

BISCUIT TORTENBODEN (NACH OPA ´S GEHEIMREZEPT)

Für einen Boden/Vorbereitungszeit 10 min/
Gesamtzeit 30 min

ZUTATEN

- 100g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier (trennen in Eiweiß und Eigelb)
- 60g Mehl
- 55g Speisestärke
- 1TL Backpulver
- 3EL heißes Wasser
- etwas Margarine oder Butter
(zum Einfetten des Blechs)

ZUBEREITUNG

1. Die 3 Eigelb und die 3 EL heißes Wasser mit dem Mixer schaumig rühren.
Dann den Zucker dazugeben und noch und weiter schaumig rühren.
2. Das Eiweiß in einer extra Schüssel schaumig schlagen und in die andere Schüssel geben.
3. Das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver mischen und durch ein Sieb in die Schüssel sieben.
4. Anschließend mit einem Schneebesen unterheben.
5. Die Biscuitbackform mit Margarine/Butter einfetten. Aus Backpapier einen Kreis ausschneiden und in die Mitte der Form legen.
Den Teig mit einem Teigschaber gleichmäßig verteilen. Dann die Form in den auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Backofen schieben (mittlere Schiene).
Ca. 15 min Backzeit.
6. Nach dem Backen den Boden sofort aus der Form lösen und abkühlen lassen. **Fertig!**



Liebe Leser/innen,
viele von euch essen bestimmt
gerne Erdbeerkuchen.
Fix im Supermarkt den
Fertigboden holen.
Doch das war gestern!
Mit diesem Rezept wird euer Boden
sehr viel leckerer und es geht
blitzschnell!
Probiert es aus!!

Tipp:
Man kann den Boden mit allen
möglichen Früchten belegen (z.B.
Pflirsiche, Aprikosen oder Erdbeeren).
Anschließend Fertigguss darauf gießen
und mit frischer Sahne servieren.