

Biskuitteig für Kuchen, Torten und Gebäck

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Basismasse, vielfach zu verwenden

Zutaten

- 25g Butter
- 75g Mehl
- 75g Zucker
- 4 Eigelb
- 3 Eischnee
- Prise Salz.

Zubereitungsart

Schritt1

Das Eiweiß mit einem Esslöffel Zucker steif schlagen.

Schritt2

Die Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig rühren.(Küchenmaschine, Mixer)

Schritt3

Das gesiebtes Mehl einmischen, leicht unterheben, nicht kneten; die flüssige Butter dazu geben.

Schritt4

Vorsichtig den steif geschlagenen Eischnee unterheben

Schritt5

Backzeit auf einem Backblech oder in einer Springform bzw.

Schritt6

Back-Trennpapier bei 180° ca. 30-35 Minuten.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** einfach, schnell, vielfach verwendbar

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/biskuiteig-fuer-kuchen-torten-und-gebaeck/>