

# FOREVER BISQUIT-Boden

## ZUTATEN:

5 Eier  
120 gr. Zucker  
80 gr. Mehl  
50 gr. Vanille Lite Shake

## ZUBEREITUNG:

Eier und Zucker mit dem Rührstab schaumig schlagen, langsam das Vanille Lite Shake Pulver und das Mehl unterheben.

Backofen vorheizen. Backblech ein wenig einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen, danach den fertigen Teig glatt auf dem Blech verteilen und bei 180° C 10 bis 15 Minuten im Umluft-Ofen backen.

## Dekorationsvorschläge

Füllungen mit Mascarpone Creme, Schokoladencreme oder Erdbeer-Quarksahne Creme verfeinert mit Haselnusssplintern

***Guten Appetit wünscht Ihr***

***Pascal***