

## Easy-Biskuitteig glutenfrei für

Tortenboden, Törtchen, Obstboden und Tiramisu

### Teig

4 Eier  
4 EL heißes Wasser  
175 g Zucker  
1 Vanillezucker  
200 g Glutanomehl Mix it Universalmehl  
1 TL Backpulver



- Den Backofen auf 180 Grad vorheizen
  - **Für Törtchen, Biskuitroulade und Tiramisu:** Ein Backblech mit Backpapier auslegen
  - **Für Tortenboden:** Den Boden einer Springform einfetten und bemehlen (nicht den Rand einfetten, der Teig geht sonst ungleich hoch)
  - **Für Obstboden:** Wie der Tortenboden, nur die halbe Zutatenmenge verwenden

### Zubereitung

- Die Rührschüssel mit sehr heißem Wasser ausspülen / Biskuitteig mag es warm
- 4 Eier mit 4 EL **heißem!** Wasser mit dem Rührhaken auf höchster Stufe 3 Minuten lang zu einer weißlichen, cremigen Masse schlagen
- 175 g Zucker und den Vanillezucker beifügen und weitere 2 Minuten mit dem Mixer auf höchster Stufe aufschlagen
- 200 g Glutanomehl mit 1 TL Backpulver gut trocken vermischen und auf die Eier-Zuckermasse sieben
- Das Mehl mit der Eier-Zuckermasse noch einmal kurz kräftig durchmischen (Nur solange, bis eine glatte Masse entstanden ist)
  - **Törtchen:** Die Biskuitmasse gleichmäßig auf das Backpapier streichen und 20 Minuten auf der mittleren Schiebeleiste im Backofen backen. Die Biskuitplatte mit dem Backpapier auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen das Backpapier abziehen und mit einem dünnen Glas oder Dessertring, Törtchen ausstechen
  - **Tiramisu:** So verfahren wie bei den Törtchen. Nach der Backzeit, den Backofen ausschalten, die Teigplatte im ausgeschalteten Backofen zum Trocken lassen. Erst nach dem Erkalten des Backofens, die Teigplatte aus dem Backofen nehmen. Die Teigplatte hat dann die Konsistenz von Löffelbiskuit und kann gut gebrochen werden.
  - **Biskuitroulade:** So verfahren wie bei den Törtchen. Nach dem Backen die Teigplatte mit einem weiteren Blatt Backpapier abdecken, damit die Teigplatte weich (feucht) genug zum Rollen bleibt. Nach dem Erkalten das Backpapier abziehen und mit Marmelade, Sahne oder Schokocreme füllen.

- **Tortenboden:** Die Biskuitmasse in die Springform füllen und 30 Minuten auf der mittleren Schiebeleiste im Backofen backen. Den fertigen Tortenboden aus dem Backofen nehmen, 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, mit einem sehr dünnen Messer den Rand und Boden von der Form lösen. Die Form vorsichtig entfernen und den Tortenboden auf einem Küchengitter auskühlen lassen
- **Obstboden:** So verfahren wie bei dem Tortenboden, die Backzeit auf 20 Minuten reduzieren

**Bitte beachten:** Dieses Rezept funktioniert nur mit 4 EL sehr **heißem Wasser**. Mit kaltem Wasser gelingt es nicht! Eine warme Rührschüssel verbessert das Backergebnis.

**Tipp:** Ein Biskuitboden sollte mindestens 6 Stunden, besser noch 12 Stunden, vor dem Durchschneiden ruhen. Je länger ein Tortenboden nach dem Backen ruht, desto leichter lässt er sich in Schichten schneiden

**Anmerkung:** Dieses ist ein von mir kreiertes Rezept und vielfach erfolgreich gebacken. Für Glutano Universalmehl kann ich das Gelingen garantieren.

Herzlichst Ihre/eure  
Ulrike Brusch  
[www.ulrike-brusch.de](http://www.ulrike-brusch.de)

