

Praktische Tips fuer Biskuitteig 1

Kategorien: Grundlagen, Backen, Kuchen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

Biskuit Das wichtigste Triebmittel beim Biskuit ist die eingeruehrte Luft. Sie Macht den Teig locker und voluminoes und laesst ihn beim Backen hoch Aufgehen. Fuer eine zusaetzliche Lockerung des Teiges sorgt auch das Wasser, mit Dem die Eigelbe schaumig geschlagen werden. Zur Sicherheit kann man Der Biskuitmasse noch eine kleine Menge Alkohol oder eine Spur Backpulver hinzufuegen, denn ein mit Vollkornmehl zubereiteter Teig Ist naturgemaess schwer und braucht mehr Auftriebskraefte. Biskuitteig gelingt am besten, wenn Sie Eigelb, Honig und Wasser mit Dem Schneebesen der Kuechenmaschine bei hoechster Geschwindigkeit so Lange schlagen, bis eine sehr dicke mayonaisenae hnliche Creme Entstanden ist. Das dauert eine ganze Weile. Hoeren Sie also nicht zu Frueh mit dem Schlagen auf. Auch die Groesse der Ruehrschaessel muss im richtigen Verhaeltnis zur Teigmenge stehen. In einem schmalen, hohen Gefaess laesst sich eine Kleine teigmenge leichter schlagen, als in einer breiten Schuessel, in Der die Masse immer wieder auseinander laeuft. Der tadellos steife Eischnee ist fuer die Qualitaet der Biskuitmasse Besonders wichtig. Es gelingt nur, wenn Schuessel und Ruehrbesen voellig Frei von fett und Eigelbspuren sind. Trennen Sie also die Eier sehr Sorgfaeltig, am besten ueber einer Tasse, damit auch nicht der Geringste Eigelbrest ins Eiweiss gelangt. Um die feinen Luftblaeschen nicht zu zerstoeren, darf die Schaumige Biskuitmasse niemals geruehrt werden. Geben Sie also den Eischnee und das Mehl mit einem grossen Ruehrloeffel sehr vorsichtig Unter den Teig Anschliessend muss der Biskuitteig sofort gebacken werden, damit er Nicht zusammenfaellt. Vergessen Sie also nicht, den Backofen Rechtzeitig vorzuheizen. (Bei Biskuit wird nach wie vor vorgeheizt) Fuer Biskuittorten ist eine milde Backtemperatur von ca. 180 Grad Gerade richtig. Bei hoeherer Temperatur bekommt die Teigoberflaeche 1 Harte Kruste und die Torte geht nicht so gut auf.