

Grundrezept Biskuitboden (Wiener Boden)

Das Rezept reicht für eine 26-er Springform oder Backrahmen. Der Biskuitteig ist sehr feinporig und luftig!! Hierfür benötigt Ihr allerdings ein **Zuckerthermometer**.

Zutaten:

6 Eier
225g Zucker
1 P. Vanillezucker oder 1 TL Vanilleextrakt
Saft und Schale einer Bio-Zitrone
150g Mehl
50g Speisestärke
1 TL Backpulver
70g zerlassene lauwarmer Butter

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker über einem Wasserbad hellcremig aufschlagen. Dabei die Masse auf ca. 60° erwärmen. Die Schüssel sollte hierbei die Wasseroberfläche nicht berühren.

Nachdem die Masse hellcremig aufgeschlagen ist werden der Saft und die Schale der Zitrone untergerührt.

Die Masse nun in eine andere Schüssel umfüllen und kaltschlagen. Sobald dies geschehen ist wird das Mehl mit dem Backpulver über die Masse gesiebt und vorsichtig untergehoben. Nun noch die zerlassene lauwarmer Butter unterziehen.

Der Teig kommt jetzt bei 170° Ober- und Unterhitze für ca. 30-40 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

Schoko-Variante:

30g Speisestärke durch 30g ungesüßten Kakao ersetzen.

Gutes Gelingen!!!