



# HELLER BISKUIT

DAS GRUNDREZEPT

---

## DIE ZUTATEN:

6 Eier, Größe M  
1 Prise Salz  
160 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
240 g Mehl Typ 405  
1 TL Backpulver

---

## DIE ZUBEREITUNG:

1. Heize den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vor.
2. Kleide den Boden deiner Backform mit Backpapier aus. Die Seiten werden weder eingekleidet noch ausgefettet. So kann der Kuchen schön hoch klettern.
3. Trenne die Eier und schlage das Eiweiß gemeinsam mit dem Salz mit Hilfe einer Küchenmaschine steif.
4. Gib den Zucker sowie den Vanillezucker dazu und schlage so lange weiter, bis eine samtig glänzende Masse entsteht.
5. Stelle die Geschwindigkeit deines Rührgerätes nun etwas runter und füge nach und nach das Eigelb hinzu. Rühre so lange, bis sich diese mit der Masse verbunden haben.
6. Siebe zuletzt das Mehl und den Backpulver über die Masse und hebe diese vorsichtig mit einem Spatel unter.
7. Gieße den Teig nun in deine vorbereitete Form, streiche ihn glatt und schiebe ihn direkt danach in den Ofen. Nun darf er 20 Minuten backen. Achte darauf, währenddessen die Ofentüre nicht zu öffnen, damit er keinen Kälteschock bekommt und zusammenfällt.
8. Um sicher zu gehen, dass der Kuchen fertig ist, hilft dir die Stäbchenprobe. Stecke dafür einen Holzstab oder eine Stricknadel in den Teig. Kommt sie sauber heraus, ist der Biskuit fertig.
9. Lass ihn nun für 15 Minuten leicht abkühlen. Nun kann er vorsichtig aus der Form heraus gelöst werden. Schneide hierfür mit einem Kuchenlöser oder Messer am Rand der Springform entlang, öffne diese im Anschluss und lass den Biskuit auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen. Nun kann er geschnitten und weiter verarbeitet werden.