

Grundrezept Biskuitboden für Motivtorten geeignet

Der Biskuitteig reicht für eine 26-er Springform und kann 1-2 Mal durchgeschnitten werden.

Zutaten:

6 Eier
200g Zucker
1 P. Vanillezucker
150g Mehl
75g Speisestärke
1 TL Backpulver

Zubereitung:

Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Zur Seite stellen. Das Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillezucker hellcremig aufschlagen. Das kann bis zu 10 Minuten dauern. Das Eiweiß zur Eigelbmasse geben und vorsichtig unterheben. Das Mehl mit dem Backpulver über die Masse sieben und ebenfalls vorsichtig unterheben.

Den Teig sofort in die Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175° Ober- und Unterhitze ca. 30-40 Minuten backen. In jedem Fall die Stäbchenprobe machen, da jeder Backofen anders backt.

Schoko-Variante:

30g Speisestärke durch 30g ungesüßten Kakao ersetzen.

Gutes Gelingen!!