



Pan di Spagna – Biskuitteig

Der Biskuitteig gehört zu den Basics. Auch da gibt es ganz viele verschiedene Arten, wie man einen gelungenen Biskuitteig herstellt. Heute habe ich diese Variante ausprobiert und finde sie wirklich sehr toll. Das Biskuit ist schön luftig.

Zutaten

5 Eier (zimbertemperatur - ein wichtiges Detail, damit der Biskuitteig auch schön luftig wird)
110 Gramm Mehl
50 Gramm Kartoffelmehl (oder Maisstärke)
150 Gramm Zucker
1 Prise Salz
1 ausgekrazte Vanilleschote (oder als Alternative abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone)

Zubereitung

Zuerst die Eier trennen. Das Eiweiss in die Schüssel einer Küchenmaschine geben. Wer keine Küchenmaschine hat, gibt die Eier in eine grosse Schüssel. Es empfiehlt sich aber einen Handmixer zu verwenden.

Nun das Eiweiss aufschlagen. Wenn sie weiss werden, das erste Drittel des Zuckers begeben. Nach ca. 5 Minuten das zweite Drittel beifügen und nach weiteren 5 Minuten das letzte Drittel dazu geben.

Immer weiter schlagen. Ein Eigelb nach dem Anderen zum Eischnee geben und weitere 5 Minuten schlagen. Das Ganze dauert ca. 20 Minuten. Diese Zeit wird benötigt um dem Teig genügend Luftblasen zu geben, damit er auch schön aufgehen kann, auch ohne Zugabe von Backpulver.

Das Vanillemark einer ausgekrazten Vanilleschote und die Prise Salz dazu geben.

Das gesiebte Mehl und Kartoffelmehl langsam mit einem Teigschaber unter die Masse heben.

Einen Tortenring von 24 cm Durchmesser mit Backtrennpapier einkleiden und mit Butter einfetten. Wer hat, kann einen Backtrennspray verwenden. Wer keinen Tortenring hat, verwendet eine Springform.

Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Biskuit während ca. 40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Wer möchte, kann anstelle des Vanillemarks die Schale einer abgeriebenen Bio-Zitrone begeben.

Haltbarkeit

Der Biskuitteig bleibt bei Zimmertemperatur während 2 – 3 Tage frisch. Er sollte entweder mit einer Tortenhaube zugedeckt werden oder in einem hermetisch verschliessbaren Behälter aufbewahrt werden.

Der Biskuitteig lässt sich auch einfrieren.