Biskuit aus ganzen Eiern

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

3 Eier
100g Zucker
100g Mehl
evtl. 1/2TL Backpulver

Backzeit: 20min
Temperatur: 200°C

Zubereitung:

Eier mit Zucker mit Hilfe des Handrührgerätes im *Schlagkessel* weißschaumig schlagen. Mehl mit dem *Müllermeister*darüber sieben und unterheben. Form auf den mit der *Dauerbackunterlage* ausgelegten *Thermo-Star Vario* stellen, die Masse mit dem *Liftboy* gleichmäßig in der Form verteilen und in denvorgeheizten Backofen bei 200°C Ober- Unterhitze ca. 12-15 Minutenbacken.

Hinweis:

Die ganzen Eier sollten lange aufgeschlagen werden, damit die Masse luftig wird.
Bei Obstboden ca. 10 Minuten. Bei doppelten Rezeptmenge für Tortenböden ca. 15Minuten.

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 wenigVolumen und wird schmierig. Immer erst schaumig schlagen und dann denZucker 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.