

Zutaten

- 4 Eier (getrennt)
- 150 g Zucker
- 80 g Mehl
- 80 g Stärke
- 1 TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz

1. Eiweiß steif schlagen. Zucker unter ständigem Rühren einstreuen. Eigelb mit etwas kaltem Wasser verrühren, dann unter das geschlagene Eiweiß heben.
2. Anschließend gesiebttes Mehl, Stärke, Backpulver und eine Prise Salz mischen. Vorsichtig unter die Zucker-Ei-Masse heben.
3. Backzeit: 15 bis 20 Minuten bei 180 Grad (Umluft 160 Grad).