Ölteig-Grundrezept

Das Ölteig-Grundrezept ist ideal für die Zubereitung von Torten- und Kuchenböden. Mit dem Rezept wird der Teig wunderbar flaumig und locker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

4 Stk.	Eier
200 g	Feinkristallzucker
1 Prise	Salz
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Zitrone (geriebene Schale)
200 ml	Öl (mit Buttergeschmack)
200 ml	Kaffee (oder Orangensaft)
280 g	Mehl (glatt)
1 Packung	Backpulver

Zubereitung

1. Für das **Ölteig-Grundrezept** zuerst den Ofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 170 Grad oder Gasofen Stufe 3). Eine Form einfetten oder mit Backpapier auslegen.

2. Anschließend das Backpulver mit dem Mehl versieben. Nun Vanillezucker, Kristallzucker, Salz und Eier in 13 Minuten mit einem Handmixer (mit einem Standgerät etwa 10 Minuten) zu einer cremigen Masse verschlagen. Nach und nach unter Rühren ein Öl mit Buttergeschmack einlaufen lassen. Dann die Flüssigkeit (Kaffee oder Orangensaft) und Mehl im Wechsel hinzufügen, anschließend in eine Form füllen und im vorgeheizten Ofen fertig backen.

3. Mit einer Stricknadel kann ganz einfach getestet werden, ob der Kuchen fertig ist. Bleiben beim Einstechen keine Kuchenreste an der Nadel kleben, kann der Teig aus dem Ofen genommen werden.

4. Den Teig aus dem Backrohr nehmen und etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Anschließend den Teig aus der Form nehmen und je nach Geschmack dekorieren.

Tipp

Das Ölteig-Grunderezept eignet sich hervorragend als Grundlage für die verschiedensten Kuchen.