



Emmer-Bisquit

- 6 Eigelb
- 6 Eiweiß
- 220 g Zucker
- 6 EL Wasser
- 120 g Emmermehl hell
- 120 g Speisestärke
- 1 Pack Backpulver

Zubereitung

1. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Wasser zugeben. Mehl und Backpulver unterheben. Eiweiß steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben.
2. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform verstreichen und ca. 30 Minuten bei 175 °C im Ofen backen.