



Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, 24.10.2025

Einfacher Biskuit vom Blech

Zutaten:

3	Eiweiß (Größe M)
75 g	Zucker
3	Eigelb (Größe M)
etwas	Salz
1 TL	Vanillezucker
50 g	Weizenmehl (Type 405)
20 g	Speisestärke

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Das Eiweiß und 60 g Zucker in eine Schüssel geben, mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen und beiseitestellen.
3. Die Eigelbe, 1 Prise Salz, Vanillezucker und restlichen Zucker (15 g) in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers hellgelb und cremig rühren. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben.
4. Das Mehl und die Stärke mischen, auf den Eischnee sieben und mit einem Silikonschaber kurz unterheben.
5. Die Biskuitmasse gleichmäßig mit einer Winkelpalette auf dem vorbereiteten Blech verstreichen und im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 6-8 Minuten backen.
6. Den fertigen Biskuit auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen.