

Rezept

Tortenboden Nuss-Orange

Ein Rezept von Tortenboden Nuss-Orange, am 18.12.2025

Zutaten

1 Bio-Orange	75 g weiche Butter
1 Prise Salz	175 g Zucker
3 Eier (M)	125 g Mehl
½ Pck. Backpulver	150 g gemahlene Haselnüsse

Außerdem:

Springform (20 cm Ø)

Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Boden (20 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal, 14 g F, 4 g EW, 24 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten.
2. Die Orange heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale abreiben und ca. 80 ml Saft auspressen. Butter, Salz und Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Orangenschale und Orangensaft zugeben, dann die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Haselnüsse mit einem Teigschaber behutsam unterheben.
3. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 50-55 Min. backen. Herausnehmen, den Boden leicht abgekühlt aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter in ca. 2 Std. ganz auskühlen lassen.