

Biskuitboden Grundrezept: Ein Teig für alle Böden

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 1 Blech

5 Eier
100 g Zucker
30 g Stärke
75 g Mehl
1 Msp. Backpulver
1 Prise(n) Salz

Er ist luftig, er ist saftig, er ist einfach super lecker. Und er darf auf keinem **Kuchenbuffet** fehlen: Der **Biskuitboden**. Ob als **Biskuitrolle**, **Tortenboden** oder **Obstboden** – dieser Teig geht einfach immer. Umso besser, dass du ihn mit diesem simplen **Grundrezept** in all seinen Formen backen kannst. Das Motto lautet: Ein Teig, 3 verschiedene Böden.

Biskuitboden zeichnet sich vor allem dadurch aus, dass er so fluffig ist. Deswegen ist es auch so wichtig, dass man das **Eiweiß** vorsichtig unter den restlichen Teig hebt und dann alles ganz schnell geht, bevor die Luftbläschen sich verziehen können. Ab in die richtige **Backform** und rein in den Ofen. Immer bei 200 °C Ober-/Unterhitze, versteht sich. So kann nichts mehr schiefgehen und dein **Biskuitteig** wird unvergleichlich lecker. Was du mit

den Böden dann machst, wie du sie bestreichst und belegst – das ist dir selbst überlassen. Viel Spaß beim Experimentieren!

- 1 -

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Wenn du einen Obst- oder Tortenboden backen möchtest, fette die Formen vorher gut ein.

- 2 -

Für den Teig Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, 3/4 des Zuckers einrieseln lassen.

- 3 -

Eigelb mit restlichem Zucker hell und cremig aufschlagen, Eiweiß vorsichtig unterheben. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und ebenfalls unterheben. Auf das Backblech oder die entsprechende Backform geben, glatt ausstreichen und im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen.

- 4 -

Für eine Biskuitrolle Küchentuch mit 1 EL Zucker bestreuen. Biskuit mit Backpapier auf das Küchentuch stürzen. Backpapier mit kaltem Wasser bepinseln und nach 20 Sekunden vorsichtig abziehen.

- 5 -

Für einen Obstboden die Form auf ein Kuchengitter stürzen, Form lösen und Teig auskühlen lassen.

- 6 -

Für klassische Tortenböden den Teig mit einem Messer vom Ring der Springform lösen und den Ring abnehmen. Teig nun ebenfalls auf ein Kuchengitter stürzen und

Biskuitboden Grundrezept: Ein Teig für alle Böden

auskühlen lassen.

- 7 -

Jetzt bist du gefragt: Fülle deine Biskuitrolle und beleg deine Böden so, wie es dir am besten schmeckt!