

Mandelbiskuit-Grundrezept

Auch Biskuit lässt sich variieren: Das Mandelbiskuit-Grundrezept ist ein ebenso einfaches wie leckeres Rezept für den beliebten Teig.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

3 Stk.	Eier
130 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
120 g	Mandeln (gemahlene)
30 g	Maisstärke

Zubereitung

1. Für das Mandelbiskuit-Grundrezept den Backofen auf 175°C vorheizen. Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mandeln und Maisstärke unterheben und alles zu einer cremigen Masse verrühren.
2. Eine Springform (28 cm) mit Backpapier auslegen und den Teig hineinfüllen und glatt streichen. Ca. 25-30 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und auf ein Kuchengitter stürzen.
3. Ein feuchtes Küchentuch auf das Backpapier legen und nach einigen Minuten das Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuit auskühlen lassen, dann ist er fertig für die weitere Verwendung.

Unsere Empfehlung

Springform 28 cm

Antihaft, aus Stahlblech

[hier kaufen](#)



Tipp

Das Mandelbiskuit-Grundrezept eignet sich hervorragend für einen Boden für Obstkuchen oder Torten oder kann - in kleinere Kreise ausgestochen - die Basis für kleine Törtchen bilden.