

FAMILIEN  
KOST 

# TORTENBODEN

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



30 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 1 Tortenboden

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



## Tortenboden backen:

1. Heize den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor. Fette eine Obstkuchen-Backform und bestäube sie mit Mehl.
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. 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.

Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem Shop.

