



Veganes Biskuit Grundrezept

Zeit gesamt
45minZubereitungszeit
10minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

| | |
|------------------------|--------------|
| Weizenmehl, Type 405 | 225 g |
| Brauner Zucker | 150 g |
| Backpulver | 0.5 Päckchen |
| Kurkuma, gemahlen | 0.5 TL |
| Vanille Zucker | 1 Päckchen |
| Salz | |
| Öl | 75 ml |
| Mineralwasser, classic | 250 ml |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Springform 26 cm Durchmesser

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Eine Springform oder Tarteform (28 cm Durchmesser) einfetten und mit Mehl ausstäuben.
2. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Kurkuma, Vanillinzucker und Salz vermischen. Öl und Mineralwasser dazugeben und mit einem Schneebesen zügig zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten.
3. Teig in die Form gießen und im Backofen ca. 30–35 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Mit den gewünschten Zutaten (z. B. Erdbeeren und Sahne) garnieren!

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Nicht zu lange und zu kräftig rühren, sonst rührst du die Kohlensäure und damit die Triebkraft aus dem Teig heraus.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|-----------|
| Kaloriengehalt | 1997 kcal |
| Kohlenhydrate | 329 g |
| Eiweiß | 24 g |
| Ballaststoffe | 6 g |
| Fette | 67 g |