



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

- 2 Stk. Eier
- 80 g Zucker
- 80 g Weizenmehl Type 700
- 220 g Beeren
- essbare Blüten

**Mein persönlicher Tipp**

Sehr gut schmeckt dieser Glaskuchen auch mit Kakaobiskuit als Grundteig.



**Johanna Aust**  
Seminarbäuerin aus Vogau

**Quellen:**



Eva Maria Lipp: Seminarrezept

## Beerenbiskuit im Glas mit Fruchtsoße und Zuckerblüten



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

- o Eier mit Zucker dick schaumig aufschlagen, Mehl darunterheben (Biskuitteig).
- o In die Gläser zuerst die Beeren (Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, Stachelbeeren...) verteilen. Werden tiefgekühlte Früchte verwendet, dann leicht überzuckern.
- o Mit einem Dressiersack Biskuitteig gleichmäßig auf die Beeren verteilen.
- o Auf ein mit warmem Wasser leicht gefülltes Backblech stellen und bei 200 °C ca. 10 Minuten backen und überkühlen lassen.
- o Aus 100 g Beeren Fruchtmus bereiten (pürieren) und auf die Kuchen geben.
- o Mit frischen Beeren, Zuckerblüten und einem Blatt von der Zitronenmelisse garnieren.

**Zuckerblüten**

- o Für die Zuckerblüten (Gänseblümchen, Veilchen, Rosenblätter...) werden die Blüten oder Blütenblätter mit Eiklar bepinselt und in Kristallzucker getaucht.
- o Danach lässt man diese bei 50 °C im Backrohr bei leicht geöffneter Ofentür (Kochlöffel hineinklemmen) trocknen.
- o Diese können je nach Jahreszeit gut vorbereitet werden, da sie auch haltbar sind.