Heller Biskuit für Kuchen

Fluffig – weicher Biskuit für saftige Obstkuchen!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, fruktosearm siehe Tipp



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

3 Eier (Gr. L), getrennt*
60g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
80g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
1 TL Backpulver

1. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers fest aufschlagen.
2. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.
3. Mehl mit Backpulver auf die Eidottermasse sieben. Steif geschlagene Eiweißmasse ebenfalls zugeben. Alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 8 – 10 Minuten backen.
5. Den fertigen Biskuit aus der Form lösen, Backpapier abziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 1 – 2 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept

herstellen.

Fruktosearm – Tipp: *8*0g Traubenzucker anstatt Puderzucker verwenden. Vanillearoma oder etwas gemahlene Vanille anstatt Vanillezucker verwenden.