

Veganer Biskuitboden

Zutaten für 1 Springform von ca. 24 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt

120 g Weissmehl
100 g Zucker
1 Päckli Vanillezucker (ca. 8 g)
1½ TL Backpulver

2 EL Sonnenblumenöl
1¼ dl Mineralwasser mit Kohlensäure

Zubereitung:

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Weissmehl, Zucker, Vanillezucker und Backpulver in einer Schüssel mischen.
3. Öl und Mineralwasser mit dem Schwingbesen darunterrühren. Teig in die vorbereitete Form füllen.
4. **Backen:** ca. 30 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, in der Form auskühlen. Biskuit vom Formenrand lösen, auf eine Tortenplatte stürzen, Backpapier sorgfältig entfernen.

Hinweis: Dieses Biskuit eignet sich nicht zum Tränken.