

Biskuitteig – Tipps und Tricks

→ lasse den Biskuitteig vollständig auskühlen, bevor er aus der Form genommen oder weiterverarbeitet wird

→ Mehl sieben, um Klumpen im Teig zu vermeiden

→ Stäbchenprobe: bleiben beim Einstechen eines Holzstäbchens in den Teig keine Teigreste am Stäbchen hängen, ist der Biskuitteig durchgebacken

→ sanft rühren: mische die Zutaten behutsam, um die Luftigkeit des Teiges zu bewahren

Wissenswertes:

- Der Name „Biskuit“ bezieht sich auf die traditionelle Herstellung und die besondere Leichtigkeit des Teiges.
- Früher wurde der Teig über dem Wasserbad zubereitet, was zu einer leichteren und luftigen Konsistenz führte.
- Heutzutage werden die Eier getrennt und der Eischnee geschlagen, um die luftige Textur zu