

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 dem vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober- Unterhitze ca. 12-15 Minuten backen.

Hinweis:

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