

MARTIN SCHÖNLÉBEN

# MINI-TÖRTCHEN

Verzaubern nicht nur Naschkatzen

KÜCHENRATGEBER



**GU**



Mit **kostenloser App** zum  
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



**2** Dann erst das Salz und die Zitronenschale zur Eier-Zucker-Masse geben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen



**3** Mehl und Speisestärke vermischen. Die Mischung in ein Sieb geben, über die Zucker-Eier-Masse sieben und gut unter die Masse mischen.



**4** Den Teig gleichmäßig in der Größe von ca. 33 × 25 cm auf das Backblech streichen. Den Teig im Ofen (Mitte) 6 - 8 Min. backen.



**5** Den Boden aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit einem runden Ausstecher ca. 12 kleine Biskuitböden ausstechen.

## TIPP

Für Schokobiskuitböden 2 Eier (100 g) und 60 g Zucker wie beschrieben schaumig schlagen. Je 1 Prise Salz und gemahlene Vanille zugeben. 34 g Mehl, 20 g Speisestärke und 6 g Kakaopulver unter die Zucker-Eier-Masse mischen. Den Teig wie in Schritt 4 und 5 fertig backen.