Biskuitteig – Variationen



Foto Elisabeth Stauder

Anmerkung:
Für 26er Form wird Rezept mit 6 Eiern empfohlen, für 28er Form mit 8 Eiern. Für ein Backblech ist das Rezept mit 4 Eiern ausreichend. Wer nur eine Obsttortenform ausfüllen will, dem langt ein Rezept mit 3 Eiern. Bitte entsprechend hoch- und runterrechnen.

Rezept 1
von Karin AM

Zutaten:
4 Eier
80 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker (wer mag auch mehr)
120 g Mehl

Zubereitung:
Je nach Verwendungszweck kann man auch 6 oder 8 Eier nehmen.Schneebesen einsetzen. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker 10 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Gesiebtes Mehl in zwei Portionen kurz mit dem Schneebesen auf min unterheben. Für dunklen Biskuit: Kakao, mit um die Kakaomenge reduzierter Mehlmenge versieben und unterheben. Wie üblich backen. Fertig

Rezept 2 – glutenfrei –

Zutaten:
6 Eier
200 g
1 Pkch. Vanillezucker
280 g gesiebtes Mehl oder glutenfreies Mehl oder halb/halb Mehl/Stärke
2 TL Backpulver

Zubereitung:
Eier ungetrennt mit dem Zucker und dem Vanillezucker (kein Vanillin) mit dem Ballonschneebesen verrühren. Erst auf Stufe 1 ca 1 Minunte, anschließend auf Stufe 3 für 1 Min. und nach und nach die Geschwindigkeit erhöhen bist zur Höchststufe.

Das Ganze ca. 20 Minuten aufschlagen lassen – so kommt viel Luft in die Masse und der Teig wird sehr locker und fluffig.

Nach den 20 Min. den Ballonschneebesen herausnehmen und durch das Unterheblement ersetzen. Wer kein Unterhebelement besitzt kann den K-Haken verwenden. In der Zwischenzeit den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.

Auf Stufe 1 nun das Mehl esslöffelweise hinzufügen und zwischendurch immer wieder kurz warten bis das Mehl verrührt ist. Backofen auf 180° vorheizen.

Den Teig möglichst rasch in die Form gießen und ca 20-30 Minuten backen.



Foto Elisabeth Stauder, 29 cm Form, Rezept 2 in Variante mit K-Haken das Mehl löffelweise untergehoben, 27 Minuten Backzeit

Rezept 3

von Karin AM
Biskuit die einfache Variante falls jemand Interesse hat:

Zutaten:
4 Eier
100 g Zucker
100 g Mehl

Eier mit Zucker bei 40ºC mit dem Ballonschneebesen ganz hell schlagen, Temperatur weg und kalt schlagen bis sie dickschaumig ist. Mehl unterheben.

1 cm dick auf Backpapier streichen und rasch heiß backen (nehm so 200ºC Ober-Unterhitze).

Auf ein feuchtes Tuch stürzen, Papier abziehen aber drauf liegen lassen und mit dem Papier und Tuch einrollen. Erkalten lassen und füllen.

Rezept 4

von Manfred Cuntz

Zutaten:
4 Teile Ei
2 Teile Zucker
2 Teile Mehl (evtl. bis 50% davon Weizenpuder) (Anmerkung:

Weizenpuder = Weizenstärke), zusammen sieben

Zubereitung:
Eier abwiegen und die anderen Zutaten danach bemessen.
Eier mit dem Zucker sehr gut schaumig schlagen (15 min. Ballonbesen, 35°C). Dabei evtl. Aromaten (Vanille, Zitronenabrieb) unterrühren.
Mehl/Pudermischung abwechselnd unterheben.
Sofort backen bei 180°C Ober-/Unterhitze

Anmerkung Annette Menzel: Rezept Nr. 4 lernt man so als Konditor in der Ausbildung. Gewicht von den Eiern abmessen und die restlichen Zutaten danach anpassen. Gibt die besten Ergebnisse. Ich gebe immer noch Vanillepulver, Salz und Zitrone dazu.
Wer einen aromatischeren Geschmack möchtem kann das ganze zur Wienermasse "umwandeln", indem zum Schluss noch ein Teil geschmolzene Butter einmeliert wird.

Rezept 5
von Claudia Kraft

Biskuit besteht aus 6 Eier (im ganzen geschlagen)
170 gr Zucker
170gr Mehl

Zubereitung:
Für Teig ganze Eier u Zucker sehr lange aufschlagen und Mehl unterheben und bei ca 180C ca 15min backen. Auskühlen lassen.

Ja genau einfach Eier mit Zucker ca 15 min aufschlagen und dann Mehl unterheben. Ich mache es aber mit der Hand und Schneebesen. So siehts nach dem Backen aus. Ca 180C und ca 15min. Mache immer Nadelprobe, daher keine genaue Zeitangabe.



Foto Claudia Kraft – Rezept Nr. 5

Rezept 6

von Jennifer Glockner
Mein Biskuit in der CC gemacht, im TM ist er nie so toll geworden, ist 7cm hoch

Zutaten:
6 Eier
220 g Zucker
2 P. Vanillezucker
Prise Salz
280 g Mehl
1 P. Backpulver

Zubereitung:
Die Eier 1 Min. auf höchster Stufen anschlagen, dann Zucker einrieseln lassen und das ganze 20 Min. aufschlagen. Danach vorsichtig das gesiebte Mehl und das Backpuler unterheben und in eine 24er Form füllen.

Backofen auf 175C vorheizen (Ober/Unterhitze, 35-40 Min. backen.

Rezept 7

für Obstkuchenform 27 cm mit 3 Eiern.
Wenn ich Rezept für 2 Stück 23er Formen nehme, verwende ich 4 Eier (2. Wert)

Zutaten:

3 (4) Eier
100 g (133 gr.) Zucker
0,5 (0,6) Päckchen Vanillezucker
Prise Salz
75g (100 gr.) Mehl/25 gr. (33 gr.)Stärke
1 TL (1,33 TL) Backpulver

Zubereitung:
Mehl/Stärke/Backpulver mischen.

Eier und für 15 Minuten mit Ballonschneebesen aufschlagen. Danach vorsichtig das gesiebte Mehl und das Backpuler unterheben und in eine 27er Form füllen.

Obstkuchenform ausfetten und mit Paniermehl bestreuen.
Backofen auf 175C vorheizen (Ober/Unterhitze), 20 Min. backen.

Rezept 8 – der legendäre Biskuit von Ellen Lutz



Foto Ellen Lutz

Zutaten:
20er Form
4 ganze Eier
150g Zucker
1 Packung Vanillezucker

1 Prise Salz
170 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
20g Speisestärke

26 er Form–gleiche Vorgehensweise beim Teig
6 Eier
220g Zucker
2 Vanillezucker
260 g Mehl
1,5 Teel. Backpulver
20g Speisestärke
1 Prise Salz
Zubereitung:
Eier, Zucker, Vanillezucker zusammen in der Küchenmaschine so lang schlagen
bis es eine weiße Masse ist. Kannst locker 10 Minuten-15 Minuten schlagen,
ich mach höchste Stufe
1 Prise Salz und das Backpulver unter das Mehl mischen und durchsieben
mit dem Schneebesen untermischen,
Darauf achten dass keine Mehlrückstände drin sind. Dadurch dass
das eine feste Masse ist ist sie nicht so empfindlich.
Auf den Boden der Form Backpapier auslegen
Backofen auf 175 Grad vorheizen, ich mach Ober-Unterhitze
und ca. 40 -45 Minuten backen. je nach Ofen kann es variieren. Stäbchentest
Im Backofen noch 10 Minuten abkühlen lassen und dann an der Luft bis die
Form außen abgekühlt ist. Mit Messer ruhig den Rand außen rundum lösen und stürzen.
Der Boden geht bis gut an den Rand hoch, deshalb ist das Stürzen einfach.

Tipps:
von Nicole Mayerhofer
Noch ein Trick aus der Backstube: Ei und Zucker erst auf 75 Grad erwärmen und dann kalt schlagen, wie beschrieben weiter

machen. Gibt einen traumhaften fluffy Biscuit.

von Gisela Martin:
Für dunklen Biskuit: 30-45g Kakao, mit um die Kakaomenge reduzierter Mehlmenge versieben und unterheben.
Für süßen Teig Trinkkakao verwenden.
Bei Biskuit für Torten backe ich ihn 10 Minuten bei 180 Grad O/U und schalte dann auf 160 Grad runter. Gesamtzeit ca. 35 Minuten.
Bei Torten ist die Isoliermethode zu empfehlen (siehe hier auf dem Blog).