Grundrezept Biskuitteig

Fluffig und leicht – auf Biskuitteig könnt ihr die feinsten Cremes und Früchte betten. Deswegen ist dieses Grundrezept die Basis für fast alle meine Torten. Manchmal ersetze ich einen Teil des Mehls durch gemahlene Mandeln oder Haselnüsse. Eurer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Und ist es nicht einfach fantastisch, wenn du den Biskuitteig mit Espresso, feinen Likören oder Säften beträufelst und er die Aromen in sich aufsaugt und zu einer kleinen Geschmackswolke wird?



Grundrezept Biskuitteigboden | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (1 große oder zwei kleine Formen): 9 Eier | 300 Gramm Zucker | 150 Gramm Speisestärke | 50 Gramm Mehl | 2 Teelöffel Backpulver | 40 Gramm Vanille-Puddingpulver | 1 Esslöffel Öl | 1 Prise Salz



Grundrezept Biskuitteigboden | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (40 Minuten): 1. Backofen auf 175° C Umluft vorheizen und Backform mit Öl einfetten. 2. Eier trennen. 3. Eiweiß aufschlagen, dann unter Rühren langsam den Zucker hinzugeben. 4. Anschließend das Eigelb unterheben. 5. Restliche Zutaten hinzugeben, Teig in die Form gießen und 30 Minuten backen.

Nährwerte: 2.789 Kalorien | 63,5 Gramm Fett | 375,4 Gramm Kohlenhydrate | 55,5 Gramm Eiweiß