

## Rezept

# Grundrezept Biskuitmasse

Ein Rezept von Grundrezept Biskuitmasse, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>4 M</b> Eier	<b>1 Prise</b> Salz
<b>175 g</b> Zucker	<b>100 g</b> Mehl (Type 405)
<b>50 g</b> Speisestärke	Backpapier für die Form

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Die Wände der Form nicht einfetten, damit der Biskuit daran »hochklettern« kann. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
2. Für die Biskuitmasse die Eier einzeln über einer Tasse aufschlagen und trennen. Die Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen, dabei Salz und 50 g Zucker einrieseln lassen.
3. Die Eigelbe in einer zweiten Schüssel mit dem übrigen Zucker und 2 EL heißem Wasser mit den Quirlen des Handrührgeräts schlagen, bis eine helle, schaumige Creme entsteht.
4. Den Eischnee auf die Eigelbcreme geben. Mehl und Speisestärke mischen und daraufsieben. Alles behutsam mit einem Schneebesen untermischen. Dabei nicht zu stark rühren, damit die untergeschlagene Luft nicht wieder entweicht.
5. Die Biskuitmasse in die Form füllen. Im Backofen (Mitte) in 30-35 Min. goldgelb backen. Den Kuchen herausnehmen und in der Form auskühlen lassen, damit er schön saftig bleibt.