



Dinkel-Biskuitteig



 Arbeitszeit: ca. 15 Min.

 Koch- & Backzeit: ca. 17 Min.

 1 Biskuitboden

 Schwierigkeit: Normal

Zutatenliste

Zutaten

- 3 Eier (Größe M)
- 2 EL Wasser
- 120g heller Rohrzucker
- 120g Dinkeldunst
- 1 Prise Backpulver

Zubereitung

Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eier, Wasser und Zucker ca. 10 Minuten mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig rühren. Dunst und Backpulver vorsichtig darüber sieben und locker untermischen. Die Masse in eine gefettete und bemehlte Kuchenform füllen.

Den Biskuit-Teig etwa 17 Minuten auf der mittleren Schiene backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen ganz nach Belieben weiterverarbeiten.

