

Grundrezept Biskuitboden luftig 3 Böden

Das Rezept reicht für eine 26-er Springform und kann 1-2 Mal durchgeschnitten werden.
Ich verwende ihn gerne für alle möglichen Torten.

Zutaten:

6 Eier
6 Eßl heißes Wasser
200g Zucker
1 P. Vanillezucker oder 1TL Vanilleextrakt
1 P. abgeriebene Zitronenschale
175g Mehl
100g Speisestärke
2 TL Backpulver

Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß mit 1/3 des Zuckers sehr steif schlagen. Kühl stellen. Eigelb mit dem heißen Wasser hellcremig schlagen. Dann den restlichen Zucker mit dem Vanillezucker langsam einrieseln lassen. Die abgeriebene Zitronenschale dazugeben. Kurz unterrühren.

Nun den Eischnee auf die cremige Eigelbmasse geben und vorsichtig unterheben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und über die Masse sieben. Dann kurz und vorsichtig unterheben.

Die Biskuitmasse in die vorbereitete Backform füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175° Ober- und Unterhitze ca. 30-40 Minuten backen. Die Stäbchenprobe machen.

Schoko-Variante:

50g der Speisestärke durch ungesüßten Kakao ersetzen.

Gutes Gelingen!!!