

# Werder's Biskuitboden

## **Zutaten**

|          |               |
|----------|---------------|
| 120 g    | Zucker        |
| 100 g    | Mehl          |
| 3 St     | Eier          |
| 1,5 TL   | Backpulver    |
| 1 Beutel | Vanillezucker |

Tortenbodenform

Temperatur      180 °C

Backzeit          ca. 20 Minuten

## **Zubereitung**

Den Zucker und Vanillezucker zusammen mit den Eiern schaumig rühren.

Dann das Mehl und das Backpulver unterheben und gut durchrühren.

Die Kuchenform einfetten, den Teig einfüllen und in den vorgeheizten Backofen stellen.

Nach dem Herausnehmen den Rand von der Form lösen und auf eine Kuchenplatte stürzen.

Nach dem Auskühlen mit Obst belegen, mit Tortenguss oder Sahne bestreichen, eventuell kühl stellen und servieren.