Mandelbiskuit für Kuchen

Zarter Biskuitboden mit Mandeln verfeinert – ideal als Basis für fruchtige Obstkuchen oder einfache Torten!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, nuss- und mandelfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

3 Eier, getrennt
2 EL Wasser, lauwarm
100g Puderzucker
60g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
½ TL Backpulver
60g Mandeln, gemahlen

1. Das Eigelb mit Wasser und der halben Puderzuckermenge schaumig rühren.
2. Das Eiweiß mit dem restlichen Puderzucker sehr steif aufschlagen.
3. Das Mehl mit dem Backpulver auf die Eigelbmasse sieben, aber noch nicht verrühren! Eischnee und Mandeln ebenfalls auf die Schaummasse geben und dann alle Zutaten locker mit dem Schneebesen verrühren.
4. Den Biskuitteig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen, und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 15 – 20

Minuten backen.
5. Den fertigen Biskuit aus der Springform lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Variation: Anstatt der gemahlenen Mandeln können auch gemahlene Haselnüsse oder Walnüsse verwendet werden.

Nussfrei – Tipp: Anstatt Nüsse oder Mandeln gemahlene Erdmandelflocken verwenden. Diese sind für Nussallergiker bestens geeignet und sind im Reformhaus, Bioladen oder online von z.B. Govinda erhältlich.

rezepte-glutenfrei.de