Biskuitteig für Springformen Grundrezept

Dieses Grundrezept für einen Biskuitteig für Springformen ist ganz einfach. Das Rezept ist die Basis für viele Kekse, Kuchen und Torten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

	Butter (zum Einfetten der Springform)
5 Stk.	Eier
150 g	Staubzucker
175 g	Mehl
1 Packung	Vanillezucker
1 TL	Backpulver

Zubereitung

1. Für das Grundrezept für den Biskuitteig für Springformen den Backofen auf 180°C vorheizen. Eier mit Staubzucker und Vanillezucker mischen und schaumig rühren. Mehl und Backpulver unterheben.

2. Springform mit etwas Butter einfetten und mit ein bisschen Mehl einstäuben. Den Teig im Backofen ca. 30 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen. Nach Bedarf weiterverarbeiten.

Tipp

Dieses Grundrezept für Biskuitteig ist für Springformen mit einem Durchmesser von 26 cm geeignet. Werden kleinere oder größere Springformen verwendet, muss die Menge der Zutaten entsprechend angepasst werden.