

Blaubeerbiskuit



Zutaten

300 g Blaubeeren
2 Eiweiß
1 TL. Zitronensaft
60 g Zucker
2 Eigelbe
60 g Weizenvollkornmehl
½ TL abgeriebene Zitronenschale
½ TL Mehl
Puderzucker

Zubereitung

waschen, vorsichtig trocken tupfen
Backofen auf 170°C vorheizen
steif schlagen
einrieseln lassen, weiterschlagen
zugeben, verrühren
unterheben, den Teig in eine gefettete Torten- oder Pieform geben
die Blaubeeren mit dem Mehl leicht bestäuben und auf dem Biskuit verteilen. Etwa 30 Min. backen, etwas auskühlen lassen
vor dem Servieren darüberstreuen