

# **Biskuit**

## **Zutaten**

6 Eier  
150 g feinsten Zucker oder Puderzucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
160 g Mehl  
1 Messerspitze Backpulver

## **Zubereitung**

Zucker und Vanillinzucker miteinander vermischen, sollte Puderzucker verwendet werden das Gemisch auch noch sieben. Das Mehl mit Backpulver vermischen. Beides bereitstellen.

Die Eier trennen. Das Eiweiß in einer hohen Rührschüssel mit einer Prise Salz steif schlagen. Unter Rühren ca. 1/3 des Zuckers einrieseln lassen und solange schlagen bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Unbedingt darauf achten dass die Quirle des Mixers sauber und fettfrei sind.

Die Eigelbe und den restlichen Zucker in einer großen Rührschüssel schaumig schlagen. Die Eigelb-Masse wird dicklich und nimmt die Farbe von frischer Margarine an, also sehr hellgelb.

Das steife Eiweiß auf die Eigelbmasse geben und zuletzt die Mehl-Backpulver-Mischung drübersieben. Alles vorsichtig und nicht zu hektisch miteinander verrühren. Ich verwende dazu immer einen Kochlöffel mit Loch in der Fläche, ein Schneebesen geht aber auch. Immer von der Mitte über den Boden nach außen am Rand der Rührschüssel arbeiten.

Die angegebene Menge reicht für einen hohen Biskuitboden in einer 26er-Springform oder ein Backblech.

Die Form vorher am Boden mit Backpapier auslegen, den Rand NICHT fetten.

Den Boden bei 180°C ca. 30 - 35 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Bei einem Blech verkürzt sich die Backzeit entsprechend.

Durchgebackener Biskuit ist goldbraun, gleichmäßig aufgegangen und gibt bei leichtem Druck etwas nach.

In der Form ganz auskühlen lassen.

Sollte der Biskuit auf einem Blech gebacken worden sein, den noch warmen Boden auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen, abkühlen lassen und weiterverarbeiten.

In beiden Fällen gilt : den Biskuit 1 Tag vorher zu backen, dann lässt er sich besser schneiden.