

Kuchen Backen Rezepte

Biskuitkuchen Grundrezept

Gattung: Gebäck, Backen. Kuchen, Plätzchen

10 Eier; getrennt
375 g Zucker
400 g Weizenmehl

1 Pack Backpulver
Butter für die Form

Man rührt 10 Eidotter mit 375 g feinem Zucker eine viertel Stunde lang zu Schaum, fügt das zu Schnee geschlagene Eiweiß der 10 Eier und 400 g feinstes Weizenmehl und 1 Päckchen Backpulver hinzu.

Nachdem alles noch durchgearbeitet ist, füllt man die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Blechform und backt bei mäßiger Hitze eine Stunde lang.

Tipp: Dieser Biskuit ist sehr leicht verdaulich und für Kinder, Kranke und Genesende sehr zu empfehlen. Mit Milch aufgeweicht, ist er für kleine Kinder im Alter von einem halben Jahre ab als ein vorzügliches Nahrungsmittel zu bezeichnen.

Diesen Biskuitteig kann man auch in kleine Blechförmchen tun, welche dunkelgelb gebacken und mit Zucker bestreut, ein Gebäck geben, wie es feiner nicht hergestellt werden kann.