

Tortenböden Grundrezept

Für 3 Böden

ZUTATEN

Für den Teig:

6 Eier (Größe M)

250 g Staubzucker

15 g Vanillezucker

125 ml Pflanzenöl

250 ml Eierlikör

250 g Weizenmehl Type 550

15 g Backpulver

1 Prise Salz



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 3 Springformen mit 20 cm Durchmesser einfetten und mit Backpapier auskleiden. Alternativ können die Tortenböden in einer Springform mit hohem Rand gebacken und später auseinandergeschnitten werden.

Die Eier schaumig schlagen, dabei langsam Staubzucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Mindestens 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis eine helle, luftige Masse entstanden ist.

Tortenböden

Grundrezept

ZUBEREITUNG

Pflanzenöl und Eierlikör abmessen und miteinander verrühren. Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen und abwechselnd mit dem Öl-Likör-Gemisch langsam unter den Teig rühren, bis alle Klümpchen gelöst sind.

Den Teig gleichmäßig auf die drei Backformen verteilen und etwa 20 Minuten auf der zweiten Schiene von unten goldgelb backen. Stäbchenprobe machen, Backformen aus dem Ofen nehmen und auf einem Tortengitter etwas abkühlen lassen. Den Springformrand lösen, das Backpapier entfernen und die Tortenböden zum Abkühlen auf ein Tortengitter stürzen.