

Wiener Boden mit Maismehl

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

30 g Butter
4 Eier (Größe M)
4 EL heißes Wasser
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Maismehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1. Vorbereiten: Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. 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. Maismehl mit Backin mischen, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz 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: 2 g, Kh: 13 g, kJ: 310, kcal: 74

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipps:

- Dieser Boden lässt sich besonders gut einmal durchschneiden.