

Biskuitteig Grundrezept

Zeit gesamt
15min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 1 Portionen

Eier	3 St.
Zucker	125 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	75 g
Speisestärke	50 g
Backpulver	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST

Handrührgerät mit Schneebesen, Springform 26 cm Durchmesser

1. Das Rezept ist ausreichend für 1 Blech oder 1 Springform (26 cm Ø).

Den Ofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. 75 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee cremig-glänzend ist.

2. In einer weiteren Schüssel Eigelb mit übrigem Zucker und Salz mit dem Handrührer cremig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und darübersieben und mit der Hälfte vom Eischnee vorsichtig unterheben. Übrigen Eischnee kurz unterziehen. Biskuit je nach Rezept weiterverarbeiten.

3. Variante - Für eine Springform (26cm):

1 Zuschnitt Backpapier auf den Boden der Springform geben. Anschließend den Ring auf den Boden setzen und verschließen, sodass das Backpapier den Boden der Form bedeckt und nicht verrutschen kann. Die Biskuitmasse gleichmäßig in die vorbereitete Form geben, etwas glatt streichen und für ca. 25 Min. im vorgeheizten Ofen backen.

Variante - Für ein Backblech:

Einen Tropfen Öl auf die Mitte des Backbleches geben und damit 1 Zuschnitt Backpapier auf dem Boden eines Backbleches fixieren. Biskuitmasse auf das Backpapier geben und gleichmäßig glatt verstreichen. Biskuitboden im vorgeheizten Ofen ca. 13-15 Min. goldbraun backen. Fertigen Boden aus dem Ofen nehmen, mit der Oberseite nach unten auf ein neues Backpapier wenden und das Papier auf dem der Boden gebacken wurde vorsichtig entfernen. (Papier ggf. mit wenig Wasser leicht anfeuchten, so lässt es sich einfacher vom Biskuitboden lösen).

Den fertigen Biskuitboden zügig weiterverarbeiten, oder alternativ in Frischhaltefolie einwickeln, da er schnell austrocknet.

Viel Freude beim Genießen!

Weitere Tipps und Infos:

Biskuit ist ein lockerer Teig, der seine besondere Konsistenz dem gründlichen Unterschlagen von Luft verdankt. Damit er so schön luftig wird, sind einige Tipps zu beachten: Biskuitteig muss zügig zubereitet werden und sollte gleich in den heißen Ofen kommen, also nach dem Anrühren nicht lange stehen lassen. Heize also den Ofen rechtzeitig vor.

Damit die beim Schlagen von Eischnee und der Eigelbcreme eingearbeitete Luft möglichst im Teig bleibt, schlage nicht gegen die Schüssel, um z. B. Teigreste von den Mixerquirlen zu lösen, oder beim Sieben von Mehl, Stärke und Backpulver – dadurch würde die Luft sich wieder aus der Masse verabschieden. Aus diesem Grund wird das Mehlgemisch und anschließend der Eischnee auch vorsichtig und zügig mit einem Teigspatel untergehoben und nicht untergemixt. Röhre dabei nicht zu stark und hören sofort auf, wenn alle Zutaten gut verbunden sind.

Streiche den Teig vorsichtig aufs Blech oder in die Form und gib ihn sofort in den heißen Ofen. Öffne in den ersten ca. 15 Min. Backzeit die Ofentür nicht, da der Teig sonst zusammenfallen kann.

Damit der Biskuitteig schön aufgeht, muss er an den Wänden der Form hochklettern können – sie sollte daher nicht gefettet sein. Lege die Form oder das Blech nur mit Backpapier aus.

Biskuit für Tortenböden lässt sich besonders einfach in mehrere Böden schneiden, wenn man ihn einen Tag im Voraus backt. Biskuit kann auch gut eingefroren werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1162 kcal
Kohlenhydrate	228 g
Eiweiß	28 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	16 g