

Basisrezept: Vollkorn-Biskuit-Teig

Dieses Rezept für Vollkornbiskuit ist unser universelles Familienrezept und bisher ist es immer gut gelungen.

Man kann es für alle möglichen Kuchen verwenden. Eine Variante, das Osterlamm, werde ich euch hier in den nächsten Tagen präsentieren.

Der Teig reicht für eine Springform Ø 24 cm, wenn man eine Torte mit 2 Böden machen möchte, für einen Obstboden kann man auch 26 cm Ø nehmen.

Auch für ein Blech/ eine Biskuitroulade reicht die Menge.

4-5 Eier (getrennt)

1 Prise Salz

4 EL lauwarmes Wasser

120 g Zucker

etwas Vanillepulver

1 geh. TL Backpulver

175 g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl (ich mahle es frisch)

Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen.

Den Ofen auf 200° C vorheizen.

Die Eigelbe mit dem Wasser und dem Zucker schaumig rühren, dann Vanille und das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

Den Eischnee vorsichtig unterziehen.

Den Teig in eine am Boden gefettete Springform oder auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und etwa 30 Minuten backen; je nach Form und Verwendung natürlich mehr oder weniger.

Nach dem Backen und/oder Abkühlen entsprechend weiterverarbeiten.[nurkochen]