

Blitzbiskuit

- **Küche:**Österreichisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Dieser Biskuit, auch feiner „Wiener Boden“ genannt, ist ein pflaumiger - weicher Kuchenboden, der sich ideal als Tortenboden oder auch für Schichttorten eignet.

Als Beispiele können gefüllte Sahne - oder Buttercremetorten, aber auch verschiedenste Obsttorten genannt werden.

Er besteht aus Eiern, Zucker, Salz und Aromen, die auf einem heißen Wasserbad cremig und luftig aufgeschlagen werden.

Wenn die Eier gut „ausgegart“ und dann abgekühlt sind, hebt man das Mehl und das Stärke Pulver unter und backt diese Masse in einer Springform goldbraun, ca. 20 - 25 min.

Der „Blitzbiskuit“ ist ein besonders einfaches, schnelles „Basisrezept“ für den Wochenendekuchen, das in ca. 25 min. schon fertig ist und zum Tisch gegeben werden kann.

Zutaten

- Für eine 28 cm große Springform:
- 3 Eiweiß, mit 3 EL Wasser und 1 Prise Salz geschlagen
- 3 Eigelbe
- 150 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 60 g Mehl von Typ 405, gesiebt, mit 60 g Speisestärke und 1 TL Backpulver gemischt

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen, die Springform ausfetten oder mit Backpapier auslegen.

Schritt2

Unter das steif geschlagene Eiweiß die Eigelbe heben; den Zucker und Vanillezucker mit dem Schneebesen verrühren.

Die Mehlmischung unterheben, ebenso weitere Geschmackszutaten einfügen (z. B. Rum).

Schritt3

In der Springform glatt verstreichen und auf der mittleren Schiene 20 --25 min. backen.
Auskühlen lassen, erst dann weiter bearbeiten.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Gefüllte Kuchen, Sonstige, Torten **Zutaten:** Mehl, Salz, Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blitzbiskuit/>