

# Grundrezept Crunch-Boden

Knuspriger Boden für erfrischende Torten

etwa 16 Stück

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für den Springformrand (Ø 26 cm):

Tortenplatte  
Backpapier

### Crunch-Boden:

200 g Löffelbiskuits  
125 g Butter

## 1 Vorbereiten:

Backpapier auf eine Tortenplatte legen und den geschlossenen Springformrand daraufstellen.

## 2 Crunch-Boden:

Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, ihn verschließen und die Löffelbiskuits mit einem Teigroller gut zerdrücken. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Die feinen Brösel dazugeben und gut verrühren. Die Masse in den Springformrand geben und mit einem Löffel gleichmäßig zu einem flachen Boden andrücken. Boden bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

## 3 Das Backpapier mit Hilfe eines Tortenhebers vom Boden lösen und entfernen. Den Rand mit Hilfe eines Tafelmessers lösen und entfernen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Das Rezept zu dem Bild finden Sie unter "[Philadelphia®-Torte](#)".
- Statt mit Löffelbiskuits kann der Boden auch mit Keksen, Zwiebacken, Flakes oder Knusper-Müsli zubereitet werden.



# Versuchsküche

Rezepte und Tipps

