Biskuitteig Grundrezept

Das Grundrezept für Biskuitteig ist unglaublich einfach, selbst Kochanfängern gelingt das Rezept ohne Probleme.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 22 min



Zutaten

3 Stk.	Eier
3 EL	Kristallzucker
120 g	Mehl (glattes)

Zubereitung

1. Für das Biskuitteig Grundrezept den Backofen auf 160°C vorheizen. Eier mit Zucker schaumig rühren und dann das Mehl untermischen. Teig in die Backform füllen und im Backofen 10-12 Minuten backen.

Tipp

Das Grundrezept für Biskuitteig wird noch fluffiger, wenn man die Eier zuerst trennt, dann den Zucker mit dem Eigelb mischt und anschließend den steif geschlagenen Eischnee unterhebt.