Rezept

Tortenboden Vanille

Ein Rezept von Tortenboden Vanille, am 08.10.2026

Zutaten

200 g	weiche Butter
200 g	Zucker
4	Eier (M)
½ Pck.	Backpulver
1 Prise	Salz
1 TL	Vanilleextrakt
200 g	Mehl

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. 275 kcal, 16 g F, 4 g EW, 29 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten.

2. Butter, Salz, Zucker und Vanilleextrakt in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Dann die Eier einzeln einrühren. Dann Mehl und Backpulver in ein Sieb geben, über die Eiermasse sieben und weiterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

3. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 45-50 Min. backen. Herausnehmen, den Boden leicht abgekühlt aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter in ca. 2 Std. ganz auskühlen lassen.