

## Saftiger Rohrboden-Biskuit

Der saftige Rohrboden-Biskuit ist ein schlichter und einfacher Kuchen. Das Rezept lässt sich prima mit Früchten, Cremes und Saucen variieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 1,6 h

**Gesamtzeit:** 1,9 h



## Zutaten

### Für die Eigelbmasse

9 Stk.	Eigelbe
100 g	<a href="#">Zucker</a>
140 ml	Kokosmilch
120 ml	Öl
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
0.5 TL	<a href="#">Salz</a>

### Für die Eiweißmasse

9 Stk.	Eiweiße
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
100 g	<a href="#">Zucker</a>

## Zubereitung

1. Für den **saftigen Rohrboden-Biskuit** eine 28 cm Springform ausfetten und dünn mit Mehl austreuen.
2. Dann die Eier sauber trennen.

3. Nun die Eigelbe, den Zucker, das Salz, die Kokosmilch, das Öl, das Mehl (gesiebt) und das Backpulver in eine Schüssel geben.
  
4. Dann alles mit einem Kochlöffel oder Ähnliches so lange verrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Schüssel anschließend zur Seite stellen und zeitig den Backofen auf ca. 120 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
  
5. Jetzt die Eiweiße in eine große Schüssel geben und mit der Prise Salz steif schlagen.
  
6. Dann den Zucker einrieseln lassen und so lange weiter schlagen, bis die Masse glänzt und Spitzen zieht.
  
7. Nun die Eigelbmasse nach und nach unter die Eiweißmasse heben.
  
8. Den Teig anschließend in die Form geben, glatt streichen und im Ofen vorerst ca. 75 Minuten backen.
  
9. Dann die Temperatur auf ca. 150 °C erhöhen und weitere ca. 20 Minuten backen. Den Biskuit bis zum Verzehr auskühlen lassen.

## Tipp

Der saftige Rohrboden-Biskuit schmeckt noch besser, wenn man dazu geschlagenes Obers und frische Früchte der aktuellen Saison reicht.