

Obstboden



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 75 g Butter• 75 g Zucker• 1. Pck. Vanillezucker• 2 Eier• 1 Prise Salz• 150 g Mehl• 1 gestr. TL Backpulver• 2 EL Milch• 1. Pck. Tortenguss• 1 Becher Sahne	<ol style="list-style-type: none">1. Alle Zutaten wie angegeben in einer Schüssel mit dem Handmixer verrühren.2. Teig in eine gut gefettete runde Kuchenform geben.3. 25-30 Minuten bei 200° Grad backen.4. Nach der Auskühlzeit mit frischem Obst oder Obst aus der Dose belegen.5. Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und darüber geben.6. Sahne steif schlagen und zum Kuchen essen.

Rezept von Waltraud Baustian

Tipp: Zutaten verdoppeln und zwei Böden backen. Der zweite Boden kann eingefroren werden, damit man schnell etwas hat, wenn Besuch kommt.

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied