

# Biskuitteig Rezept

**Biskuitteig** wird vor allem für Tortenböden und gerollte Tortenschnitten verwendet. Seine schaumig-luftige Konsistenz harmoniert toll mit frischen Früchten und süßen Tortencremes.

Der **Biskuitteig** muss nach der Zubereitung im Backofen gebacken werden. Das passiert normalerweise vor der weiteren Verarbeitung mit dem Tortenbelag, da dieser häufig nicht gebacken werden soll. Bei der Zubereitung des Teiges kommt es besonders auf das Schaumigrühren der Eier an – diese sind so für die luftige, schaumige Beschaffenheit verantwortlich. Achten Sie auch besonders darauf, dass der Biskuitteig nicht lange unverarbeitet stehen bleibt. Er fällt dann in sich zusammen und der Boden erreicht beim Backen nicht die gewünschte Konsistenz und Größe. Wenn Ihnen das Selbermachen des Teiges allerdings zu aufwändig ist, gibt es auch sehr leckeren Biskuit als Fertigteig oder als fertig gebackenen Boden zu kaufen.



Nun können Sie sich an das Belegen Ihrer Torte machen. Ob einfach mit Früchten und Fruchtgelee oder mit leckeren Sahnecremes – genießen Sie Ihre persönliche Biskuittorte!

Streng genommen gibt es keinen Biskuitteig – der Fachmann nennt ihn Masse. Denn so bezeichnet man alles, was geschlagen und schaumig gerührt wird, im Unterschied zum gekneteten und gewalkten Teig. Trotzdem darf man diese Fachsprache nicht zu genau untersuchen: Sehr fette und reichhaltige Hefeteige werden durchaus kräftig durchgeschlagen, ohne dass dann

plötzlich von Hefemasse die Rede ist.

Biskuit ist die Grundlage für viele Torten. Man kann jedoch den Boden auch nach Lust und Laune mit Früchten der Saison belegen und mit Tortenguss überziehen und mit Sahne garnieren. Außerdem kann man Rouladen herstellen oder auch Löffelbiskuits.

## **Die Zutaten für einen Biskuitteig sind**

6 Eier

175 g Zucker

150 g Mehl

90 g Butter

Schritt für Schritt zum Biskuit:

1. Zunächst die Zutaten abwiegen und bereitstellen.
2. Die Backform gut ausfetten und mehlen.
3. Die Butter schmelzen lassen (bei sanfter Hitze)
4. Eigelb und Eiweiß trennen.
5. Zucker dazugeben.
6. Das Eigelb mit dem Zucker im heißen Wasserbad dick und cremig schlagen.
7. Die dicke, weißliche Creme aus dem Wasserbad heben.
8. Mehl durch ein Sieb auf die Cremestäuben und nicht verrühren!
9. Die flüssige, lauwarme Butter dazugießen.
10. Eiweiß zu festem Eischnee schlagen.
11. Ein Drittel des Eischnees vorsichtig unter die Eicreme rühren.
12. Den restlichen Eischnee auf die Masse geben.
13. Behutsam alles vermischen.
14. Biskuitmasse in die Form geben und glattstreichen.
15. Auf den Rost stellen, bei 180°C.
16. Nach ca. 35 Minuten Backzeit den Biskuit aus dem Ofen nehmen.

17. Den Kuchen mit dem Messer lösen und den Rand abnehmen.
18. Den Kuchenrost auf den warmen Kuchen legen.
19. Biskuit stürzen. Formboden abheben.
20. Den Kuchen etwa 60 Minuten auskühlen lassen.

*Zurück zu Backrezepte*