

## Dunkler Biskuitboden mit Maismehl

### Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett  
Backpapier

### Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)  
5 EL heißes Wasser  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Maismehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
25 g Dr. Oetker Kakao

**1. Vorbereiten:** Den Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Biskuitteig:** Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Kakao mischen, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 25 Min.**

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

**3.** Backpapier vorsichtig abziehen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 1 g, Kh: 12 g, kJ: 255, kcal: 61

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 20 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Dieser Boden lässt sich besonders gut einmal durchschneiden.