

Grundrezept für entweder eine ø 26cm oder ø 28cm Form oder zwei ø 20cm Formen oder ein 30cm x 40cm Backblech

Zutaten:

5 Eier

100 g Zucker

1 Prise Salz

150 g Mehl

Für eine Biskuitrolle noch zusätzlich 3-4 EL heißes Wasser oder 1 Eigelb

Equipment:

Küchenwaage

Handrührgerät mit Rühraufsatz

Rührschüssel

Sieb, um Mehl zu sieben

Evtl. Teigschaber, um alles sauber aus der Rührschüssel zu kriegen

Evtl. Tortenheber, um den Teig auf dem Backblech glattzustreichen

Kuchenrost

Evtl. Pizzaschneider, um beim Biskuit vom Backblech die trockenen Kanten gerade abzuschneiden

1. Backofen auf 175°C-180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Boden und ggf. Seiten der Kuchenformen mit Backpapier auslegen. Backblech so mit Backpapier auslegen, dass an zwei gegenüberliegenden Seiten das Backpapier übersteht. Daran kann man später den Biskuit sehr gut herausheben.
2. Mehl sieben. Ist nicht unbedingt nötig, aber so gibt es auf jeden Fall keine Klumpen.
3. Eier mit der Prise Salz ca. 1 Minute auf höchster Stufe schlagen. Für eine Biskuitrolle dabei ggf. das heiße Wasser langsam beim Schlagen dazugießen.
4. Ca. 3 Minuten weiterschlagen und dabei den Zucker einriseln lassen.
5. Mehl dazugeben und nur kurz (!) auf niedrigster Stufe verrühren. Man kann das Mehl auch mit dem Kochlöffel vorsichtig unterheben, aber dabei schnell sein - ansonsten fällt die Masse wieder zusammen!
6. Den Teig rasch in die Backform(en) bzw. das Backblech füllen und verstreichen. Dafür nehme ich für die runde Formen immer einfach die Rückseite eines Esslöffels und für das Backblech einen Tortenheber, denn der kommt auch super in die Ecken ;).
7. Runde Kuchenformen ca. 20-25 Minuten backen, Backblech ca. 10-15 Minuten backen. Nach dem Backen den Biskuit sofort aus der Form lösen und auf ein Kuchenrost stürzen. Beim Blechbiskuit vorher das Rost mit Backpapier auslegen. Ich ziehe gerne das Backpapier nach ca. 2 Minuten ab und packe den Biskuit zum auskühlen in Frischhaltefolie ein, damit er beim abkühlen nicht austrocknet. Danach Beim Blechbiskuit die vertrockneten Kanten mit einem Pizzaschneider sauber und gerade abschneiden.
8. Eigentlich ist das Grundrezept hier schon zu Ende. Ich zeige aber noch, wie ich daraus schnell einfache Biskuitrollen gemacht habe, die ich dann einer Freundin mitgebracht habe, die nämlich lecker gekocht hatte (deswegen auch der Zeitmangel ;)). Hierzu fülle ich den Biskuit einfach mit Marmelade. Dazu mindestens 200 g Marmelade auf dem Biskuit verstreichen. Man kann natürlich auch Sahne oder Mascarpone oder Joghurtcreme etc. benutzen, aber dazu muss man natürlich den Biskuit vorher abkühlen lassen, damit die Füllung nicht schmilzt, und dazu hatte ich ja leider keine Zeit ;). Zum Aufrollen Biskuit auf ein Tuch oder das Stück Backpapier legen, auf das ihr vorher den Biskuit gestürzt habt. Mit Hilfe des Tuches/des Backpapiers das Ganze einrollen. Beim Einrollen immer das Gerollte gut festdrücken ;).
9. In Scheiben schneiden und servieren - fertig ^^!

Nährwerte des Grundrezeptes*:

1381 kcal, 54.6 g Eiweiß, 209.1 g Kohlenhydrate - davon 101.6 g Zucker, 35.4 g Fett - davon 10.2 g gesättigt, 2.17 g Natrium

* Grundrezeptzubereitung ohne zusätzliches Eigelb und ohne Füllung.