



Biskuitteig



Arbeitszeit: ca. 15 Min.



Koch- & Backzeit: ca. 17 Min.



1 Biskuitboden



Schwierigkeit: Normal

Zutatenliste

Zutaten

- 3 Eier (Größe M)
- 2 EL Wasser
- 120g feiner Zucker
- 120g Weichweizendunst
- 1 Msp. Backpulver

Zubereitung

Eier, Wasser und Zucker ca. 10 Minuten schaumig rühren. Dunst und Backpulver vorsichtig darüber sieben und locker untermischen. Die Masse in die gefettete, bemehlte Kuchenform füllen. Die Oberfläche glatt streichen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Biskuit-Boden etwa 17 Minuten auf der mittleren Schiene backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Anschließend den Biskuitboden aus der Form nehmen.

Nun kann er wahlweise weiterverarbeitet werden, zum Beispiel mit Konfitüre bestreichen (so weicht der Boden nicht so leicht durch). Dann den Kuchen mit frischen Früchten z.B. Erdbeeren belegen und zum Schluss mit Tortenguss überziehen.

