

Hoher Biskuitboden zum zweifachen Teilen

Zutaten für 1 Springform

- 6 Eier
- 6 EL heißes Wasser
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Weizenmehl
- 125 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 30 g Puddingpulver



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

Zubereitung:

1. Schlage zuerst die Eier ungetrennt schaumig. Gib dabei nach und nach das heiße Wasser zu. Lass dann den Zucker einrieseln. Mixe die Mischung für weitere 5 Minuten.
2. Siebe die restlichen Zutaten zur Eimasse und hebe sie vorsichtig unter.
3. Gib den Teig in eine mit Backpapier ausgelegt Springform. Backe den Biskuitboden im vorgeheizten Ofen bei 175°C Ober-/Unterhitze für eine gute halbe Stunde.

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

