

## „Schokoladen Tortenboden“

Backofen 175°C, Heissluft 175°C  
1 Stück (ca. 16 Stücke)

50 g Margarine  
3 Eier  
180 g Zucker (2 dl)  
180 g Weissmehl (3 dl)  
2 TL Backpulver  
2 TL Vanillin-Zucker  
2 EL Kakaopulver  
1 dl Milch



Eine Backform ca. 1 Liter und Tortenring einfetten und mit Paniermehl bestreuen.

Die Margarine schmelzen und abkühlen lassen (Man kann statt Margarine auch Rama Culinesse verwenden).

Ei und Zucker schaumig rühren.

Dann vorsichtig Vanillin-Zucker, Kakaopulver und Weissmehl gemischt mit Backpulver einrühren und zuletzt Milch und Margarine dazugeben. Den Teig in die Backform füllen.

Den Kuchenboden ca. 40 Minuten im unteren Teil des vorgeheizten Backofens backen.

Der Kuchenboden aus der Backform herausnehmen und abkühlen lassen.



Copyright 2016



KIA-MIA