

# Buchweizenbiskuit



## Zutaten:

5 Eier, getrennt  
5 Esslöffel Wasser  
250g Zucker  
5 Esslöffel Buchweizenmehl  
1 – 2 Esslöffel Kartoffelmehl  
1 Päckchen Backpulver

## Zubereitung:

Backofen auf 180°C vorheizen. Eiweiß mit Wasser steif schlagen, Zucker langsam einrieseln lassen, Eigelbe dazugeben. Buchweizenmehl, vermischt mit Kartoffelmehl und Backpulver vorsichtig unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform geben und ca. 30 – 40 Minuten backen.

Man kann die Torte nach Geschmack mit Sahne und Früchten verzieren.

**August Schuler Mönchmühle**

Leonhardstraße 5 - 6 88212 Ravensburg Tel. 0751-23407

<http://www.moenchmuehle.com>