

## Obstboden

Das Rezept reicht für eine handelsübliche Obstbodenform. Für einen Obstboden in einer 26-er Form würde ich nur das halbe Rezept nehmen, damit der Boden nicht zu dick wird.

### Zutaten:

4 Eier  
140g Zucker  
1 TL Vanilleextrakt  
100ml Öl  
125g Mehl  
1,5 TL Backpulver

Butter oder Backtrennspray zum Einfetten  
Gemahlene Haselnüsse zum Ausstreuen der Form

### Zubereitung:

Eier und Zucker sehr schaumig schlagen. Vanilleextrakt und Öl langsam unter ständigem rühren dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und über die Masse sieben.

Vorsichtig unterheben!! Der Teig sollte nicht zu dick sein, ansonsten noch ein bisschen Öl dazugeben.

Die Backform einfetten und mit Haselnüssen ausstreuen, damit der Teig nicht kleben bleibt.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

Der Boden kann mit jedem Obst belegt werden. Ich würde Euch empfehlen die halbe Menge einer Vanillecreme unter das Obst zu geben. Schmeckt super!!

Gutes Gelingen!!