

## Biskuitteig

Mantler Glutenfreies-Lactosefreies Mehl



Ersetzen Sie einfach bei Ihrem bisherigen Hausrezept das Mehl mit unserem „Glutenfreien-Lactosefreien Mehl“. Bitte die Eizugabe etwas erhöhen.

### Zutaten

- 150 g MANTLER Glutenfreies-Lactosefreies Mehl
- 150 g Staubzucker
- 5 Eier
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1 MSP Weinsteinbackpulver

*Rezeptur für eine Springform  
mit Ø 26 cm*

### Zubereitung

Für den Biskuitteig die Eier, Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren und das Mehl unterheben. Die Masse in eine gut ausgefettete und mit MANTLER Glutenfreies-Lactosefreies Mehl ausgestaubte Springform geben und im Backrohr (Heißluft) backen.

**Backzeit:** ca. 30 Minuten im vorgeheizten Rohr

**Backtemperatur:** 180 °C