

Biskuit vegan

Mit diesem Rezept präsentiere ich euch den wohl flaumigsten und fluffigsten, glutenfreien und veganen Biskuit! Der Biskuitboden eignet sich ideal als Basis für Obstkuchen oder sahnig belegt für Torten. Die Herstellung gelingt kinderleicht und rasch. Damit ein optimales Ergebnis erzielt wird, sollten die Zutaten jedoch genau eingehalten werden.

Gerne kann der Biskuitboden am Vortag zubereitet werden! Die Textur ist auch am nächsten Tag noch wunderbar flaumig und elastisch!

Das Rezept ist FREI VON: Gluten, Weizen, Hafer, Mais, Soja, Fertigmehl, Laktose, Milch, Ei, Haushaltszucker



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

100g Reisstärke

80g helles Reismehl

80g Kokosblütenzucker ODER Puderzucker

1 P. Backpulver

1/4 gestrichener TL Xanthan*

2 EL Speiseöl, z.B. flüssiges Kokosöl oder Sonnenblumenöl

1 TL Essig

einige Tropfen Vanillearoma

260ml Wasser

1. Reisstärke, Reismehl, Zucker, Backpulver und Xanthan in

eine Rührschüssel geben und mischen.

2. Öl, Essig, Vanillearoma und Wasser zufügen und alles mit dem Handrührgerät (Quirlen) zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Der Teig weist eine eher flüssige Textur auf!

3. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Teig eingießen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 20 – 22 Minuten backen.

4. Die Springform aus dem Ofen nehmen und den Biskuit vollständig in der Form auskühlen lassen. Biskuit aus der Form nehmen. Wenn sich das Backpapier nicht gut abziehen lässt, das Backpapier mit einem nassen Tuch befeuchten.

***Es sollte nicht zu viel Xanthan verwendet werden, sonst wird der Biskuit gummiartig! Im Zweifelsfall lieber etwas weniger Xanthan verwenden!**

Tipp: Reisstärke ist in Reformhäusern, Bioläden oder online von Werz erhältlich.

Anmerkung: Für den Biskuit auf dem Bild wurde Puderzucker verwendet. Wird der Kuchenboden mit Kokosblütenzucker zubereitet, so erhält er eine dunklere Färbung.



FREI VON! rezepte-glutenfrei.de