Rezept

Grundrezept Biskuitboden

Ein Rezept von Grundrezept Biskuitboden, am 02.05.2024

Zutaten

4	Eier
100 g	feiner Zucker
160 g	Speisestärke
	Salz
1 TL	Backpulver
	Außerdem: Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 CM Ø (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° (Umluft 155°) vorheizen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgerätes zu steifem Schnee schlagen. Den Zucker langsam einrieseln lassen und die Masse weiterschlagen, bis sie Spitzen zieht.

2. Eigelbe mit 4 EL kaltem Wasser separat mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig rühren. Dann das Backpulver und die Speisestärke auf die Eigelbmasse geben und unterrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Den Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben.

3. Den Boden der Form fetten oder mit Backpapier belegen, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen (Mitte) in ca. 30 Min. hellbraun backen. Den Biskuitboden aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und je nach Rezept weiterverarbeiten. Der Biskuit kann für eine Torte ein bis zweimal geteilt werden.