



OBSTBODEN "ESSIG & ÖL"

von Heike Schoon

ZUTATEN

3 Eier
4 flache EL Zucker
1 TL Black and White*
2 EL Omas Butteröl*
1 EL Sanfte Traube*
5 EL Mehl, Type 405
1/2 Paket Backpulver

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200 °C O/U vorheizen.

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen.

Anschließend die restlichen Zutaten hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig in eine gut gefettete Tortenbodenform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 15–20 Minuten backen. Dabei gegen Ende der Backzeit im Blick behalten, bis der Boden leicht goldgelb ist.

Den Tortenboden vollständig auskühlen lassen, nach Belieben mit frischem Obst belegen und mit Tortenguss vollenden.

Tipp:

Dieser Tortenboden ist schnell zubereitet und gelingt mit Zutaten, die man meist ohnehin im Haus hat. Perfekt für spontane Obstkuchen und sommerliche Kaffeerunden.



*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater
EDELSCHEMAUS
kochen mit Herz