



Back Basics

Biskuit Grundrezept

Die perfekte Grundlage für leckere Obstkuchen und mehrstöckige Torten

Biskuit Grundrezept

Einfacher Biskuit:

- 3 Eier (M)
- 120 g Zucker
- 100 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 3 EL heißes Wasser

Mehrstöckige Torte:

- 5 Eier (M)
- 200 g Zucker
- 170 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 1 Prise Salz
- 2 TL Backpulver
- 5 EL heißes Wasser

Zubereitung:

(Für beide Varianten gleich)

Ganze Eier, Zucker, Salz und Wasser 10 Min. cremig aufschlagen.

Mehl, Stärke und Backpulver mischen, danach in die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben.

Eine 26er Springform oder einen Backring mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen (180°C, Ober-/Unterhitze) etwa 20-25 Minuten backen bis der Kuchen goldbraun ist. Bei der mehrstöckigen Torte Backzeit etwas erhöhen, etwa 25-35 Minuten - Die Backzeit hängt sehr stark von eurem Backofen ab, also am besten beobachten und im Zweifelsfall Stäbchenprobe machen.

Aus der Form lösen und gut auskühlen lassen. Danach kann der Teig weiterverarbeitet werden.

Bei der mehrstöckigen Torte den Biskuit am besten erst am nächsten Tag waagrecht durchschneiden. Je nachdem, wie gut der Teig aufgeht und wie dick ihr eure Böden möchtet, könnt ihr schauen, wie oft ihr euren Biskuit durchschneidet. Die Menge des Teiges reicht normalerweise, um ihn 2 Mal waagrecht durchzuschneiden.

Eine detaillierte Beschreibung mit Bildern gibt es auf:

<https://www.bellasblog.de/omas-rezepte/süß/biskuit-grundrezept/>