

Buchweizen-Biskuit mit Preiselbeersahne

Fein-nussiger Buchweizenbiskuit mit cremiger Füllung!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



Für den Biskuit:

6 Eier getrennt
120g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
100g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.
50g Buchweizenmehl
 $\frac{3}{4}$ P. Backpulver

Für die Füllung:

200ml Sahne (laktosefrei)
2 P. Sahnesteif
150g Preiselbeeren aus dem Glas

1. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers sehr fest aufschlagen.
2. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker sehr schaumig rühren.
3. Glutenfreies Mehl, Buchweizenmehl und Backpulver sieben und mit dem Eiweiß zum Eidottergemisch geben. Alles vorsichtig mit

dem Schneebesen verrühren und auf ein mit Backpapier ausgelegte Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 12-15 Minuten backen.

4. Den Biskuitboden sofort auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen. Das Backpapier abziehen und mit dem Geschirrtuch von der Längsseite locker aufrollen. Auskühlen lassen.
5. Die Sahne mit Sahnesteif fest aufschlagen und die Preiselbeeren unterrühren.
6. Den Biskuit auseinanderrollen, die Preiselbeersahne darauf streichen und wieder locker aufrollen.

Tipp: Wer den herben Geschmack des Buchweizens nicht mag, wird überrascht sein wie fein diese Torte schmeckt!

Milchfrei – Tipp: Aufschlagbaren Sahneersatz auf Sojabasis anstatt handelsübliche Sahne verwenden.

