

## **Dunkles Saftbiskuit/Schokoladenbiskuit (für Springform 26 cm)**

30 g Butter  
80 g Mehl  
1 EL Speisestärke  
½ TL Backpulver  
1-2 EL Kakao (20 g)  
3 Eier  
1 Prise Salz  
80 g feiner Zucker

1. Den Backofen vorheizen auf 200 °C Ober-/Unterhitze.
2. Die Form vorbereiten.
3. Die Butter zerlassen und abkühlen lassen.
4. Alle anderen Zutaten abwiegen und bereitstellen.
5. Das Mehl mit der Stärke, dem Backpulver und dem Kakao vermischen.
6. Die Eier trennen.
7. Die Eiweiße mit Salz und Zucker steif schlagen.
8. Die Eigelbe verquirlen und unter den Eischnee ziehen.
9. Das Mehl-Stärke-Kakao-Gemisch darafsieben und behutsam unterheben.
10. Die Butter unterziehen.
11. Die Masse in die vorbereitete Form geben, glatt streichen und backen (mittlere Schiene, 12-15 Minuten).