

Biskuitteig

Zutaten | 1 Grundrezept

5	Eier
5 EL	Warmes Wasser
200 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
250 g	Mehl
125 g	Stärkemehl
1 TL	Backpulver

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zubereitung:

- Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform bzw. Biskuitform mit Backpapier auslegen. Den Rand möglichst nicht fetten, damit der Biskuit beim Backen gut daran hochklettern kann.
- Eier mit Wasser, Zucker und Vanillezucker mehrere Minuten hell und cremig aufschlagen.
- Mehl, Stärkemehl und Backpulver vermischen und zur Eiermasse sieben, damit keine Klümpchen entstehen. Vorsichtig unter die Eier-Zucker-Masse heben, damit nicht zu viel Luft entweicht.
- Den Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Min. backen. Mit einem Messer zwischen Teig und Springformrand entlang gehen und somit den Rand lösen. Den Biskuitboden auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Tipp:

Beim Biskuit ist vor allem eines wichtig: Luft im Teig behalten. Deshalb Eischnee und Mehl vorsichtig mit einem Teigschaber oder Schneebesen unterheben und nicht mit dem Handmixer verrühren. Die Backofentür während der ersten 20 Minuten möglichst geschlossen halten, damit der Biskuit nicht zusammenfällt.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
290 kcal	4,7 g	55,5 g	8,0 g	40,0 mg