Biskuitboden Grundmasse

Die Grundmasse für Biskuitboden ist die Basis für allerlei Süßspeisen. Dieses Rezept stammt aus der Kärntner Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

6 Stk.	Eidotter
6 Stk.	Eiklar
120 g	Zucker
180 g	Mehl (glattes)
30 g	Öl
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
1 EL	Butter (für die Form)
2 EL	Mehl (für die Form)

Zubereitung

1. Für die Grundmasse des Biskuitbodens den Backofen auf 150°C vorheizen. Die Eidotter mit einem Drittel des Zuckers, etwas Wasser, Vanillezucker und geriebener Zitronenschale schaumig rühren.

2. Eiklar mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Eidotter-Masse heben. Zuletzt Mehl und Öl unterrühren.

3. Nach Bedarf eine Tortenform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben oder ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teig in der Form oder auf dem Blech verteilen und im Ofen 25 Minuten backen. Temperatur auf 170°C erhöhen und weitere 20-25 Minuten backen.

Tipp

Falls diese Grundmasse für einen Biskuitboden in eine Springform gefüllt werden soll, so reicht der Teig für eine Springform mit einem Durchmesser von 24 cm.