

Unser Backbuch



Maracuja-Boden

Zutaten für den Biskuitboden:

3 Eier

3 Eßl. Wasser

150gr. Zucker

1 Päckchen Vanillezucker –*schaumig rühren-*
dann 170 gr. Mehl

1 Teelöffel Backpulver –*drunter ziehen-*

In einer Bodenform bei 180-200 Grad für 20 Minuten backen

1 Dose Pfirsiche –*gut abtropfen lassen-*
klein schneiden

2 Becher Sahne

2 Sahnesteif –*schlagen-*

Pfirsiche drunterheben und auf den Boden geben

½ l Maracujasaft

2 Tüten *Vanille Soße ohne kochen*

In den Saft einrühren und über den Boden geben.