

## Zweites Kapitel.

# Bisquit und Bisquit-Bäckereien.

### 21. Vorbemerkung.

Die Bisquitbäckereien gehören zu den beliebtesten Weihnachts- und Dessertbäckereien, da sie leicht verdaulich und ziemlich lange haltbar sind. Die Bisquitmassen werden meistens aus Zucker, Eiern und wenig Mehl bereitet. Da der Eierschnee, der steif sein soll, von großer Wichtigkeit bei Herstellung von Bisquits ist, so nehme man nach Möglichkeit frische Eier zur Bereitung dieser Masse. Es gibt zwei Arten von Bisquitmasse, eine schwere oder harte und eine leichte Bisquitmasse.

### 22. Gewöhnliche Bisquitmasse für Torten, Dessertstücke &c.

10 Eidotter werden mit 375 Gramm Staubzucker eine halbe Stunde nach einer Seite gerührt, von dem Weiß der 10 Eier wird ein steifer Schnee geschlagen, den man mit 375 Gramm feinem Weizen- oder Kartoffelmehl (das Mehl wird langsam eingesiebt) darunter mischt, das heißt langsam einzieht, nicht rührt. Die Masse wird in einer mit Butter ausgestrichenen, mit Mehl leicht bestaubten Form bei mäßigem Feuer eine Stunde gebacken (die Dotter werden nacheinander langsam in den Zucker eingerührt und zwar bis er schaumig ist).

### 23. Geschlagene Bisquitmasse.

8 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und die 8 Eidotter langsam mit der Schneeruthe unter den Schnee gemischt,