

Rezept

Biskuitteig mit Stevia

Ein Rezept von Biskuitteig mit Stevia, am 23.04.2024

Zutaten

4 Eier	3 – 4 EL Saft bgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
Salz	120 g Steevia® Groovia
1 Msp. Vanillepulver	120 g Mehl
60 g Speisestärke	1 Msp. Backpulver
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 170° vorheizen. Die Springform gründlich einfetten oder nur den Boden (!) mit Backpapier auslegen. Die zimmerwarmen Eier trennen.
2. Die Eiweiße mit Zitronensaft und -schale sowie 1 Prise Salz sehr (!) steif schlagen. Der Eischnee soll zum Schluss so fest sein, dass er Spitzen zieht.
3. Die Eigelbe mit 4 EL warmem Wasser im warmen (!) Wasserbad sehr schaumig schlagen und dabei nach und nach Stevia-Granulat und Vanille dazugeben.
4. Den Eischnee mit einem Teigspatel auf die Eigelbmasse geben. Das Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und direkt über den Eischnee sieben.
5. Den Eischnee und die Mehlmischung mit der Stärke mit einem Schneebesen locker und vorsichtig unter die Eigelbmasse heben (Nicht zu stark rühren!).
6. Die Biskuitmasse in die vorbereitete Form füllen und im Ofen (Mitte) in 25 – 30 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.