

I Kuchen

Biskuitboden für Obstboden

Kleine rote Springform	rote Springform mit 26 oder 28cm Durchmesser	Rezeptabwandlung für fructoseintolerant-verträglichen Kuchen
90gr. Margarine 1,5 Eier 90gr. Zucker 90gr. Mehl 3/4 Tl. Backpulver	125gr. Margarine 2 Eier 125gr. Zucker 125gr. Mehl 1 Teel. Backpulver	125gr. Margarine 2 Eier 80 gr. Zucker 40 gr. Traubenzucker 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.

Für **Torteletts**: $\frac{1}{2}$ des Teiges und ca. 15min backen

Auch Tortenguß komplett ohne Traubenzucker zubereiten!