

# Basis Wiener Biskuit

## **Grundrezepte für einen Boden mit 26cm Durchmesser:**

Zutaten	Wiener Boden	Wiener Schokoboden	Wiener Nussboden
Basis Biskuit	100g	100g	100g
Weizenmehl	100g	100g	100g
Zucker	135g	135g	135g
Kakaopulver		30-40g	
Vollei	250g (5Stück)	250g (5Stück)	250g (5Stück)
Wasser	15g	15g	15g
Haselnüsse, gerieben			50-80g

Alle Zutaten zusammen bei schneller Geschwindigkeit für 7-9 Minuten aufschlagen.

Für Schokoböden: Kakaopulver, Zucker und Backpulver VORHER vermischen und dann die restlichen Zutaten dazugeben.

Für Nussböden: die geriebenen Nüsse AM SCHLUSS kurz unterrühren

Backen: 30-35 Minuten bei ca.180°C Ober-/Unterhitze. Bei Umluft 160-170°C

Je nach Herdtyp kann sich die Backzeit verlängern oder verkürzen.

## **Grundrezept für Rouladen, Sandmasse:**

Zutaten	Wiener Rouladen / Omeletts	Sandmasse
Basis Biskuit	100g	70g
Weizenmehl	100g	70g
Weizenpulver		50g
Zucker	170g	125g
Vollei	250g (5Stück)	170g (3 große Eier)
Wasser	15g	30g
Butter/Margarine		125g

Alle Zutaten zusammen bei schneller Geschwindigkeit für 7-9 Minuten aufschlagen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech glatt streichen.

Für Omeletts: Mit großer Lochtülle ca. 10cm große Kreise aufspritzen.

Für Schokorouladen: Kakaopulver, Puderzucker und Backpulver VORHER vermischen und zum Schluss unterrühren.

Backen: 5-8 Minuten bei ca. 230°C Ober-/Unterhitze. Bei Umluft 200°C

Für Sandkuchen: Alle Zutaten zusammen bei schneller Geschwindigkeit für 7-9 Minuten aufschlagen, in eine gefettete und mit Bröseln ausgestreute Kastenform geben und glatt streichen.

Backen: 35-40 Minuten bei ca.180°C Ober-/Unterhitze. Bei Umluft 160-170°C

Je nach Herdtyp kann sich die Backzeit verlängern oder verkürzen.

Viel Spaß und Erfolg beim Backen wünscht Ihnen,

Andreas Zöllner

Bäckermeister und Lebensmitteltechniker von backstars.de