

AQUAFABA-BISKUIT



200 g Mehl
1 TL Backpulver
1/4 TL Natron
160 ml Aquafaba
1 TL Apfelessig
oder Zitronensaft

- Ofen auf 180 °C vorheizen.
- Mehl, Backpulver und Natron in eine Schüssel sieben.
- Aquafaba und Apfelessig aufschlagen. Dafür auf niedrigster Stufe mixen bis es schäumt, dann langsam zur mittleren Stufe erhöhen. Ist kein Wasser mehr zu sehen, auf die höchste Stufe schalten und 10 min. zu einer festen Masse aufschlagen.

160 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt

- Den Zucker und das Vanilleextrakt hinzugeben und weiter vermischen.

-
- Mehlgemisch vorsichtig unterheben, in eine 24er Springform geben und ca. 30 Minuten backen lassen.