

Grundrezept Biskuit aus der Silikonform

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für die Silikon Herzform 24 cm:
etwas Fett

Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)
2 EL heißes Wasser
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin



1. Vorbereiten: Den Backofenrost auf die Arbeitsfläche legen. Die Herzform fetten und zum Befüllen auf den Rost stellen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Biskuitteig: Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und sofort backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

3. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Herzform vorsichtig entfernen und Gebäck erkalten lassen. Je nach Rezept weiterverarbeiten.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 1 g, Kh: 12 g, kJ: 283, kcal: 67