

Birgit Giess

Hauswirtschaftsmeisterin u.
Gesundheitspädagogin (SKA)

<http://www.gesunde-rezepte.de>

Wissenswertes über Biskuitteig

1. Fertigen Biskuitteig sofort im vorgeheizten Backofen backen, da die eingeschlagene Luft sonst vorzeitig entweicht
2. Vorbereiten von Backblech u. Formen vor der Teigherstellung
3. Bleche für Rouladen u. ä.:
 - fetten u. mehlenoder
 - Backtrennpapier
4. Springform f. Torten:
 - nur den Boden fetten u. mehlen oder Backtrennpapier
 - Rand d. Springform nicht fetten!
5. Kastenformen: fetten u. mehlen
6. Während der 1. Hälfte der Backzeit Backofen nicht öffnen!
7. Gegen Ende der Backzeit Garprobe mit einem Holzspießchen oder einer Stricknadel machen. Der Biskuitboden ist fertig, wenn kein Teig mehr am Holzspießchen kleben bleibt.