BISKUIT

4.8 bei 75 Bewertungen

Grundteig | Heißluft | 180 Grad | 20 min

Aus diesem Grundrezept lassen sich Rouladen, Tortenböden oder Blechkuchen zaubern. Mit Marmelade bestrichen oder mit Cremen und Früchten belegt und schon ist ein herrlich flaumiger, selbst gemachter Kuchen auf dem Tisch. Alle wichtigen Tipps und Kniffe findet ihr beim Biskuitteig 1×1.

Zubereitung

1. Die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen.
2. Die Dotter mit dem Zucker schaumig rühren und anschließend das Mineralwasser dazumischen.
3. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver vorsichtig unterheben, dafür immer nur Esslöffel für Esslöffel zugeben, bis das Mehl aufgebraucht ist.
4. Zuletzt den Schnee behutsam unterheben.

Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen oder in eine ausgefettete und bemehlte Tortenform füllen und im vorgeheizten Ofen backen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Für ein großes Blech könnt ihr die Masse auch einfach verdoppeln.

Varianten:
Für einen Schokobiskuit könnt ihr einen Esslöffel Kakao mit dem Mehl mischen und unterrühren. Auch ein Nussbiskuit sorgt für Abwechslung. Ersetzt die Hälfte des Mehls mit geriebenen Nüssen eurer Wahl und vermischt sie vor dem Unterrühren ebenfalls mit dem Mehl.

Zutaten

TEIG

3	Eier (Größe L)
120 g	Zucker
4 EL	Mineralwasser oder Leitungswasser
120 g	Mehl
8 g	Backpulver