Rezept

Die Lockerleichte: glutenfreie Biskuitmasse

Ein Rezept von Die Lockerleichte: glutenfreie Biskuitmasse, am 02.06.2025

Zutaten

4	Eier (M) (für 120 g Eiweiß und 80 g Eigelb)
2 EL	Vanillezucker
	Salz
50 g	Vollkornreismehl
	Butter für die Form
105 g	Zucker
	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
50 g	Maisstärke
2 Msp.	glutenfreies Backpulver (ca. 1 g)
	Vollkornreismehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (ca. 26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° (Umluft) vorheizen. Den Boden der Form mit Butter fetten und mit Reismehl ausstreuen oder mit Backpapier auslegen. Die Eier sauber trennen. Dabei darauf achten, dass die Rührschüssel für das Eiweiß fettfrei ist - nur so erhalten Sie einen stabilen Eischnee!

2. Die Eigelbe mit 75 g Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig und hellschaumig aufschlagen. Die Quirle gründlich säubern und damit die Eiweiße mit dem übrigen Zucker steif schlagen.

3. Maisstärke, Reismehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Den Eischnee auf die Eigelbmasse setzen und die Mehlmischung darüberstreuen. Alles mit einem Teigspatel vorsichtig unterheben.

4. Die Biskuitmasse in die Form füllen. Die Backofentemperatur auf 200° (Umluft) reduzieren und den Biskuit im Ofen ca. 10 Min. vorbacken. Dann die Temperatur auf 160° (Umluft) reduzieren und den Biskuit in ca. 20 Min. fertig backen. Den Biskuit aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen. (Alternativ für eine Biskuitroulade auf einem Backblech eine Biskuitplatte von ca. 30 × 40 cm bei 190° Umluft 10 - 12 Min. backen.)