

Zutaten:

3 Eier
100g Zucker
1 P. Puddingpulver mit
Mehl auf 100 g auffüllen
1 Prise Salz



Backzeit: 20min

Temperatur: 200°C

Zubereitung:

Die Eier trennen. Mehl und Puddingpulver abwiegen und bereitstellen.
Eiweiß mit dem *Softliner groß* in dem *Schlagkessel* anschlagen bis Luftblasen entstehen. Den Zucker einrieseln lassen und das Eiweiß steifschlagen.
Eigelb im *Vemmina Cup 1/4l* verquirlen. Mit dem *Softliner groß* den Eischnee ziehen.
Mehl mit dem *Müllermeister* über die Masse sieben und unterheben.
Eine beliebige Form auf den mit der *Dauerbackunterlage* ausgelegtem *Themo-Star Vario* setzen, den Teig in die Form geben, mit dem *Liftboy* den Teig glatt streichen und dann in den vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober- Unterhitze ca. 12-15 Minuten backen.

Hinweis:

Bei Obstboden ca. 15 Minuten. Bei doppelter Rezeptmenge für Tortenböden ca. 20 Minuten.

Tipps und Kniffe:

- * Schüssel und Rührbesen müssen für das Aufschlagen des Eiweißes fettfrei sein.
- * Beim Trennen der Eier darf kein Eigelb ins Eiweiß gelangen, sonst lässt sich diese nicht steifschlagen.
- * Zuckernie zu früh zum Eiweiß geben, ansonsten bekommt der Eischnee zu wenig Volumen und wird schmierig. Immer erst schaumig schlagen und dann den Zucker einrieseln lassen.
- * Eiweiß lässt sich besser steifschlagen, wenn eine Prise Salz oder ein Spritzer Zitronensaft zugegeben wird.
- * Mehl immer sieben, der Biskuit wird dadurch lockerer.
- * Biskuitteig sofort nach der Zubereitung backen, er fällt sonst zusammen.
- * Durch leichtes Auflegen der Hand wird geprüft, ob der Biskuit durchgebacken ist. Er fühlt sich dann "wattig" an.
- * Schokobiskuit wird mit Schokopuddingpulver lockerer als mit Kakao.
- * Die Hälfte des Mehls kann gegen Nüsse oder Mandeln ausgetauscht werden.
- * Ein Biskuitboden lässt sich besser durchschneiden, wenn er am Vortag gebacken wurde.
- * Grundregel Biskuit: Pro Ei wird jeweils 30-50g Zucker und Mehl gerechnet.