



Wiener Boden

Zutaten für eine Springform mit 26 cm Durchmesser:

- 100 g Butter
- 200 g Mehl AT Type W480 / DE Type 405
- 220 g Speisestärke (Maizena)
- 8 Eier getrennt
- 340 g Staub/Puderzucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Für den Boden zuerst die Butter schmelzen und abkühlen lassen.

Eier trennen, die Eiklar mit dem Zucker und der Prise Salz steif schlagen.

Nun jeden Dotter einzeln unterrühren. Das Mehl mit der Stärke mischen, über die Masse sieben und vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. Zum Schluss die abgekühlte Butter unterheben. Die Masse in eine, mit Backpapier ausgelegte Springform füllen, den Rand nicht fetten. Im Rohr bei 170°C Ober-/Unterhitze etwa 45 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen.

Gutes Gelingen 😊

www.gudrunvonmoedling.at