

Zutaten:

3 Eier
90g Zucker
75g Mehl
45g flüssige Butter



Backzeit: 20min

Temperatur: 200°C

Zubereitung:

Eigelb und die Hälfte des Zuckers mit einem Wasserbad weißcremig schlagen.
Eiweiß mit dem übrigen Zucker steifschlagen. Mehl über die schaumige Eigelbmasse sieben.
Flüssige, lauwarme Butter und 1/3 des Eischnees zugeben, mit den *Softliner groß* unterziehen.
Den übrigen Eischnee locker unterheben.
Wiener Masse sofort backen, sie fällt durch die Butter schnell zusammen.
Den Teig in eine beliebig Form geben und dann in den vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-Unterhitze ca. 12-15 Minuten backen.

Hinweis:

Bei Obstboden ca. 15 Minuten. Bei doppelten 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.
- * Zucker nie 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.