

Biskuitteig

Der Biskuitteig ist eine locker aufgeschlagene Eier-Zucker-Masse, unter die Mehl (bei "Wiener Masse" auch flüssiges Fett) kurz untergerührt wird. Biskuitgebäck hat eine lockere Krume und eignet sich sehr gut für Torten und Rollen.

Backofen vorheizen

Den Backofen bei Biskuitteig grundsätzlich vorheizen. Wir empfehlen Ober- und Unterhitze bei Biskuitteig, bei Heißluft trocknet der Biskuit stärker aus und Biskuitplatten können brechen.

Backform vorbereiten

Fetten Sie den Boden der Backform oder des Backblechs mit streichfähiger Margarine oder Butter an mehreren Stellen leicht mit einem Pinsel. Bei Springformen nur den Boden fetten, damit der Teig beim Backen am Rand Halt findet.



Anschließend den Boden der Backbleche und Backformen mit Backpapier belegen. Papier zum Belegen einer Springform stellen Sie so her: Die Form auf das Papier stellen und die Form rundherum auf dem Papier mit einem Bleistift anzeichnen. Den angezeichneten Papierkreis mit einer Schere ausschneiden, auf den gefetteten Boden in die Springform legen und glatt streichen, so dass keine Falten entstehen.

Auf dem Backblech knicken Sie das Papier an der offenen Seite des Blechs so zu einer Falte, dass ein Rand entsteht. So kann der Teig nicht auslaufen.



Bei Wiener Masse: Fett zerlassen

Fett, das nur bei der Wiener Masse am Zubereitungsende in den Teig gegeben wird, muss vor Beginn der Teigbereitung in einem kleinen Topf zerlassen werden, damit es noch abkühlen kann. Durch Zugabe von Fett wird das Biskuitgebäck saftiger und Zutaten wie Dr. Oetker Kakao, die das Gebäck trocken machen, können ausgeglichen werden.

Eier schaumig schlagen

Jedes Ei in eine Tasse aufschlagen, um die Frische zu prüfen. Eier und evtl. heißes Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen.



In einigen Rezepten werden die Eier mit etwas heißem Wasser schaumig geschlagen, das gibt ein größeres Volumen.



Zucker und Vanillin-Zucker mischen und hinzufügen

Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Wichtig ist, die im Rezept vorgegebene Rührzeit einzuhalten. Bei zu kurzer Rührzeit fehlt das nötige Volumen, bei zu langer Rührzeit wird das Volumen der Masse zu groß und fällt beim Backen wieder zusammen. Unter die Eiercreme die Gewürze (Aromen) geben.



Mehl und Backin mischen

Ist zusätzlich Gustin Feine Speisestärke oder Dr. Oetker Kakao angegeben, so wird es mit dem Mehl gemischt.

Das Mischen lockert das Mehl auf und verteilt das Backin (Gustin Feine Speisestärke, Kakao) gleichmäßig im Mehl. Das Gebäck wird dadurch besser gelockert.

Mehl dann kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Haselnüsse und andere schwere Zutaten sowie bei Wiener Masse das abgekühlte, flüssige Fett zuletzt kurz unterrühren. Wichtig ist, Mehl und andere schwere Zutaten nur so kurz wie möglich unterzurühren, da sonst das aufgeschlagene Volumen der Eier-Zucker-Masse verloren geht.



Selbst gemahlene Nusskerne oder Mandeln nur grob gemahlen verarbeiten. Sie sind sehr fetthaltig und lassen fein gemahlen den Teig zäh und fest werden.

Den Teig in vorbereitete Form füllen

Am besten geben Sie den Teig mit einem Teigschaber in die mit Papier ausgelegte Form bzw. auf das Backblech, verteilen ihn gleichmäßig und streichen ihn evtl. mit einer Teigkarte oder einem Tortenheber glatt.



Das Backen von Biskuitteig

Biskuitteig muss **sofort** nach der Zubereitung gebacken werden, sonst fällt die luftige Masse zusammen.

Bevor das Gebäck aus dem Backofen genommen wird, prüfen Sie, ob es gar ist. Legen Sie mit leichtem Druck die Finger auf die Oberfläche. Der gare Biskuit fühlt sich nicht mehr feucht an und ist in der Krume weich und watteähnlich. Bei leichtem Drücken mit dem Finger bleibt keine Druckstelle zurück und die elastische Oberfläche kommt wieder hoch. Ein zu stark ausgebackener Biskuit ist nicht mehr elastisch, sondern trocken und fest.



Den gebackenen **Biskuitboden** mit einem Messer vom Springformrand lösen und den Rand entfernen. Zum Auskühlen stürzen Sie das Gebäck auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost, entfernen den Springformboden und lassen es mit dem mitgebackenen Papier erkalten.

Ist die Oberfläche des Biskuitbodens gewölbt, muss der Boden gestürzt werden um die Wölbung wieder auszugleichen.

Biskuitplatten je nach Rezept auf eine Arbeitsfläche, bzw. auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und darauf erkalten lassen.





Nach dem Erkalten das Backpapier vorsichtig abziehen.

Die weitere Verarbeitung finden Sie unter dem Stichwort "Torten".



© Copyright 2012 by Dr. Oetker Versuchsküche - www.oetker.de