

I Kuchen

Biskuitboden für Obstboden

rote Springform mit 26 oder 28cm Durchmesser	Rezeptabwandlung für fructoseintolerant-verträglichen Kuchen
125gr. Margarine 2 Eier 125gr. Zucker	125gr. Margarine 2 Eier 80 gr. Zucker 40 gr. Traubenzucker
125gr. Mehl 1 Teel. Backpulver	125gr. Mehl 1 Teel. Backpulver

Margarine, Eiern und Zucker mit dem Mixer verrühren, Mehl und Backpulver mischen und löffelweise unter den Teig verrühren.

Den Teig in eine gefettete Backform (26er oder 28er) füllen, glattstreichen und auf der 2.Schiebeleiste von unten

30 min bei 170°C backen (Backofen Greitelerweg)

Keine Milch, lieber 1 Ei mehr

Für Muffins etwas weniger Margarine und nur 26 - 27 min. Backen.

Auch Tortenguß komplett ohne Traubenzucker zubereiten!