

Buchweizen – Biskuit

Luftiger Biskuit mit nussigem Geschmack! Ideal als Obstkuchenboden!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, fruktosearm



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

3 Eier (Gr. M), getrennt

3 EL warmes Wasser

100g Puderzucker

100g Buchweizenmehl

1 TL Backpulver

1. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers fest aufschlagen.

2. Eidotter mit Wasser und dem restlichen Puderzucker schaumig rühren.

3. Buchweizenmehl mit Backpulver und Eiweiß über das Eidottergemisch geben. Alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 15-20 Minuten backen.

Tipp: Damit Biskuit gut gelingt muss die Eiweißmasse besonders steif sein. Deshalb wird jeweils die Hälfte des Puderzuckers mit dem Eiweiß und mit dem Eigelb fest aufgeschlagen.