Biskuit glutenfrei

Das Biskuit Rezept ist glutenfrei und gelingt bestimmt. Mit diesem Grundrezept lassen sich die köstlichsten Torten, Kuchen und Rouladen zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

6 Stk.	Eier (Gr.L)
120 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
150 g	glutenfreies Mehl (z.b. Mix C von Schär)
12 g	Backpulver

Zubereitung

1. Zuerst die Eier aufschlagen und trennen. Das Eiweiß mit der Hälfte vom Staubzucker zu Eischnee schlagen.

2. Die Eidotter mit Vanillezucker und restlichem Staubzucker cremig rühren.

3. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver auf die Masse sieben und den steifen Eischnee unterheben. Mit dem Schneebesen behutsam verrühren.

4. Eine 26cm Durchmesser Springform mit Backpapier auslegen und die Biskuitmasse in die Form füllen.

5. Im vorgeheiztem Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze zirka 35-40 Minuten goldgelb backen.

6. Den **glutenfreien Biskuit** vom Backofen nehmen, aus der Springform lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp

Anstelle mit einem Messer, lässt sich glutenfreier Biskuit auch einfach mit einer Zahnseide teilen. Zirka einen Zentimeter am Rand mit dem Messer einschneiden und mit der Zahnseide durchschneiden. Unbedingt darauf achten das die Seide neutral ohne Minzegeschmack oder ähnliches ist.