Mailänder Böden – Marzipan Böden



Von Kuchenfee

Ein Boden, der so stabil ist, dass er jede Formtorte trägt, und trotzdem schön fluffig bleibt: das sind meine **Mailänder Böden mit Marzipan**. In der Konditorei nennen wir die einfach Marzipanböden, und ich greife immer dann darauf zurück, wenn ich eine 3D-Torte oder eine aufwendigere Formtorte plane und ein normaler Biskuit mir zu weich wäre. Schön feinporig, saftig und nicht trocken, genau so wie ich ihn haben will.

Der Trick liegt nicht im aufgeschlagenen Eiweiß allein, sondern in der Marzipanrohmasse: ich reibe sie vorher mit der Käsereibe, damit ich keine Bröckchen in der fertigen Masse habe und alles schön geschmeidig wird. **Wichtig ist, ein Viertel vom Eiweiß zuerst nur zum Auflockern in die Eigelbmasse zu geben und den Rest mit Liebe unterzuheben**, sonst verlieren wir das Volumen und der Boden wird hart. Hier kommt mein Rezept für die saftigen Mailänder Böden mit Marzipan:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**25 min**	**n/a**	**30 min**

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **200 g** Marzipanrohmasse
- **180 g** Eigelb
- **260 g** Eiweiß
- **130 g** Zucker
- **1** Vanillinzucker **Päckchen**
- **1 Prise** Salz
- **165 g** Mehl
- **1 TL** Backpulver
- **75 g** Biskin
  flüssig

Werkzeuge

- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Gummilippe
- Springform

Zubereitung

01 Backzeit beträgt ca. 40-50 Minuten.

Vorgeheizter Ofen bei ca. 170°C Umluft