



## Biskuit (hell/dunkel) als Motivtortenbasiskuchen

### Zutaten:

6 Eier  
200g Zucker  
100g Mehl (helle Variante)  
o d e r  
75g Mehl + 25g Kakaopulver (dunkle Variante)  
100g Speisestärke  
25g Vanillepuddingpulver (helle Variante)  
o d e r  
25g Schokopuddingpulver (dunkle Variante)  
1 TL Backpulver

### Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen.  
Zucker nach und nach einrieseln lassen.  
Zu einer glänzenden Masse rühren.  
Eigelb vorsichtig unterrühren.  
Mehl (plus Kakaopulver, für den dunklen Teig) mit Speisestärke, und Vanillepuddingpulver (für den hellen Teig) oder Schokopuddingpulver (für den dunklen Teig) und Backpulver mischen und darüber sieben.  
Alles vorsichtig unterheben.

Biskuitmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) geben und glatt streichen. Ränder nicht fetten!

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad, Umluft: 175 Grad, Gasherd: Stufe 3) ungefähr 30 Minuten goldbraun backen.

Nach dem Backen kurz abkühlen lassen.  
Mit der Palette den Rand lösen (falls notwendig) und mit der Oberseite nach unten auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Am besten am Vortag backen, damit er sich setzen kann und dann beim durchteilen nicht mehr so krümelt.

*Das Rezept ist von meiner lieben Freundin Sandra König, bei Cheffkoch auch bekannt als Käferblau.*

