

Boden (Bisquit oder Mürbteig) für Obstkuchen

Bisquit-Teig:

- 50 g Mehl
- 100 g Mondamin bzw. Gustin in eine Rührschüssel geben mit mischen
- 1/2 Teelöffel Backpulver
- 100 g Zucker
- 3 Eier dazugeben und mit Handrührgerät gut vermischen.
- 1 Vanillezucker In eine gefettete Tortenbodenform geben.
Bei 160° C 20 min backen.

oder:

- 5 Esslöffel Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 5 Esslöffel Zucker
- 3 Eier
- 2 Esslöffel Öl
- 1 Esslöffel Essig
- 1 Vanillezucker Zubereitung wie oben
bei 200 ° C 10-15 min backen

Mürb-Teig 1:

- 100 g Mehl
- 40 g Haferflocken
- 1Prise Salz
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Butter
- 1 Ei in Rührschüssel mit Knethaken zu einem Teig verarbeiten.
In einer Tortenbodenform ausrollen.
Bei 200° C ca. 20 min backen.

oder Mürb-Teig 2:

- 200 g Mehl
- 100 g kernige Haferflocken
- 200 g Margarine
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- Vanillezucker bei 175 ° C ca. 30 min backen