



Biskuit – der Luftige

Neben dem Hefeteig ist Biskuit der gefürchtetste Teig, wenn es ums Backen geht. Es gibt aber keinen Grund dazu, wenn man die Spielregeln bei der Herstellung beachtet. Eine Biskuitmasse wird im Gegensatz zu einer Sandmasse aus getrennten Eiern hergestellt. Erstens müssen die beiden Schüsseln und das Rührgerät sowie der Kochlöffel komplett fettfrei sein, sonst lässt sich das Eiweiß nicht aufschlagen und die Masse wird schmierig. Alle genannten Gegenstände deshalb vorher gut mit heißem Wasser behandeln.

Beim Trennen der Eier in Eiweiß und Eigelb darauf achten, dass nichts vom Eigelb zum Eiweiß gelangt. Denn Eigelb hat Cholesterin/Fett, damit wird das Aufschlagen verhindert.

Zuerst wird immer das Eigelb mit dem Zucker aufgeschlagen. Die Rührbesen des Rührgerätes gut heiß abwaschen, dann das Eiweiß im anderen fettfreien Kessel aufschlagen. Den restlichen Zucker zugeben und ein paar Tropfen Zitronensaft, damit eine steife Masse entsteht.

Es ist ratsam, die Hälfte des Mehles durch Weizenpuder/Stärke zu ersetzen, das ergibt eine bessere Körnung und lässt sich später leichter rollen.

Zum aufgeschlagenen Eigelb das Eiweiß geben und vorsichtig mit dem Kochlöffel unterheben. Dann das gesiebte Mehl und die Stärke ebenfalls vorsichtig untermengen. Das Backblech sollte mit Backpapier ausgelegt sein, die Masse darauf verteilen, gleichmäßig verstreichen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 175° C backen. Die Backzeit richtet sich nach der Stärke der aufgestrichenen Masse, in der Regel 12 bis 15 Minuten.

Ein gleichgroßes Backpapier mit Zucker bestreuen. Die gebackene Roulade darauflegen und das Backpapier vorsichtig abziehen und wieder darauflegen.

Die Biskuitkapsel (Fachbegriff) auskühlen lassen, alsbald füllen und zusammenrollen. An einem kühlen Ort aufbewahren. Der Kühlschrank ist nicht so geeignet, da der äußere Zucker Feuchtigkeit zieht und die gebackene Seite aufweicht.

Die Biskuitmasse enthält kein Fett, deshalb kann eine Roulade oder ein Biskuitboden für Obstkuchen nicht lange aufbewahrt werden. Er trocknet schnell aus!

Ihr Armin Roßmeier