Biskuit nach Isoliermethode

Das Rezept für das Biskuit nach Isoliermethode ist deshalb so beliebt, da der Boden schön ebenmäßig backt. So hat man keinen Hügel der anschließend begradigt werden müsste.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

2 Stk.	Backpapier
4 Blätter	Küchenrollen
1 Stk.	Alufolie
1 Stk.	Klammer (feuerfest)
6 Stk.	Eier (größe M)
6 EL	heißes Wasser
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
100 g	Mehl
100 g	Speisestärke
25 g	Vanillepudding
1 TL	Backpulver

Zubereitung

1. Für das Biskuit nach Isoliermethode den Boden einer 28cm Springform mit Backpapier auslegen.

2. Dann die Küchenrolle der Länge nach einmal in der Mitte zusammenfalten, nass machen, ausdrücken, sodass das Papier nur feucht ist, und auf einer Bahn Alufolie auslegen. Diese sollte natürlich so lang sein, das sie einmal um die Springform passt.

3. Nun die Alufolie der Länge nach, in der Mitte zusammenfalten, sodass das Papier komplett eingeschlagen ist. Überstehende Ränder dürfen mit der Schere abgeschnitten werden.

4. Als nächstes die Alufolie-Bahn eng um die Form legen und mit einer feuerfesten Klammer (am besten aus Metall) fixieren. Dabei sollten aber nicht die Enden Überlappen, da der Verband dann an dieser Stelle doppelt so dick wäre und dies das Backergebnis beeinflussen könnte. Die Breite der Bahn darf aber ruhig ca. 5cm über dem Formrand hinaus stehen, da das Biskuit höher wird, als die Form ist.

5. Jetzt das Mehl, die Stärke, das Vanillepuddingpulver und das Backpulver in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen.

6. Danach die Eier mit dem Wasser, dem Zucker und dem Vanillezucker in eine große Schüssel geben und mit dem Mixer (o.ä.) mindestens 20 Minuten aufschlagen. Zwischendurch den Backofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

7. Dann das Mehl-Gemisch nach und nach, durch ein Sieb, vorsichtig unter die Ei-Masse heben und den Teig hinterher umgehend in die Form geben. Dieser sollte nun ca. 25-30 Minuten im Ofen backen (Stäbchenprobe machen).

8. Nach Ablauf der Backzeit, die Form aus dem Ofen holen, kurz abkühlen lassen und dann, am besten auf ein (mit Backpapier ausgelegtes) Rost, stürzen.

9. Danach den Boden ca. 10 weitere Minuten auskühlen lassen und aus der Springform lösen. Bis zur Weiterverarbeitung, sollte der Boden nun ganz auskühlen.

Tipp

Der Biskuit nach Isoliermethode lässt sich beliebig füllen und ist auch für Motivtorten geeignet. In der Regel wird der Boden ca. 6,5-7 cm hoch.