

Backrezept Tortenboden
(ausprobiert von Ilona Launhardt)

Grundteig: 4 Eier, 1 Tasse Zucker, etwas Salz, 1 Tasse Öl 1 Tasse Mehl und ein Backpulver

Eier mit dem Salz und dem Zucker sehr gut verrühren und übrige Zutaten dazu geben.

Abwandlung : für einen Mohnkuchen gibt man noch eine Tasse Mohn hinzu (ich nehme immer ungemahlene)

für einen Nuss- bzw. Mandelkuchen eine Tasse gemahlene Nüsse oder Mandeln welche man vorher in einem fettfreien Topf etwas angeöstet hat (verbessert das Aroma)

Dann füllt man den Teig in eine ausgefettete und ausgebröselte Backform oder man benutzt Backpapier und bäckt den Kuchen bei ca. 180 °C (Umluft ca. 160° C) etwa 25 - 30 Minuten.