



## **Biskuit Grundrezept**, super hoch und flaumig 😊

Die Masse ist für eine 26 cm Form

Biskuitmasse:

- 6 Eiklar (Zimmertemperatur)
- 6 Dotter (Eigelb) (Zimmertemperatur)
- 200 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 160 g Mehl glatt (Österreich Type W700 - Deutschland Type 550)
- 40 g Maisstärke (Maizena)
- Prise Salz
- fein geriebene Schale einer Zitrone

Zubereitung:

Eier trennen. Die 6 Eiklar mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz zu sehr steifem Schnee schlagen. Ich stelle dazu meine Küchenmaschine auf 15 Minuten ein. Dann ist das genau richtig :-). Die 6 Dotter einzeln unter die Schneemasse rühren, für jedes Dotter 20 Sekunden (hab diesmal extra geschaut) Die geriebene Zitronenschale dazugeben. Anschließend das Mehl mit der Stärke mischen und über die Masse sieben. Vorsichtig unterheben.

In die Form füllen (26 cm) und bei ca. 175°C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Unbedingt die Stäbchenprobe machen, denn jeder Herd ist anders. Backrohr ausschalten, Türe aufmachen und noch 15 Minuten dort langsam auskühlen lassen.

Vorsichtig aus der Form schneiden und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Ich wickle die Torte dann in Frischhaltefolie und verwende sie erst am nächsten Tag, weil sie sich dann viel besser schneiden lässt.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder eure Gudrun von Mödling.

**[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)**