Tortenboden

Zutaten:

- 75 g Mehl
- 75 g Zucker
- 3 Eier
- 1/2 TL Backpulver

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker gut aufschlagen (ca. 10 Minuten), bis die Masse fast weiß ist. Mehl mit Backpulver vermischen und vorsichtig in die Eiermasse einrühren.

Eine gute (!) Tortenboden-Backform fetten, Teig hinein geben und ca. 15 Minuten bei 180°C backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Dann sofort stürzen, die Form entfernen und den Boden auskühlen lassen.

Bei einer guten Form genügt das Einfetten völlig. Backpapier reißt nur unnötig die Oberfläche vom Boden ab, sodass Restflüssigkeiten vom Belag eindringen und den Boden matschig werden lassen.

Wer mag, kann vor dem Belegen eine dünne (oder auch dicke ;)) Schicht Vanillepudding auf den Boden geben. Anschließend mit Früchten nach Geschmack belegen. Ideal ist es, wenn man auch Früchte dabei hat, die im eigenen Saft eingelegt sind. Dann hat man gleich etwas, womit man die Glasur anrühren kann. Dadurch erhält sie einen eigenen Geschmack und ist nicht so langweilig.