

LOCKERER KUCHENTEIG FÜR MOTIVTORTEN UND SAHNETORTEN / GRUNDREZEPT



Ein lockerer Teig, der sich ideal für Motivtorten oder auch gefüllte Sahnetorten anbietet. Er ist sehr saftig und variationsreich.



Zubereitungszeit
10 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG

Eine Springform, oder besser einen Backrahmen vorbereiten und mit Backpapier auskleiden. Ofen auf 170 °C Oberunterhitze vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt ca. 5 Min. sehr schaumig rühren, bis die Eiermasse ganz hell ist. Öl und Wasser zufügen und kurz bei niedriger Stufe einrühren. Die trockenen Zutaten vermischen und hinein sieben. Ganz kurz bei niedriger Stufe einrühren.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im Ofen backen. Je nach Backform variiert die Backzeit.

Ich habe die einfache Menge an Teig in zwei 20 cm Backrahmen gebacken (Backzeit ca. 20-25 Min.), somit erhalte ich zwei hohe Tortenböden, die ich später stapeln kann. Ich backe sie deshalb in zwei Backrahmen, damit der Teig gleichmäßig aufgeht.

Die einfache Menge an Teig kann man nun auch in einer 26 cm Form backen (Backzeit ca. 35-40 Min.), somit erhält man einen etwa 4 cm hohen Teig. Um die Backzeit zu verkürzen und sich das Durchschneiden des Teiges zu sparen, kann man diese Menge an Teig natürlich auch auf zwei 26er Formen aufteilen, um zwei flachere Böden zu erhalten.



Um den Teig noch zu verfeinern, könnt ihr statt Wasser andere Flüssigkeiten wie Likör, Saft, Kaffee, etc. verwenden. Außerdem könnt ihr Obst (wie bspw. Sauerkirschen) auf dem rohen Teig verteilen und diese mitbacken. Sie machen den Teig noch saftiger.

Die Kuchenböden können anschließend wie gewohnt weiter verwendet werden, um Sahnetorten oder Motivtorten herzustellen.

HELLER TEIG:

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- ½ TL Vanilleextrakt
- 200 ml Öl
- 200 ml Mineralwasser
- 300 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 1 Backpulver

DUNKLER TEIG:

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- ½ TL Vanilleextrakt
- 200 ml Öl
- 200 ml Mineralwasser
- 200 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 100 g Kakao
- 1 Backpulver

UMRECHNUNG

Wenn du die Zutaten des Rezepts von einer 26 cm Form auf eine 32 cm Form umrechnen möchtest, gehst du wie folgt vor: Das Rezept des Teiges ist für eine 26 cm Form geschrieben. Also rechnest du von der 26 cm Form auf die 32 cm Form um und benötigst dafür die Umrechnungszahl 1,51 (abzulesen in der Tabelle). Nun multiplizierst du alle Zutaten mit 1,51. Beispiel: Im Rezept werden 4 Eier benötigt. Für die 32 cm Form benötigst du 4 Eier x 1,51 = 6,04 Eier (6 Eier). Im Rezept werden 200 g Zucker benötigt.

LOCKERER KUCHENTEIG FÜR MOTIVTORTEN UND SAHNETORTEN / GRUNDREZEPT



Für die 32 cm Form benötigst du $200 \text{ g} \times 1,51 = 302 \text{ g}$ (also 300 g Zucker). Auf diese Weise rechnest du alle Zutaten um. Natürlich kannst du mit dieser Tabelle auch andere Rezepte umrechnen!

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3