

# Grundrezept Tortenboden glutenfrei

Ein Tortenboden mit glutenfreier Mehlmischung, der nach Belieben weiterverarbeitet werden kann

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Fett

### Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)

2 EL heißes Wasser

40 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

4 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus Rö.)

50 g glutenfreie Mehlmischung

½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Biskuitteig:

Eier mit Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Aroma unterrühren.

## 3 Mehlmischung mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 27 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

- ④ Boden auf einen Kuchenrost oder eine Platte stürzen und Backpapier **vorsichtig** abziehen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Belegen Sie den Boden nach Belieben mit Obst und/oder einer Creme.
- Für eine gefüllte Torte backen Sie einen weiteren Boden und setzen beide Böden mit Creme/Sahne zusammen.
- Der Tortenboden ist einfriergeeignet.
- Statt einer glutenfreien Mehlmischung können Sie auch Maismehl verwenden.

