SCHÜTTING.1

Oldenburgs Adresse für guten Geschmack.

REZEPT

von Heike Schoon

TIPP.

Schnell fertig! Luftig leicht!

Tortenboden Essig&Öl

ZUTATEN

*Edelschmaus Originalprodukt

- 3 Eier
- 4 flache EL Zucker
- 1 TL Black and White* (altern. Vanillezucker)
- 2 EL Omas Butteröl*
- 1 EL Sanfte Traube*
- 5 EL Mehl
- 1/2 Paket Backpulver

ZUBEREITUNG

Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.

Restliche Zutaten zugeben und verrühren.

In eine gut gefettete (!)Tortenbodenform geben und 15 bis 20 Minuten (Sichtkontakt) bei 200 Grad backen.

Abkühlen lassen, mit Obst nach Wunsch belegen und Tortenguss darauf verteilen.