

Grundrezept Biskuitteig 2-mal durchschneiden

So gelingt eine lockerer Biskuitboden für eine 3-lagige Torte ganz einfach.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):
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

Wie bereite ich einen Biskuitboden zu, den ich 2-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 mit heißem Wasser 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.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

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

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 35 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 Tortenboden 2-mal waagrecht
durchschneiden und mit einer Sahne- oder Buttercreme füllen oder nach Rezept
weiterverarbeiten.

Tipps aus der Versuchsküche

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

