehmen, auf ein Backpapier stürzen und auskühlen lassen.
13. Die Strukturmatte behutsam abziehen.