

Bisquit - Klassische "Wiener Masse"

Kategorien: Backen, Kuchen, Grundrezept

Zutaten für: 1 Torte

6		Eigelb
1	Essl.	Warmes Wasser
100	Gramm	Zucker
6		Eiweiß
1	Prise	Salz
80	Gramm	Weizenmehl Typ 405
80	Gramm	Speisestärke "Maizena"
1	Pack.	Backpulver
40	Gramm	Butter

Anleitung:

Eigelb mit dem warmen Wasser und 60g Zucker mit dem Handmixer in einer hohen Rührschüssel zu einer Creme schlagen (evtl. mit Vanillemark). In einem anderen Gefäß Eiweiß mit 40g Zucker und einer Prise Salz sehr steif schlagen und alles auf die Eigelb Creme heben. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und darüber sieben. Vorsichtig alles langsam mit dem Schneebesen unterheben. Am Schluß die handwarme geschmolzene Butter mit unterrühren. Diesen Teig je nach Verwendungszweck entweder in eine gut gefettete Kuchen-Springform füllen oder auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech austreichen oder löffelweise als Plätzchen auf dem Backpapier verteilen oder für drei Tortenböden in die entsprechende gefettete Form geben. Bei mäßiger bis mittlerer Temperatur in den auf 175°C vorgeheizten Backofen geben, Temperatur nach 10min auf 160°C und (Backzeit entsprechend der Teig-Dicke) 20-60 Minuten abbacken.