



### **InaBell Urkorn**

Bellingstraße 9, 72285 Pfalzgrafenweiler

Hofladen: Dienstag & Freitag 10 – 18 Uhr

Online Shop: [www.inabell-urkorn.de](http://www.inabell-urkorn.de) Email: [info@inabell-urkorn.de](mailto:info@inabell-urkorn.de)

## **Emmer Biskuit**

- 6 Eier
- 240 Zucker oder Xucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 180 Gramm hellen Emmermehl

Backofen auf 180°C vorheizen.

Eier, Zucker/Xucker und Vanillezucker auf höchster Stufe ca. 10 Minuten rühren, die Masse muss sich danach verdreifacht haben. Danach das Mehl mit dem Schneebesen leicht unterheben. Den Teig in eine gut gefettete Form füllen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 30 – 40 Minuten backen.