# MANDELRÜHRTEIG / GRUNDREZEPT / 4 ZUCKERVARIANTEN / ALTERNATIVEN FÜR INDUSTRIEZUCKER

Ein Grundrezept für Rührteig mit Mandeln und Buttermilch. Ich habe mein Lieblingsrezept für Mandelrührteig Tortenböden in vier verschiedenen Varianten ausprobiert: mit der normalen Menge Zucker, mit der Hälfte des Zuckers, mit Kokosblütenzucker und mit Birkenzucker. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei. Den Teig bzw. die Böden könnt ideal ihr als Basis für Torten nutzen.

| Zubereitungszeit | Back-/Kochzeit | Temperatur + Heizart |
|---|---|---|
| **15 Minuten** | **40 Minuten** | **170 °C O/U** |

FORMGRÖSSE:

| | |
|---|---|
| Backform: | rund |
| Durchmesser: | 20 cm |

## ZUBEREITUNG

Gib die Eier zusammen mit dem Zucker, dem Vanilleextrakt und dem Salz in eine Rührschüssel und rühre so lange bis eine feste Masse entsteht. Füge das Öl und die Buttermilch zum Teig und gib den Zitronenabrieb und nach Belieben z.B. etwas geriebenen Ingwer oder Tonkabohne hinzu - rühre alles kurz unter. Siebe das Mehl und das Backpulver hinzu und rühre es zusammen mit den Mandeln unter.

Schlage den Backring mit Backpapier ein und fülle den Teig ein. Ziehe den Teig am Rand des Backrings etwas nach oben, damit er möglichst gleichmäßig aufgeht. Backe den Teig im vorgeheizten Backofen bei 170 °C für 40 Min.

Viel Spaß beim Nachmachen,
Eure Sally <3

MANDELRÜHRTEIG - GRUNDMENGE ZUCKER:

- [ ] **3** Eier
- [ ] **150 g** Zucker
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **½ TL** Vanilleextrakt
- [ ] **½** Zitrone (unbehandelt, Abrieb)
- [ ] **150 g** Buttermilch
- [ ] **150 g** Sonnenblumenöl
- [ ] **225 g** Mehl
- [ ] **100 g** Mandeln (gemahlen)
- [ ] **1.5 TL** Backpulver

MANDELRÜHRTEIG - HÄLFTE ZUCKER:

- [ ] **3** Eier
- [ ] **75 g** Zucker
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **½ TL** Vanilleextrakt
- [ ] **½** Zitrone (unbehandelt, Abrieb)
- [ ] **150 g** Buttermilch
- [ ] **150 g** Sonnenblumenöl
- [ ] **225 g** Mehl
- [ ] **100 g** Mandeln (gemahlen)
- [ ] **1.5 TL** Backpulver

# MANDELRÜHRTEIG / GRUNDREZEPT / 4 ZUCKERVARIANTEN / ALTERNATIVEN FÜR INDUSTRIEZUCKER

MANDELRÜHRTEIG - KOKOSBLÜTENZUCKER:

- [ ] **3** Eier
- [ ] **150 g** Kokosblütenzucker
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **½ TL** Vanilleextrakt
- [ ] **½** Zitrone (unbehandelt, Abrieb)
- [ ] **150 g** Buttermilch
- [ ] **150 g** Sonnenblumenöl
- [ ] **225 g** Mehl
- [ ] **100 g** Mandeln (gemahlen)
- [ ] **1.5 TL** Backpulver

MANDELRÜHRTEIG - BIRKENZUCKER:

- [ ] **3** Eier
- [ ] **150 g** Birkenzucker
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **½ TL** Vanilleextrakt
- [ ] **½** Zitrone (unbehandelt, Abrieb)
- [ ] Ingwer (frisch)
- [ ] **150 g** Buttermilch
- [ ] **150 g** Sonnenblumenöl
- [ ] **225 g** Mehl
- [ ] **100 g** Mandeln (gemahlen)
- [ ] **1.5 TL** Backpulver