

Wiener Tortenboden

Dieser Wiener Tortenboden hat eine etwas andere Konsistenz als der klassische Biskuitteig. Er ist durch das hinzufügen der flüssigen Butter kurz vor dem Backen, ein wenig saftiger aber auch fester, und daher besonders gut für Obstkuchen jeder Art geeignet.

Der sogenannte Wiener Boden hält sich ein wenig länger frisch und wird natürlich auch sehr gerne als Basis für mehrstöckige Torten gebacken. Die Angaben in meinem Rezept beziehen sich allerdings auf eine 26er Tortenform, denn ich mag diesen besonderen Boden gerade in Verbindung mit saftigen Obst oder Beeren besonders gern.

Hier kommt das Rezept ?

Zutaten – für eine 26er Tortenform

- 30 g gemahlene Mandeln
- 50 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 40 g lauwarm zerlassene Butter

Zubereitung

- Ofen auf 160 C Umluft vorheizen
- Butter langsam zerlassen und beiseite stellen
- Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz schaumig schlagen
- Zucker einrieseln lassen und die Masse sehr cremig schlagen
- anschließend das Eigelb und den Vanillezucker unterrühren

- das Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln mischen und in 2 Portionen unterheben
- zum Schluss die flüssige Butter unterrühren
- den Teig in die Form streichen und sofort im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen
- auskühlen lassen und den Boden anschließend weiter verarbeiten

Hier ist ein Rezeptvorschlag ?

<https://brea-food-and-home.de/obstkuchen>