



Grundrezept Wiener Boden

Mit diesem Rezept gelingt ein saftiger, feinporiger Tortenboden, der 1-mal durchgeschnitten werden kann.

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Biskuitteig:

50 g Butter

3 Eier (Größe M)

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

Wie bereite ich einen Wiener Boden zu?:

1 Vorbereiten:

Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig:

Eier 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.





Versuchsküche Rezepte und Tipps

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: 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.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Rezept zu dem Bild unter [Schmand-Fruechte-Traum](#).
- Für einen dunklen Wiener Boden zusammen mit dem Mehl 1 EL Dr. Oetker Kakao unterrühren.
- Für eine glutenfreie Variante kann das Mehl gegen eine glutenfreie Mehlmischung für Kuchen ausgetauscht werden.

