

Blitzbiskuit

Das Rezept ist ausgelegt für eine 26cm Springform und lässt sich 2 Mal durchschneiden.
Solltest Du das Rezept auf eine kleinere Form umrechnen wollen, habe ich auf meinem Blog eine Umrechnungstabelle für Dich. Der Boden eignet sich am ehesten für Sahne- und Cremefüllungen.

Zutaten für den Biskuit:

7 Eier

250g Zucker

250g Mehl

1 TL Backpulver

Aroma nach Geschmack (Vanillepaste, geriebene Zitronenschale etc.)

Für die Schoko-Variante:

50g Mehl durch Backkakao ersetzen

Backzeit: ca. 30 Minuten bei 180° Ober- und Unterhitze

Zubereitung:

Schlage die Eier mit dem Zucker hellcremig auf. Dies kann schon gute 5 Minuten dauern. Füge nun dein Aroma hinzu und rühre dies kurz unter.

Siebe das Mehl mit dem Backpulver (ggf. auch den Kakao) darüber und hebe alles vorsichtig unter.

Gib den Teig nun in deine vorbereitete Form und backe den Boden bei angegebener Hitze. Mach aber unbedingt die Stäbchenprobe und decke ihn, sollte er zu dunkel werden, mit einem Backpapier ab.

Gutes Gelingen!!