



Vollkornbiskuit

Zutaten:

- 200 g Dinkel Vollkornmehl
- 90 g Rohrzucker
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 1 Pkg. Vanillezucker
- etw. gemahlen Vanille
- 1 Prise Salz
- 40 ml Rapsöl
- 120 g Sojajoghurt
- 100 ml Orangensaft
- 100 ml kaltes Wasser
- 2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

1. Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Vanille und Salz mischen
2. Öl, Joghurt, Orangensaft, Wasser und Zitronensaft dazugeben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig rühren
3. Die Obstkuchenform/Tarteform einfetten und den Teig einfüllen
4. Bei 180 °C Ober-/Unterhitzen ca. 30 Minuten backen
5. den Biskuit vor der Weiterverwendung vollständig auskühlen lassen