



Biskuitteig

Zeit gesamt
🕒 10min

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

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

Zubereitung



Küchenutensilien

Monsieur Cuisine

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. In den Mixbehälter Eier, Zucker und Vanillinzucker geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Min./Stufe 3/37 °C verrühren. Anschließend mit eingesetztem Messbecher 5 Min./Stufe 4 aufschlagen.
2. Mehl, Speisestärke, Backpulver und 1 Prise Salz in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sek./Stufe 3 unterheben. Biskuit je nach Rezept weiterverarbeiten. Das Rezept ist ausreichend für 1 Blech oder 1 Springform (28 cm Ø). Biskuit für ca. 25–30 Min. backen

Viel Freude beim Genießen!

Tipps: 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.

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, damit der Teig nicht zusammenfällt.

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. Ein kleiner Trick, damit das Papier sich auf dem Blech nicht verschiebt: Tupfe vorher etwas Butter aufs Blech und fixiere damit das Papier.

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	1177 kcal
Kohlenhydrate	231 g
Eiweiß	28 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	16 g