



Back Basics

Obstboden (Biskuit)

Die perfekte Grundlage für leckere Obstkuchen

Obstboden (Biskuit)

Grundrezept für den Biskuit:

- 3 Eier
- 120 g Zucker
- 100 g Mehl
- 20 g Speisestärke

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker ein paar Minuten schaumig schlagen.

Mehl mit Speisestärke mischen, in die Eiermasse sieben und vorsichtig mit einem Kochlöffel unterheben.

Den Teig gleichmäßig in einer gebutterten Obstbodenform (28 cm) verteilen.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 180°C/Umluft circa 10-12 Minuten backen

Den Obstboden sofort nach dem Backen aus der Form lösen und auskühlen lassen.

Nach Wunsch belegen, beispielsweise mit Vanillepudding und frischen Erdbeeren.

Eine detaillierte Beschreibung mit Bildern gibt es auf:

<https://www.bellasblog.de/omas-rezepte/süß/obstboden/>