

Grundrezept glutenfreies Tortenbiskuit

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Biskuitteig:

- 2 Eier
- 2 EL Wasser
- 40 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 4 Tropfen Dr. Oetker Aroma Zitrone
- 50 g Glutenfreies Mehl
- ½ TL Dr. Oetker Backpulver

1 Vorbereiten:

Boden der Springform (Ø 26 cm) 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 Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 27 Minuten

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 von Dr. Oetker Konditormeister

- Belege den Boden nach Belieben mit Obst und/oder einer Crème.
- Backe für eine gefüllte Torte einen weiteren Boden und setze beide Böden mit Crème/Rahm zusammen.
- Der Tortenboden ist gefriergeeignet.
- Statt einer glutenfreien Mehlmischung kann auch Maismehl verwendet werden.