

BISKUIT



Sowas von der Rolle ist man spätestens, wenn man erkennt, wie schnell dieser Teig doch eigentlich gemacht ist. Eier, Zucker, Mehl – und fertig ist er. Einmal ausrollen und mit feinen Marmeladen oder fruchtigen Cremen füllen und schon hat man wohl die bekannteste Biskuit-Süßspeise Österreichs auf dem Tisch. Und damit nicht genug – auch Tortenböden und Blechkuchen habt ihr mit diesem Grundteig rasch gezaubert.

Zutaten

TEIG

3	Eier (Größe L)
120 g	Zucker
	EL Mineralwasser
4	(Alternativ Leitungswasser)
120 g	Mehl
	1/2 Pkg. Backpulver

Zubereitung

- 1** Die Eier trennen und die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen.
- 2** Die Dotter mit dem Zucker schaumig rühren und anschließend das Mineralwasser dazumischen.
- 3** Jetzt das Mehl mit dem Backpulver vorsichtig unterheben, dafür immer nur Esslöffel für Esslöffel zugeben, bis das Mehl aufgebraucht ist.
- 4** Zuletzt den Schnee behutsam einrühren.

Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Ofen backen.

- Da kein Triebmittel verwendet wird, müssen die Eier für den Eischnee frisch sein, um die nötige Luft in den Teig zu bringen.
- Auch Weizenmehl Typ 480 sorgt für einen lockeren Teig.
- Ich füge meinem Biskuit manchmal 2 EL Öl hinzu, das macht ihn saftiger und haltbarer.

- Ein paar wenige Esslöffel Wasser im Teig strecken ihn, dadurch braucht man weniger Eier. Dann ist es aber ratsam Backpulver zu verwenden.
- Biskuitteig sollte sofort gebacken werden, weil ihm sonst die eingeschlossene Luft ausgeht.
- Vor dem Durchschneiden den Biskuit gut auskühlen lassen (2-3 Stunden).