

Grundrezept Wiener Boden

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

30 g Butter
3 Eier (Größe M)
2 EL heißes Wasser
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1. Vorbereiten: Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. 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 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

Backpapier vorsichtig abziehen, Boden einmal waagrecht durchschneiden und nach Rezept weiterverarbeiten.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 4 g, Kh: 19 g, kJ: 521, kcal: 124

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



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