Biskuit mit Ei-Ersatz

Weicher Biskuit ganz ohne Eier!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, eifrei

Für einen Kuchenboden (Springform mit 26cm Durchmesser)

5 TL Ei-Ersatz von z.B. Orgran
10 EL Wasser
60g Puderzucker
80g helle glutenfreie Mehlmischung
1 P. Backpulver

1. Den Ei-Ersatz und Wasser mit dem Handrührgerät sehr schaumig rühren. Puderzucker einrieseln lassen und fest aufschlagen.
2. Mehl und Backpulver auf die Schaummasse sieben und mit dem Schneebesen locker unterheben.
3. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 15 – 20 Minuten backen.
4. Den fertigen Biskuit aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.