

Biskuit Boden

Von Kuchenfee

Euer liebstes Basis Rezept von mir. <3

Ein gutes Biskuit Rezept ist für mich die Basis jeder Torte. Ob für die Hochzeitstorte, den Obstkuchen oder eine feine Buttercremetorte - der Biskuit wird für jede gebraucht!

Ich backe Biskuit fast täglich und wenn ich ihn dann doch nicht brauche, friere ich ihn portioniert ein, so hält er sich dann einige Monate im Eisfach und ist auch für spontane Backsessions zur Hand.

Wisst ihr eigentlich das ein Biskuitboden und ein Wienerboden fast das selbe sind, nur das dem einen etwas Fett beigelegt wird um noch saftiger zu sein? Wenn ihr möchtet, könntet ihr dem Rezept als am Ende, wenn das Mehl untergehoben wurde, noch 10g geschmolzene Butter unterziehen.

Wichtig bei Biskuit ist, das er sofort in den vorgeheizten Ofen kommt und nicht noch einige Zeit rumsteht. Ausserdem sollten die Zutaten auf Raumtemperatur sein oder sogar leicht warm, so lässt sich der Biskuitboden noch besser aufschlagen.

Hinweise

Es ist wichtig, dass die Eier auf Raumtemperatur sind um maximale Volumenbildung beim Aufschlagen zu erzielen. Bei Bedarf kann die Eier Zucker Masse über einem Wasserbad, bei konstantem rühren auf Badewannen Temperatur erwärmt werden und anschließend ganz normal aufgeschlagen werden.

Nach Wunsch kann während der Zugabe des Mehles auch etwas Backaroma oder gemahlene Gewürze hinzugefügt werden.

Der Boden wird meist bis zu 8 cm hoch und lässt sich problemlos zwei bis zu viermal durchschneiden.



VORBEREITUNG 5 min	BACKZEIT 20 min	BACKZEIT 35 min	GESAMT 1 Std.
------------------------------	---------------------------	---------------------------	-------------------------

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

6 x Eier

Größe M, Raumtemperatur

220 g Zucker

2 Paket Vanillinzucker

Prise Salz

wichtig

280 g Mehl

2 TL Backpulver

Werkzeuge

Küchenmaschine / Handrührgerät

Springform

Waage

Gummilippe

Zubereitung

01 Das Rezept ist ausgelegt auf eine (!) 26er Springform.



02 Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen. Tortenring (26 cm) mit Backpapier am Boden auslegen.

03 Eier in der Küchenmaschine mit dem Salz für ein Minute auf höchster Geschwindigkeit aufschlagen um die Struktur der Eier zu lockern. Dann den Zucker zügig einlaufen lassen & das ganze für ca. 12 – 15 Minuten dick cremig ausschlagen, bis sich das Volumen verdreifacht hat.

04 Gesiebttes Mehl & Backpulver in zwei Portionen mit viel Liebe & Geduld mit Hilfe eines Teigschabers oder Holzlöffel unterheben.

05 Sofort in den Tortenring füllen, ein wenig glatt streichen & in den vorgeheizten Backofen geben. Die Backzeit beträgt ca. 40 Minuten.

06 Nach der Backzeit im Ring komplett auskühlen lassen (am besten auf ein Backpapier stürzen) & dann nach belieben verarbeiten.



