

# Grundrezept Biskuitteig, 1-mal durchschneiden

Mit diesem Rezept gelingt ein lockerer Biskuitteig für eine 2-lagige Torte ganz einfach.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

\_\_\_\_\_ bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett  
Backpapier

### Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Wie bereite ich einen Biskuitteig zu, den ich 1-mal durchschneiden kann?:

## 1 Vorbereiten:

Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.



**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen.



Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.



**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**

### 3 Tortenboden lösen und stürzen:

Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



### 4 Backpapier vorsichtig abziehen. Den Boden 1-mal waagrecht durchschneiden und nach Belieben mit einer Sahne- oder Buttercreme füllen oder nach Rezept weiterverarbeiten.





## Versuchsküche Rezepte und Tipps

### Tipps aus der Versuchsküche

- Der Tortenboden ist einfriergeeignet.
- Hier das Rezept zum Bild "[Himmel-und-Hölle-Torte](#)".
- Für einen dunklen Biskuitboden einfach 1 EL Dr. Oetker Kakao unter den Teig heben.
- Noch mehr Tipps zum Thema Biskuitteig gibt es [hier](#).

