

# Biskuitkuchen mit Dickmanns

## Zutaten:

- 4 große Eier
- 4 EL heißes Wasser
- 180g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100 g Speißestärke
- 100 g Mehl
- 1/2 Pck. Backpulver
- 27 Dickmanns

## Vorbereitung / Zubereitung:

Die Eier trennen und das Eigelb mit dem heißen Wasser gut schaumig rühren.

Den Zucker mit dem Vanillezucker zugeben und alles zu einer dicken Creme aufschlagen.

Die getrennt zu Eischnee geschlagenen Eiweiße über die Creme geben und mit dem Mehl- & Backpulver (das vorher gesiebt wurde) bedecken. Dann vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben.

Bei 180 Grad auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten backen.

Dickmanns von der Waffel trennen und die Creme mit einer Gabel zerdrücken. Anschließend auf den Kuchen verteilen und mit den Waffeln dekorieren.

