

Schneller Tortenboden bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

3 mittelgroße Eier, 7 Esslöffel Zucker, 7 Esslöffel Öl, 7 Esslöffel Mehl, 2 Teelöffel Backpulver.

Die Vorbereitungen:

Eine Tortenbodenform einfetten und mit gemahlene Nüssen ausstreuen. Paniermehl geht auch. Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem elektrischen Schneebesen gut vermengen.

Teig in die Form gießen und bei 200°C etwa 15-20 Min. goldgelb abbacken.

Auskühlen lassen und nach Geschmack mit frischem oder Dosenobst belegen, darüber Tortenguß geben.

Gelingt immer!