

Grundrezept Biskuitteig für die Springform, 2-mal durchschneiden

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
4 EL heißes Wasser
130 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 EL Dr. Oetker Kakao , für dunklen Teig



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit



Abb. 1



Abb. 2

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Biskuitteig: Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen.

3. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen (Abb. 1).

4. Mehl mit Backin und Gustin und evtl. Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren (Abb. 2). Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 35 Min.

5. Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen (Abb. 3).

6. Backpapier vorsichtig abziehen (Abb. 4). Den Tortenboden als Obsttortenboden verwenden (mit Obst nach Belieben belegen und mit Dr. Oetker Tortenguss überziehen) oder den Boden zweimal waagrecht durchschneiden und mit einer Sahne- oder Buttercreme füllen.



Abb. 3



Abb. 4

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 3 g, Kh: 25 g, kJ: 582, kcal: 139