

Arbeitsmappe Peter Kirischitz©

Texte teilweise aus „Wiener Küche“ Olga und Adolf Hess, 44. Auflage bearbeitet von Peter Kirischitz. Mit freundlicher Genehmigung vom Deuticke Verlag.
Fotografie: Alex Hartl, 2001, 1 HFB

Biskuitroulade

BEVOR MAN BEGINNT

Die Mise en place:

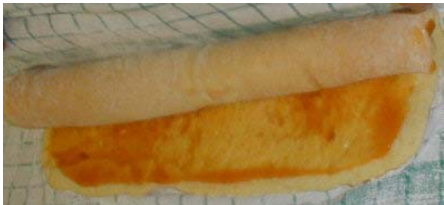
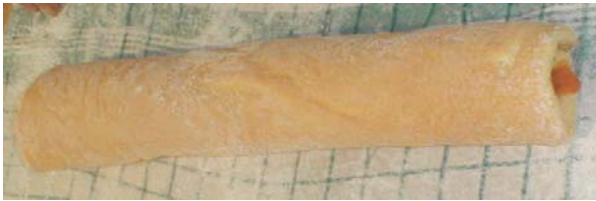


DIE ZUATEN

5 Eier

DIE ZUBEREITUNG





Anmerkung: Biskuitroulade ist eigentlich die am einfachsten zuzubereitende Biskuitmehlspeise. Dennoch sind zum Erreichen eines guten Ergebnisses einige Punkte zu beachten.

BEACHTEN BEIM SCHNEE SCHLAGEN!!



1. Je länger die fertige Masse auf „das Backen warten muss“ umso mehr fällt sie in sich zusammen und verliert im Endergebnis an Schaumigkeit.
→: bevor man mit dem Abklären der Eier beginnt ist das Rohr vorzuheizen, das Backblech mit dem Papier vorzubereiten, das Mehl zu sieben und Teigkarte sowie Gummispachtel bereitzulegen.
2. Das Ergebnis ist vom Zustand des Eischnees abhängig: Fett ist der „Todfeind“ beim Schneeschlagen.
 - a) Fühlt man Plastikgeschirr an, wird man immer eine an Fett erinnernde Schicht an der Oberfläche fühlen.
→: Metall- oder Glasschüssel zum Schneeschlagen verwenden.
 - b) mit Säure kann Fett neutralisiert werden:
Also: Die Schüssel mit der Schnittfläche einer halbierten Zitrone ausschmieren und evtl. einige Tropfen Zitronensaft in das Eiklar geben.
3. Ein wenig Salz macht das Schneeschlagen leichter, abgesehen davon benötigt jede Mehlspeise auch etwas Salz.
→: immer ein wenig Salz in das Eiklar
4. Bei überschlagenem Schnee lassen sich die weiteren Zutaten sehr schwer unterheben – Eiweißinseln entstehen im Gebäck.
→: Vorsicht beim Schneeschlagen mit Handmixer und Küchenmaschinen, das Schlagen mit dem Schneebesens erfordert zwar ein wenig „Muskelschmalz“ sichert den ungeübten jedoch erfahrungsgemäß gute Ergebnisse.
5. Jedes unnötige Rühren im fertigen Eischnee lässt diesen ein wenig zusammenfallen.
→: a) die Dottermischung niemals solange unter den Teig heben bis alles gut vermischt ist, sondern das „unter den Schnee heben“ der Zutaten so einteilen, dass alles erst dann gut mit dem Schnee vermischt ist, wenn die letzte Zutat eingearbeitet wurde. b) Niemals die Zutaten mit dem Schneebesens unter den Schnee rühren; immer mit der Teigspachtel oder dem Kochlöffel vorsichtig einheben, indem man die Teigspachtel von der Mitte durch den Eischnee gleiten lässt dann nach unten bewegt und am Geschirrrand wieder nach oben hebt, während man den Schneekessel gleichzeitig leicht dreht.