

Grundrezept Keksboden

Knuspriger Keksboden für erfrischende Torten, ohne zu Backen.

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für den Springformrand (Ø 26 cm):

Backpapier
Tortenplatte

Keksboden:

200 g Löffelbiskuits
125 g Butter

Wie wird ein Keksboden ganz einfach zubereitet?:

1 Vorbereiten:

Backpapier auf eine Tortenplatte legen und den geschlossenen Springformrand daraufstellen.

2 Keksboden zubereiten:

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 ist die ["Philadelphia®-Torte"](#).
- Statt mit Löffelbiskuits kann der Boden auch mit Keksen, Zwiebäcken, Flakes oder Knusper-Müsli zubereitet werden.