

10. August 2011

Schoko-Biskuit

Schon seit einer halben Ewigkeit schlummerte ein Link in meinen Bookmarks, den mir Barbara empfohlen hatte. Sie weckte meine Neugier auf ihr Rezept für Biskuit, weil er so locker aussah, wie ich ihn bei meinen beiden bisherigen Versuchen noch nicht hinbekommen hatte.

Als nun die Kirschernte schnell verarbeitet werden musste, kam mir das Biskuit-Rezept wieder in den Sinn. Wie schon bei meiner Kirsch-Sahne-Rolle, wollte ich die Kirschen mit einem schokolastigem Biskuitboden kombinieren – dieses Mal jedoch ungerollt. Und so habe ich Barbaras Rezept um Kakao und Schokolade erweitert. Herausgekommen ist ein extrem lockerer und leckerer Biskuitboden. Nun einfach noch die entsteinten Kirschen draufgepackt und mit Schlagsahne überdeckt und fertig ist ein gelungener Kuchen.

Wem ein einfacher Blechbiskuitkuchen zu simpel ist, kann auch mit Backformen arbeiten. Der Biskuitteig eignet sich dafür dank seiner eher flüssigen Konsistenz hervorragend, z.B. in Motivbackformen. Entweder dekoriert man den fertigen Teig anschließend wie ich mit Kirschen und Sahne oder man nutzt Zuckerguss oder Lebensmittelfarbe zum Verzieren des Biskuitmotivs.

Hauptteig

- 4 Eier
- 3 Esslöffel kaltes Wasser
- 170 g Zucker
- 80 g Weizenmehl 405
- 60 g Speisestärke
- 1 Teelöffel Backpulver (ca. 5 g)
- 20 g Kakao
- 120 g Zartbitterschokolade

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Wasser steif schlagen. Den Zucker unter weiterem Schlagen langsam zugeben.

Anschließend das Eigelb langsam einrühren.

Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao mischen und auf die Masse sieben. Mit einem Schneebesen von Hand vorsichtig unterheben (nicht Rühren!). Zum Schluss die grob geraspelte Schokolade unterheben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf glattstreichen und bei 180°C 30 Minuten backen.

Nach dem Backen den Teig mit der Oberseite auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen und auskühlen lassen.

Material- und Energiekosten: 2,20 €

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1 Stunde



www.brotbacken.de