

## Schokoladenbiskuit

### Zutaten für 1 Boden

- 4 Eier (getrennt)
- 125 g Zucker
- 100 g Weizenmehl
- 40 g Kakaopulver
- 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 die Eier. Schlage das Eiweiß steif. Rühre den Zucker dazu. Rühre dann einzeln nacheinander die Eigelbe unter.
3. Mische das Mehl mit dem Backpulver, der Speisestärke und dem Kakaopulver. Hebe die Mehl-Mischung mit einem Teigschaber unter die Ei-Mischung.
4. Lege eine 26 cm Springform mit Backpapier aus und gib den Teig hinein. Der Backformrand darf nicht gefettet sein. Backe den Schokoladenbiskuit 25 Minuten im Backofen.

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

