

BISKUIT-TORTENBODEN Grundrezept | glutenfrei

Ø 26 cm | 2 Böden | Backzeit 20 Minuten 180 Grad

Gleiche Zubereitung mit **glutenfreiem Universalmehl** und konventionellen Weizenmehl

+++ Damit sich der Tortenboden schneiden lässt, schon 1 Tag vor dem Befüllen backen +++

Zutaten

4 Eier | zimmerwarm
100 g Zucker
90 g Mehl bzw. universal Mehl glutenfrei
30 g Stärke
1 Vanillezucker
1 TL Backpulver
0,5 g Prise Salz
4 EL heißes Wasser
1,5 Liter kochend heißes Wasser

Zubereitung

1. Backofen Unter- und Oberhitze auf 180 Grad vorheizen.
2. Boden einer Springform Ø 26 cm einfetten und dünn mit Mehl bestäuben. Damit der Tortenboden gleichmäßig aufgeht, den Rand der Springform nicht einfetten.
3. 1,5 L Wasser erhitzen und die Rührschüssel mit dem heißen Wasser für ca. ½ Minute vorwärmen. Heißes Wasser nach dem Erwärmen der Schüssel weggießen.
4. Eier, Zucker, Vanillezucker, Prise Salz und 4 EL heißes Wasser auf höchster Stufe für 6 Minuten schaumig rühren. Die Konsistenz ist weißcremig.



5. Mehl/Stärke/Backpulver vermischen und über die schaumige Ei-Zucker-Masse sieben. Mit einem Schneebesen (nicht elektrisch) ca. ½ Minute gut unterrühren. Keine Angst, die Masse zerfällt nicht beim Rühren.
6. Biskuitmasse in die Springform einfüllen und gleichmäßig verstreichen. Die Masse verläuft nicht mehr beim Backen.
7. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene für 20 Minuten bei knapp 180 Grad Unter-Oberhitze backen.
8. Den gebackenen Tortenboden aus dem Backofen nehmen und sofort mit einem scharfen Messer am Rand entlangschneiden; damit wird verhindert, dass der Tortenboden beim Abkühlen einreißt.

TIPP 1. Besonders luftig wird die Biskuitmasse, wenn man die Eier 1 – 2 Minuten in lauwarmem Wasser vorwärmt.

TIPP 2. Für einen dunklen Tortenboden wird 1 EL Backkakao zum Mehl dazugegeben und vor dem Sieben trocken vermischt.



Tortenboden glutenfrei mit dem Universalmehl Schär Mix it gebacken

Nur für private Nutzung Copyright Ulrike Brusch 2022

