



Biskuitboden hell

Ø etwa 25 cm

Zubereitungszeit:

Zutaten

Teig

200 g	Mehl
180 g	Zucker
1	Päckchen Backpulver
5	Eier, Größe L



Sonstiges: Springform, Backpapier, Auskühlgitter, Holzstäbchen

Backofen vorheizen 180° C Ober-/Unterhitze, 2. Einschubschiene von unten.

Backzeit ca. 20 - 25 Minuten! Holzstäbchenprobe!

...los geht's...!

Für den Teig

Die Eier mit dem Rührgerät kurz anschlagen. Zucker dazu geben und auf höchster Stufe zu einer fluffigen Masse rühren (ca. fünf Minuten). Mehl und Backpulver auf die Masse sieben und alles zu einem homogenen Teig verrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegten (nur Boden) Springform füllen...

...und ab in den Ofen...!

Den gebackenen Boden etwas auskühlen lassen. Mit einem Messer zwischen Springformrand und Biskuitboden entlang gehen und dann aus der Form lösen. Auf einem Auskühlgitter unter einem Geschirrtuch vollständig auskühlen lassen. Mit einem langen Messer den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Es wird nur ein Boden benötigt, die zweite Hälfte kann für die nächste Torte eingefroren werden.... *jipieeee

Tipp ♥ Der Boden lässt sich einen Tag später noch besser durchschneiden.