

Einfacher Biskuitboden

Zutaten für 26 cm Springform:

- 4 Eier
- 2 EL warmes Wasser
- 120 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 75 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Trenne die Eier. Schlage das Eigelb mit dem warmen Wasser mindestens 5 Minuten schaumig.
2. Lasse langsam den Zucker und Vanillezucker einrieseln und rühre bis eine cremige Masse entsteht.
3. Schlag das Eiweiß mit dem Salz steif. Gib es auf die Eigelb-Creme.
4. Mische Mehl, Speisestärke und Backpulver und gib sie auf den Eischnee geben. Hebe alles vorsichtig unter, so dass ein luftiger Biskuitteig entsteht.
5. Fülle den Biskuitteig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform. Damit der Biskuit garantiert gelingt, sollte die Form nicht eingefettet sein!
6. Backe den Boden bei 180°C Ober-/Unterhitze für eine halbe Stunde.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

