

Schokoladenbiskuit



Zutaten für eine 26 cm runde Springform:

- 4 Eier (getrennt)
- 125 g Zucker
- 100 g Weizenmehl
- 40 g Backkakao
- 1 EL Speisestärke
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ Päckchen Backpulver

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 40 Minuten

So bereitest du den Schokoladenbiskuit zu

1. Heize deinen Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vor.
2. Trenne von den Eiern das Eigelb vom Eiweiß.
3. Schlage das Eiweiß steif.
4. Rühre den Zucker zum Eiweiß hinzu.
5. Anschließend rührst du die einzeln die Eigelb unter.
6. Mische in einer Schüssel das Mehl mit dem Backpulver, der Speisestärke und dem Kakaopulver.
7. Hebe nun mit einem **Teigschaber** die Mehl-Mischung unter die Ei-Mischung.
8. Fette eine 26 cm Springform und gib den Teig hinein.
9. Backe deinen Schokoladenbiskuit im Backofen für 25 Minuten.

10. Nimm den Kuchen anschließend aus dem Ofen und lasse ihn abkühlen.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

