



# Biskuitteig für Kuchen, Torten und Gebäck

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Basismasse, vielfach zu verwenden

## Zutaten

- 25g Butter
- 75g Mehl
- 75g Zucker
- 4 Eigelb
- 3 Eischnee
- Prise Salz.

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Eiweiß mit einem Esslöffel Zucker steif schlagen.

### Schritt2

Die Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig rühren.(Küchenmaschine, Mixer)

### Schritt3

Das gesiebtes Mehl einmischen, leicht unterheben, nicht kneten; die flüssige Butter dazu geben.

### Schritt4

Vorsichtig den steif geschlagenen Eischnee unterheben

### Schritt5

Backzeit auf einem Backblech oder in einer Springform bzw.

## Schritt6

Back-Trennpapier bei 180° ca. 30-35 Minuten.

**Rezeptart:** Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** einfach, schnell, vielfach verwendbar

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/biskuiteig-fuer-kuchen-torten-und-gebaeck/>