

## Bisquit - Biskuit



Die Zubereitung eines Bisquits ist einfach. Einige Grundkenntnisse sind nachfolgend beschrieben.

Ein Bisquit besteht grundsätzlich nur aus Eier, Zucker und Mehl. Die Zugaben von Backpulver oder sonstigen Treibmitteln ist nicht nötig. Das Gebäck erhält sein Volumen vom schaumig geschlagenen Ei, dessen Luftblasen sich beim Erhitzen ausdehnen. Von der Menge des Mehlanteils hängt es unter anderem ab, wie luftig oder wie schwer ein Bisquit schlussendlich wird. Auch der Zucker hat nicht nur den Zweck zu süßen, sondern macht das Gebäck auch geschmeidig. Durch Zugaben etwa von Butter oder Schokoladenpulver kann sowohl der Geschmack wie auch die Struktur verändert werden. Grundsätzlich gibt es zwei Herstellungsverfahren von Bisquit: Die kalte und die warme Masse.

### Die kalt geschlagene Bisquit/Biskuit-Masse

Bei der kalt geschlagenen Bisquitmasse werden die Eier getrennt. Das Eiweiss wird mit der Hälfte des Zuckers zu Schnee geschlagen. Das Eigelb wird mit dem restlichen Zucker schaumig geschlagen und vorsichtig mit dem Eiweiss-Schnee gemischt. Am Schluss wird das gesiebte Mehl einmeliert. Dabei ist Vorsicht geboten: Zu schnelles einmelieren oder gar rühren mit dem Schwingbesen lässt das Volumen der Eimasse schwinden und das Gebäck kann sich beim Backen nicht ausdehnen.

### Die warm geschlagene Bisquit/Biskuit-Masse

Bei der warm geschlagenen Bisquitmasse werden die ganzen Eier verwendet. Diese werden mit dem Zucker in eine Schüssel gegeben. Die Schüssel kommt ins heisse Wasserbad, während mit dem Schwingbesen gut durchgerührt wird. Hat die Masse etwa 35 bis 40°C erreicht, wird die Schüssel vom heissen ins kalte Wasserbad gestellt und weiterhin durchgerührt und zwar solange, bis die Masse abgekühlt ist. Während des Rührens, resp. schaumig Schlagen der Masse, das nie unterbrochen werden sollte, nimmt die Masse ständig an Volumen zu. Am Schluss wird wie bei der kalt geschlagenen Masse das gesiebte Mehl einmeliert.

### Warm- oder kalt geschlagene Bisquit/Biskuit-Masse?

Bei der kalt geschlagenen Bisquitmasse wird das Eiweiss zu Schnee geschlagen. Dieser Eiweiss-Schnee verhält sich im Backprozess anders als ganze Eier. Das Bisquit das daraus entsteht ist schwerer und wird vorwiegend für Einlagen, z.B. als Bisquit zwischen Japonais-Böden verwendet. Das warm geschlagene Bisquit ist luftiger und findet weit grössere Verbreitung.

Die Schwere des Bisquits wird mit dem Mehlanteil reguliert, wobei man zwischen leichten, mittelschweren und schweren Massen unterscheidet:

Leichte Massen  
pro Ei:  
20-30g Zucker und  
20-30g Mehl

Mittelschwere Massen  
pro Ei:  
30-40g Zucker und  
30-40g Mehl

Schwere Massen  
pro Ei:  
40-50g Zucker und  
40-50g Mehl

Die mittelschwere, warm geschlagene Masse ist sicher die gebrächlichste. Gebäcke aus dieser Masse haben eine gleiche, mittelfeine Porung, sind stabil und praktisch für alle Füllungen geeignet. Auch zum Tränken ist dieser Bisquit ideal, da er eine recht grosse Menge an Sirup aufnehmen kann. Bei einem leichten Bisquit ist dies nicht möglich. Leichte Massen eignen sich nicht für saftige Füllungen, sie ergeben flache Gebäcke und sind für Aufgestrichenes ideal. Schwere Massen eignen sich für hohe Gebäcke oder standfeste Unterlagen.

### **Die Bisquit/Biskuit-Herstellung**



Eine Springform mit flüssiger Butter gut einfetten.



Die Form mit Mehl bestäuben und danach gut ausklopfen.



Die Eier und den Zucker in eine grosse Schüssel geben. Etwas Wasser in eine Pfanne geben und die Schüssel darauf setzen. Dabei darf das Wasser den Schüsselboden nicht berühren! Nun die Pfanne erwärmen und die Eiermasse mit dem Mixer gut durchrühren.



Dabei wird das Volumen immer grösser. Die Masse solange mit dem Mixer rühren, bis sie etwa Körpertemperatur annimmt.



Dann die Schüssel in ein Becken mit kaltem Wasser geben. Die Masse weiterhin mit dem Mixer gut durchrühren bis die Masse abgekühlt ist. Dies dauert etwa 10 Minuten.



Das Mehl durch ein Sieb lassen und vorsichtig in die Eimasse einmehlern. Dabei ist es wichtig, dass die durch das Rühren eingeschlagene Luft möglichst in der Masse bleibt. Auf keinen Fall mit dem Mixer rühren, die Masse würde sofort zusammenfallen.



Die Bisquitmasse nun in die eingefettete Form geben und bei 180°C ca.40-50 Minuten backen.



Den gebackenen Bisquit vorsichtig aus der Form nehmen. Dabei die Springform öffnen und den Ring der Form entfernen, dann ein Kuchengitter auf den Bisquit legen. Nun das Ganze drehen, so dass der Boden des Bisquits oben ist. Nun den Boden der Springform entfernen...



...und den Bisquit komplett auskühlen lassen. Durch das Drehen ist der Bisquits nach dem Auskühlen in der Mitte nicht erhöht, sondern hat eine schöne, flache Oberfläche.



Nun den Bisquit schneiden. Dabei den Rand mit einem Messer einschneiden. Dabei das Messer (hier eine Hülle einer Musikkassette) auflegen, damit ein gleichmässiger Schnitt entsteht.



Mit einem sarken Faden den Bisquit durchschneiden.



Nun ein zweites Mal schneiden, damit zwei gleichmässige Böden zur Verfügung stehen. Der Deckel des Bisquits kann für eine Torte nicht verwendet werden. Mein Tipp: Den Bisquitdeckel nicht einfach wegwerfen, sondern mit Konfitüre bestreichen und zusammenklappen. Schmeckt vorzüglich!



Die zwei Bisquitscheiben in ein Plastiksack geben. Dort trocknen sie nicht aus. Bisquitböden können so auch ohne weiteres tiefgekühlt werden.

## ***Spezielle Biscuits/Biskuits***

### **Das Schokoladenbiscuit**

Das Schokoladenbiscuit wird wie ein normales Biscuit hergestellt. Mit dem Mehl wird etwas Schokoladenpulver beigegeben (ca. 1 Teelöffel auf 4 Eier).

### **Das Rouladenbiscuit**

Für ein Rouladenbiscuit wird eine leichte Biscuitmasse verwendet. Ausserdem wird der Zuckeranteil erhöht. Der Biscuit wird dadurch geschmeidiger und lässt sich besser rollen.

300 g Eier (ca. 6 Stk.)  
100 g Eigelb (ca. 5 Stk.)  
225 g Zucker  
150 g Mehl  
50 g Butter (kann auch weggelassen werden)

Eier, Eigelb und Zucker warm- und kaltschlagen, Mehl einmelieren und am Schluss die flüssige Butter vorsichtig beigegeben.

### **Das Butterbiscuit**

Durch eine Butterbeigabe kann das Biscuit qualitativ verbessert werden. Es wird zudem länger haltbar, aber: Durch die Butterbeigabe verliert das Biscuit auch an Volumen. Die Butterzugabe (ca. 12-16g pro Ei) erfolgt am Schluss in flüssigem Zustand. Bei der Menge der Butterzugabe kommt es darauf an ob der Biscuit gefüllt wird oder nicht. Ein nicht gefüllter Biscuit hat einen höheren Butteranteil.

### **Die Sandmasse**

Die gesuchte sandige Beschaffenheit dieses Gebäcks wird erreicht indem ein Teil des Mehls durch Stärkemehl ersetzt wird. Gleichzeitig wird Butter zugeführt.

300 g Eier (6 Stk.)  
200 g Zucker  
150 g Mehl  
50 g Weizenpulver  
75 g Butter

Eier, Eigelb und Zucker warm- und kalt schlagen, Mehl und Weizenmehl einmelieren und am Schluss die flüssige Butter vorsichtig beigegeben.