



Veganes Biskuit Grundrezept

Zeit gesamt
🕒 45min

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Weizenmehl, Type 405	225 g
Brauner Zucker	150 g
Backpulver	0.5 Päckchen
Kurkuma	0.5 TL
Vanillinzucker	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