

Zutaten:

Biskuit:

6 Eiweiß
6 Eigelb
Pfeffer, Salz
150 g geriebener Käse
100 g Cervelatwurst
100 g Mehl
1 TL Backpulver

Deko:

200 g Frischkäse
2 EL Magerquark
Kräutersalz



Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 20min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Umluft: 180°C

Zubereitung:

Eiweiß im **Cup 11** steif schlagen.

Eigelb mit Pfeffer und Salz hellcremig aufschlagen.

Cervelatwurst klein schneiden und mit dem Käse unterrühren. Eiweiß auf die Eigelbmasse geben, Mehl und Backpulver mit dem **Müllermeister** darübersieben und mit dem **Softliner** unterheben.

Motivform auf den mit einer **Dauerbackunterlage** ausgelegten **Thermo-Star** legen. Teig einfüllen mit dem **Liftboy** glatt streichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200° C ca. 20 Min. backen.

Frischkäse und Quark verrühren, gut würzen in den **Spritzbeutel** mit **Sterntülle** ausgarnieren.

Tipp:

Zur Osterzeit den pikanten Biskuit im **Hasy** oder

Schnuffel backen. Wenn Frischkäse ohne Kräuter verwendet wird, kann mit der Spagettitülle "Fell" aufgespritzt werden.