Biskuitkuchen

Der flaumige Biskuitkuchen mit einfacher Biskuit-Masse ist ein beliebtes Mehlspeisen-Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

3 Stk.	Eier
3 EL	Wasser (heiß)
80 g	Zucker
1 Prise	Salz
120 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **Biskuitkuchen** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine 26 cm Springform mit Backpapier belegen. Die Eier mit dem heißen Wasser zirka 8-10 Minuten cremig schlagen und den Zucker und Salz einrieseln lassen. Das Weizenmehl mit dem Backpulver vermischen und portionsweise zur Eiermasse sieben und verrühren.

2. Den Biskuitteig in die Springform füllen, glattstreichen und zirka 15-20 Minuten goldgelb backen. Den Biskuitkuchen vom Ofen nehmen, vollständig auskühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Den Biskuitkuchen einmal waagrecht durchschneiden und mit einer dünnen Schicht Marmelade und steifen Schlagobers verfeinern.