



SCHNELLER TORTENBODEN FÜR OBSTKUCHEN

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



30 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 28 cm Obstkuchen-Backform

- 80 g Zucker
- 80 g Butter (weich)
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Milch



Tortenboden backen:

1. Heize den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor.
2. Rühre die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig. Rühre nach und nach die Eier unter. Mische in einer Schüssel das Mehl mit Backpulver. Verrühre die Mehlmischung mit der Butter-Ei-Masse. Rühre zum Schluss die Milch unter.
3. Fette eine Obstkuchen-Backform und bestäube sie mit Mehl.
4. Verteile den Teig gleichmäßig in der Backform. Backe den Tortenboden für 20 Minuten auf mittlerer Schiene. Stürze ihn dann auf ein Kuchengitter und lass ihn auskühlen.

Du kannst den Tortenboden problemlos bis zu 3 Tage vorher backen. Wickel ihn in Frischhaltefolie und lagere ihn bei Zimmertemperatur. Alternativ kannst du den vorgebackenen Tortenboden auch einfrieren und bist so immer gerüstet, wenn dich spontan die Lust zum Obstkuchen backen überkommt.



Ein Rezept von [Familienkost.de](http://familienkost.de)



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).