

## *Biskuit-Boden*

### **Zutaten:**

200 g (Bio)Mehl (z. B. Weizenmehl Type 550)  
150 g (Bio)Zucker (feine Raffinade)  
4 (Bio)Eier  
1 Prise Salz (zum Eischnee)  
½ TL (Weinstein)Backpulver  
Zitronenschale abgerieben  
1 TL Angostura-Bitter

### **Zubereitung:**

Eier trennen. Die Eigelb schaumig rühren (mit 2/3 der Zuckermenge), den Eischnee mit der Prise Salz und 1/3 Zucker sehr steif schlagen. Angostura Bitter unter die Eigelbmasse geben.

Eischnee auf Eischaum-Masse (Eigelb) legen, Mehl mit Backpulver gemischt darauf sieben, leicht, locker und rasch unterheben (mit Schneebesen), so dass der Teig eine sehr lockere, leichte und gleichmäßige Beschaffenheit zeigt. Mehl nie unterrühren.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) nur am Boden fetten, Backpapier in Größe des Formbodens ausschneiden und darauf legen. Rand der Form auf keinen Fall einfetten, der Teig fällt zusammen!

Backrohr – konventionell – auf 175 – 200 Grad - vorheizen, den Teig in die Form füllen und auf die mittlere Schiene stellen, ca. 40 – 50 Minuten backen. Die erste Zeit auf keinen Fall das Backrohr aufmachen. Wenn der Teig später oben zu schnell braun wird, kann Backpapier über die Form gelegt werden. Garprobe mit Holzstäbchen machen.

Man kann den erkalteten Biskuit in der Mitte durchschneiden, evtl. rundherum anschneiden und dann mit einem Baumwollfaden „durchtrennen“. Man kann ihn für eine Cremetorte hernehmen oder je einen Boden mit Obst belegen und den zweiten evtl. als Vorrat einfrieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Biomarkt biodelikat • Badstr. 4 1/3 • 83646 Bad Tölz  
Tel. 08041/7928581 • [www.biodelikat.de](http://www.biodelikat.de)