

Rezept

Grundrezept für glutenfreien Biskuit

Ein Rezept von Grundrezept für glutenfreien Biskuit, am 09.06.2026

Zutaten

3 Eier	3 EL heißes Wasser
150 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
150 g helles glutenfreies Mehl (z.B. Mix C von Dr. Schär)	Backpapier und Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM VON 28 CM Ø (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Form mit Backpapier belegen, den Rand dünn einfetten. Die Eier mit Wasser schaumig rühren, nach und nach Zucker und Vanillezucker hinzufügen. Das Mehl darüber sieben und rasch unterheben.
2. Den Teig gleichmäßig in der Springform verstreichen. Im Ofen bei 200° (Mitte Umluft 175°) 20-25 Min. backen. Aus der Form lösen, auf ein Kuchengitter stürzen, das Backpapier abziehen und den Boden auskühlen lassen.