

Wiener Biskuit - Grundrezept

Zubereitung: 15 bis 25 min

Backzeit: 25 bis 30 min

Zeit insgesamt: 40 bis 60 min

Zutaten für einen hohen Tortenboden mit 26 cm Durchmesser (Vanille- und Schokovariante):

7 Eier (zimmerwarm!)

1 Prise Salz

230 g Zucker

1 TL Vanilleextrakt

160 g Mehl

40 g Kakao (oder Speisestärke bei Vanillevariante)

50 g Speisestärke

½ TL Backpulver

60 g zerlassene Butter

Besonderes Werkzeug:

Handrührgerät oder Küchenmaschine mit Schneebesens

Sieb

26 cm Tortenring mit einer Höhe von 8 bis 10 cm

Zubereitung:

Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Einen Tortenring mit Backpapier einkleiden, sodass später kein Teig auslaufen kann.

Wie bereits erwähnt gibt es für die Herstellung eines Biskuitteigs zwei verschiedene Varianten:

1. Variante: Eier trennen

Die Butter zerlassen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. In einer anderen Rührschüssel die Eigelbe mit dem Zucker und der Vanille mindestens 5 min weißcremig rühren. Anschließend die trockenen Zutaten wie Mehl, Kakao, Speisestärke und Backpulver vermischen und in die Eiermischung hineinsieben. Alles ganz kurz miteinander verrühren bis keine Teignester mehr zu sehen sind. Danach den Eischnee auf zwei Mal dazugeben und sorgfältig mit einem Schneebesens oder Teigschaber unterheben. Zum Schluss die zerlassene Butter dazu gießen und ebenfalls kurz unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und bei mittlerer Schiene etwa 25 bis 30 min backen. Stäbchenprobe nicht vergessen!

2. Variante: Eier nicht trennen

Die Butter zerlassen. Bei dieser Variante die Eier in eine Rührschüssel geben und mit Salz, Zucker und Vanille mindestens 20 min weißcremig aufschlagen lassen. Die Eiermasse wird sehr voluminös, es empfiehlt sich also eine große Rührschüssel zu nehmen! Die Masse ist fertig gerührt, sobald nichts mehr vom Schneebesens rutscht, wenn dieser aus der Masse gezogen wird. Anschließend die trockenen Zutaten wie Mehl, Kakao, Speisestärke und Backpulver vermischen und in die Eiermischung hineinsieben. Alles ganz kurz miteinander verrühren bis keine Teignester mehr zu sehen sind. Zum Schluss die zerlassene Butter dazu gießen und ebenfalls kurz unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und bei mittlerer Schiene etwa 25 bis 30 min backen. Stäbchenprobe nicht vergessen!

Nach dem Backen den Tortenboden auf einem Kuchengitter 15 min lang abkühlen lassen.

Anschließend den Tortenring mit einem Messer lösen und das Backpapier entfernen. Den Tortenboden

so nun vollständig erkalten lassen.

Falls der Boden erst am Folgetag weiter verarbeitet wird, noch in etwas Frischhaltefolie wickeln und bis zur Verarbeitung ruhen lassen. So lässt er sich super waagrecht durchschneiden.

Variationen des Wiener Biskuits:

Zitronenteig: zur Vanillevariante Abrieb einer Bio-Zitrone geben

Nussteig: die Hälfte des Mehls durch gemahlene Nüsse austauschen

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥