

Biskuitteig mit Dinkelmehl

Zutatenliste

6 Eier getrennt, 2 EL Wasser
120 g Zucker, 120 g Dinkelmehl
1 TL Backpulver
Nach Geschmack:
Vanillezucker, angeriebene Zitronenschale

Vorbereitung:

Küchenwaage, Backblech mit Backpapier ausgelegt
Elektrischer Handrührer, 1 große Rührschüssel für den Hauptteig
1 hohe Rührschüssel für das Eiweiß, 1 Teigheber
Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Zubereitung:

1. Trenne die Eier: jeweils in eine extra Rührschüssel geben
2. Schlage das Eiweiß in einer hohen Rührschüssel zusammen mit 60g Zucker sehr steif (also die Hälfte des benötigten Zuckers nach und nach in das Eiweiß einrieseln lassen)- beiseite stellen
3. Schlage das Eigelb mit den restlichen 60 g Zucker und den 2EL Wasser cremig- nicht verzweifeln, das dauert mit dem Handrührgerät relativ lange, bis die Masse weiß-cremig ist(ca. 5min)
3. Jetzt siebe das mit Backpulver gemischte Mehl auf die Eigelbcreme und kippe den ganzen Eiweißschnees darüber.
4. Achtung!
Jetzt wird es etwas delikates, denn das Mehl sinkt zu Boden und du musst vorsichtig alles miteinander vermischen: mit dem Teigheber vorsichtig unterheben (nicht wild rühren, sonst fällt der Eischnee schnell zusammen!), dabei aufpassen dass sich keine Mehklümpchen bilden.
5. Auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech verteilen, glattstreichen ohne die luftige Struktur zu zerstören.
6. Sofort bei 200 Grad Ober/Unterhitze backen, ca. 12 min
7. danach noch heiß auf ein Geschirrtuch stürzen, Backpapier sofort vorsichtig abziehen. Teig mit dem Geschirrtuch zur Rolle formen, so erkalten lassen.
8. Wenn er kalt ist, das Geschirrtuch entfernen und füllen nach Geschmack!

Die einfachste Füllung ist Marmelade (mit etwas Saft streichfähiger verrührt)
und darauf geschlagene Sahne!

*** Wir wünschen viel Spaß beim Zubereiten ***