Kakaobiskuit-Grundrezept

Wer beim Backen gerne experimentiert, sollte sich das Kakaobiskuit-Grundrezept gut merken. Das Rezept ist die ideale Grundlage für alle möglichen Kuchen und Torten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

5 Stk.	Eier
130 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
130 g	Mehl
40 g	Kakao
1 TL	Backpulver

Zubereitung

1. Für das Kakaobiskuit-Grundrezept den Backofen auf 175°C vorheizen. Eier mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und unterheben.

2. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen und den Teig hineinfüllen und glatt streichen. Ca. 30 Minuten im Ofen backen. Dann herausnehmen und auf ein Kuchengitter stürzen und dort abkühlen lassen.

3. Ein feuchtes Küchentuch auf das Backpapier legen und einige Minuten warten. Dann lässt sich das Backpapier leichter abziehen. Der Biskuit ist jetzt fertig für seine weitere Verwendung.

Tipp

Das Kakaobiskuit-Grundrezept ist wunderbar geeignet, um zum Beispiel die Böden für eine Schwarzwälder Kirsch-Torte oder eine Schoko-Oberstorte herzustellen.