

Haselnuss-Biskuit für Torten

Nussallergiker aufgepasst! Werden gemahlene Erdmandelflocken anstelle der Haselnüsse verwendet, ist der Biskuit im Rahmen einer nussfreien Ernährung bestens geeignet! Der herrlich flaumig-weiche Biskuit ist die perfekte Basis für prächtige Torten!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, nussfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Torte mit 26cm Durchmesser

6 Eier (Gr. L), getrennt*
120g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
100g glutenfreie Mehlmischung, hell
60g Haselnüsse, gemahlen
 $\frac{3}{4}$ P. Backpulver

1. Eiweiß mit der halben Puderzuckermenge fest aufschlagen.
2. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.
3. Mehl mit Backpulver auf die Eidottermasse sieben, aber noch nicht verrühren! Gemahlene Haselnüsse und Eischnee ebenfalls darauf geben. Nun alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 35 – 40 Minuten backen.

5. Den fertigen Biskuit aus der Form lösen, Backpapier abziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 2 – 3 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.

Nussfrei- Tipp: Gemahlene Erdmandelflocken (z.B. von Govinda) anstatt Haselnüsse verwenden.

