

|  |
| --- |
| **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 erreichen. |