

Zutaten:

Biskuit:

50 g Marzipanrohmasse
6 EL heißes Wasser
5 Eier
110 g Zucker
110 g Mehl

Füllung:

1/2 Glas Erdbeerkonfitüre

oder

Preiselbeeren und
2 Becher geschlagene Sahne

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 5-7min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 250°C

Umluft: 250°C

Zubereitung:

Marzipanrohmasse mit heißem Wasser verrühren.

Eier trennen.

Das Eiweiß mit 60 g Zucker im **Schlagkessel** steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker und der Marzipanmasse im **Cup 11** weißcremig schaumig rühren. Eigelbmasse auf das Eiweiß geben, das Mehl mit dem **Müllermeister** darübersieben und mit dem **Softliner** unterheben.

Gar-Profi I mit der **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star** stellen, Teig einfüllen, gleichmäßig mit dem **Liftboy glatt** streichen.

Im vorgeheizten Ofen backen bei 250° C ca. 5-7 Min.

Nach dem Backen 1 TL Zucker über den gebackenen Teig streuen. Nun kann sie wie gewohnt weiterverarbeitet werden.

Sollte sie länger stehen bleiben, mit dem **Schnittenhelfer** abdecken.