



Perfekter Bisquitboden

Zutaten:

- 4 Eier
- 160 g Zucker
- 160 g Mehl
- 10 g Backpulver

alternativ

- 6 Eier
- 240 g Zucker
- 240 g Mehl
- 15 g Backpulver

Zubereitung:

- Backofen vorheizen auf **180 °C Ober-/Unterhitze**
Gitterrost wie immer im unteren Drittel
- Eier und Zucker in einer Küchenmaschine sehr schaumig schlagen
 - **Im TM:**
Rührreinsatz aufsetzen
zuerst 2 Min / 50°C / Stufe 4,
dann 10 Min / ohne Temperatur / Stufe 4 weiterschlagen
 - **In der Kenwood:**
mit dem Ballon-Besen
10 min / ohne Temperatur / Stufe 4 aufschlagen
 - **Mit anderen Küchenmaschinen:**
solange aufschlagen lassen bis eine luftig, cremig, weiße Masse entstanden ist
- Mehl und Backpulver zugeben
 - **Im TM:**
4 Sek / Stufe 4 unterheben
 - **In der Kenwood:**
Flexi-Röhrelement einsetzen
auf Stufe 1 unterrühren
 - **Mit anderen Küchenmaschinen:**
Mehl kurz unterrühren, evtl. mit einem Schaber oder Schneebesen nacharbeiten
- In eure Form füllen und
bei runden Kuchen: 30 Min bei 180°C backen
auf dem Ofenzauberer: 20 Min bei 180°C backen
die Zeiten sind nur Richtwerte - gerade bei Biskuit kommt es sehr auf euren Backofen an
- **Tipp:**
 - Der Teig von 4 Eiern reicht für einen Tortenboden, den man 1x durchschneiden kann.
Mit 6 Eiern kann man ihn 2x durchschneiden
 - Für Bananenschnitten auf dem James reicht uns der Teig von 4 Eiern - wenn ihr gerne etwas mehr Teig habt dann nehmt die Variante mit 6 Eiern
 - Wenn ihr einen dunklen Bisquitteig braucht ersetzt 40-60 g Mehl durch
40-60 g Schokopuddingpulver (keinen Kakao - da fällt der Teig gern zusammen)



Kontakt Daten:

Beate Sing
☎0151/11 22 71 21
✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>