



Mit diesem Rezept gelingt dir der perfekte Biskuit Boden. Die Zubereitung ist super einfach und benötigt nur etwa 20 Minuten. Des Weiteren werden für diesen Kuchenboden nur 3 Zutaten gebraucht: Eier, Zucker und Mehl im Verhältnis 4,2,2. Bewusst verwende ich hier keine Stärke, da diese den Teig austrocknet. Zusätzlich können dann noch Aromen oder andere Zutaten wie Zitronenschale, Tonka Wonka oder auch Vanilleextrakt eingerührt werden. Das wichtigste am Teig ist hierbei das lange Rühren der Eier Zucker Masse. Der Zucker kann auch gut durch Birkenzucker, braunen Zucker oder auch Kokosblütenzucker ausgetauscht werden. So wird der Kuchen später super luftig und locker leicht. Für die Schoko Version kann einfach etwas Mehl durch Kakao Pulver ausgetauscht werden. Die perfekte Grundlage für z.B. eine Sahne Torte!



Zubereitungszeit  
**20 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**30 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C O/U**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

## VORBEREITUNG

Stelle einen auf 20 cm Durchmesser eingestellten Backring auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech. Heize den Ofen auf 180°C O/U vor.

## ZUBEREITUNG

Schlage die Eier gemeinsam mit dem Zucker, Salz und Tonka Wonka etwa 15-20 Minuten cremig. Die Masse sollte sehr voluminös werden - so wird der Biskuit später super luftig locker. Siebe anschließend vorsichtig das Mehl und das Kakaopulver auf die Masse und hebe es mit einem Schneebesen unter. Achte darauf, dass du nur langsam und sehr vorsichtig von außen nach innen unterhebst. Sonst wird zu viel Luft aus dem Teig wieder rausgerührt und der Kuchen wird nicht so schön locker. Fülle den Teig nun in den Backring ein und streiche ihn vorsichtig glatt. Backe ihn anschließend sofort im vorgeheizten Ofen für 28-30 Minuten. Nimm den Kuchenboden aus dem Ofen heraus und lasse ihn 5 Minuten abkühlen. Löse dann den Backring mit einem Tortenringmesser ab und lasse ihn vollständig abkühlen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## SCHOKO BISKUIT:

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- ½ TL Tonka Wonka
- 70 g Mehl
- 30 g Kakao



Das Wichtigste bei dem Biskuit ist das lange Rühren der Eiermasse. Alternativ kann auch die Zwei-Kessel-Methode angewandt werden: dazu werden Eiweiß und Eigelb separat aufgeschlagen und anschließend untergehoben. Diese aufwendigere Methode kann man sich aber sparen, wenn die Eier lange genug gerührt werden



Der Zucker kann auch im gleichen Verhältnis durch z.B. Kokosblütenzucker oder Birkenzucker ausgetauscht werden.



Statt Vanilleextrakt kann der Biskuit auch z.B. mit Zitronenschale, Orangenschale, Tonka Bohne oder anderen Aromen verfeinert werden.

## SCHOKOLADENBISKUIT REZEPT / GELINGSICHER MIT TIPPS UND TRICKS



Für einen Schokoladen Biskuit können bei 100 g Mehl etwa 30 g davon durch Kakao ersetzt werden.



Öffne den Backofen nicht in den ersten zwei Dritteln der Backzeit. Sonst besteht die Gefahr, dass der Kuchen in der Mitte einsackt.



Ein Ei der Größe M hat ca. 50 g. Somit ist das Verhältnis bei 100 g Mehl, 100 g Zucker zu 200 g Eier