PORTIONEN	ZEIT GESAMT	LEVEL
1	60 min	easy

Rezept

BISQUITTEIG MIT ORANGE

Einen fluffigen Bisquitteig mit low carb Zutaten zu backen, halte ich nach wie vor für eine Herausforderung. Du findest hier ja bereits einen Grundteig, allerdings kommt auch der nicht ohne Stärke – in diesem Fall Kartoffelstärke – aus. Daher lag für mich nach wie vor die Frage auf dem Tisch, ein Rezept zu erarbeiten, das ohne Stärke auskommt und dennoch ordentlich luftig daher kommt.
Ich denke, dass ich mit dem hier entwickelten Rezept eine sehr sehr gute Lösung zusammen gestellt habe. Um dem Ganzen noch den gewissen Frischekick zu geben, bleiben Milchprodukte außen vor und werden durch Orange ersetzt. Ja, Du hast richtig gelesen, Teil der Zutaten besteht aus Püree einer filetierten Orange. Bist Du neugierig geworden? Ok, dann kann es jetzt losgehen!

ZUTATEN

Fluffig, saftig und frisch – ein toller Grundteig für viele Varianten!

- 1 Orange – ca. 100 g Orangenfilets
- 5 Eier (bei mir immer Größe L)
- 15 g Bambusfaser
- 100 g gemahlene blanchierte Mandeln
- 30 g Mandelmehl
- 1 Päckchen geeignetes Backpulver
- 150 g Erythrit (pulverisiert)
- 2 g Xanthan
- Prise Salz

SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Die Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen.

SCHRITT 2

Eigelbe mit dem Erythrit schaumig schlagen – es nimmt dabei eine sehr helle Farbe an.
Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

SCHRITT 3

Die Orange filetieren und die Filets mit einem Pürierstab schaumig pürieren.

SCHRITT 4

Die gut untereinander vermischten trockenen Zutaten und das Orangenpüree zu der gesüßten Eigelbmasse geben und verquirlen.

SCHRITT 5

Mit einem Schneebesen oder Schaber den Eischnee unterarbeiten, in eine entsprechende Form schütten und glatt streichen.

SCHRITT 6

Nun den Teig in den Ofen geben, für 20 min backen, danach mit Alufolie abdecken und weitere 25 min (insges. 45 min) backen.
Ist der Bisquitkuchen fertig (Stäbchenprobe), aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
Danach kann er nach Belieben weiter verarbeitet werden.