

Nussbiskuit

Alternative zum klassischen Biskuitboden mit Haselnüssen oder Mandeln.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

100 g Zucker
2 EL Wasser
3 Eier (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete
Haselnüsse

Wie backe ich einen Nussbiskuit?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier mit 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.

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

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

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

- 4 Backpapier vorsichtig abziehen. Boden einmal waagrecht durchschneiden und nach Belieben mit einer Sahne- oder Buttercreme füllen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Nussbiskuit statt mit Nüssen mit gemahlene Mandeln zubereiten.
- Und hier das Rezept [Cappuccino-Nusstorte](#) zu dem Bild.

