

Dunkler Biskuit für Kuchen

Fluffig – weicher Biskuit für leckere Obstkuchen!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, fruktosearm
siehe Tipp



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

3 Eier (Gr. L)*

60g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

80g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

20g Kakaopulver, ungesüßt

1 TL Backpulver

1. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers sehr steif schlagen. Die Eidotter mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker dick-cremig rühren.

2. Mehl, Kakao und Backpulver auf die Eidottermasse sieben und mit dem steif geschlagenen Eiweiß vorsichtig vermengen.

3. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 12-15 Minuten backen.

4. 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: 80g Traubenzucker anstatt Puderzucker verwenden. Vanillearoma oder etwas gemahlene Vanille anstatt Vanillezucker verwenden.