

Beerige Butterkeks-Schnitten

Der Beitrag enthält Werbung für Leibniz.

Wer kennt sie nicht? Herrlich kross-aromatische Butterkekse sind uns von Kindheitsbeinen an vertraut und bei Groß und Klein beliebt. Butterkekse sind der ideale Snack für zwischendurch, aber auch zum Mitnehmen ideal!

Den wohl bekanntesten Butterkeks stellt die Firma [Leibniz](#) her. Das Original mit seinen 52 Zähnen ist einfach unnachahmlich in Geschmack und Textur. Umso mehr freut es mich, euch eine wunderbare Nachricht aus dem Hause Leibniz mitteilen zu dürfen! Der beliebte [Butterkeks](#) ist nun in gluten- und laktosefreier Variante erhältlich! Eines kann ich euch bereits verraten, der köstliche Butterkeks weckt Kindheitserinnerungen! Aber nicht nur den Klassiker gibt es jetzt gluten- und laktosefrei, auch die [Butterkeks-Minis](#) und [Leibniz Zoo](#) mit den lustigen Tier- und Fabelfiguren sind im gluten- und laktosefreien Leibniz-Sortiment. Der niedliche Drache, das zauberhafte Einhorn und die vielen weiteren Tier-Kekse aus dem Leibniz Zoo schmecken lecker und sind der optimale Knabberspaß für Kinder (und Erwachsene) mit Zöliakie und Laktoseunverträglichkeit!



Der gluten- und laktosefreie Butterkeks von Leibniz und die Varianten daraus sind auf der Basis von Mais hergestellt und enthalten weder glutenfreie Weizenstärke noch glutenfreien

Hafer.

Das sind die Zutaten vom klassischen Butterkeks: Maisstärke, Zucker, Maismehl, Butterreinfett (13 %), Hühnervollei, Invertzuckersirup, laktosefreies Trockenmilcherzeugnis, Xanthan (Verdickungsmittel), Natrium- und Ammoniumcarbonate (Backtriebmittel), Citronensäure (Säuerungsmittel) sowie Salz und Aromen.

Der Umweltaspekt wurde bei den neuen Butterkeksen zusätzlich berücksichtigt. Der recyclingfähige Papiereinsatz im Inneren der Packung wird aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt und kann problemlos im Altpapier entsorgt werden.

Nicht nur zum Knabbern sind die neuen Butterkekse der Hit, auch für köstliche Kühlschrank-Torten, Cake Pops und fruchtige Schnitten sind sie ideal! Hier stelle ich euch ein Rezept für einen himmlischen Kuchen mit Beeren und belegt mit den neuen Butterkeksen von Leibniz vor:

Hier das Rezept für die Butterkeks-Schnitten

Für 15 Schnitten



rezepte-glutenfrei.de

Für den Teig:

6 Eier (Gr. L), getrennt

120g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

100g helle glutenfreie Mehlmischung auf Basis von Maismehl
ODER 120g glf Mehlmischung auf Basis von Reismehl. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

40g Kakaopulver, ungesüßt

1/2 P. Backpulver

Für den Fruchtbefüllung:

500g TK – Himbeeren, aufgetaut, Saft dabei auffangen
65g Zucker
2 P. Vanillepuddingpulver

Für den Puddingbelag:

3 Blatt Gelatine
1,5 P. Vanillepuddingpulver
45g Zucker
750ml Milch (ggf. laktosefrei)
300ml Sahne (ggf. laktosefrei)

Für den Belag:

2 Packungen [Butterkekse von Leibniz](#)

Frische Beeren (Erdbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren) und Kirschen
50g weiße Kuvertüre (ggf. laktosefrei)

1. Den Biskuit herstellen. Das Eiweiß mit der halben Puderzuckermenge fest aufschlagen. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Mehl, Kakao und Backpulver auf die Eidottermasse sieben. Steif geschlagene Eiweißmasse ebenfalls zugeben. Alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 15 Minuten backen. Den fertigen Biskuit auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen, Backpapier und auskühlen lassen. Anschließend auf eine Kuchenplatte legen und mit einem Backrahmen umschließen.
2. Für den Himbeerbelag den Himbeersaft mit entsprechender Menge Wasser auffüllen, sodass es 500ml ergibt. Puddingpulver mit etwa 150ml der Flüssigkeit verrühren. Die restliche Himbeer-Wasser-Flüssigkeit mit Zucker zum Kochen bringen, dann das angerührte Puddingpulver hineingeben. Unter Rühren einmal aufkochen lassen. Die Himbeeren unter den Pudding rühren und auf den Kuchenboden streichen, komplett auskühlen lassen.
3. Unterdessen den Puddingbelag zubereiten. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanillepuddingpulver mit Zucker und

100ml Milch glattrühren. Restliche Milch zum Kochen bringen, das angerührte Puddingpulver zugeben und unter rühren einmal aufkochen lassen. Die Gelatine ausdrücken und im heißen Pudding auflösen. Den Pudding sogleich mit Folie abdecken und fast komplett auskühlen lassen, sonst gerinnt die Sahne beim Unterheben! Die Sahne steif schlagen. Den Pudding kräftig mit dem Schneebesen glattrühren, dann die Schlagsahne unterheben. Auf die Himbeermasse streichen und im Kühlschrank etwa 1 Stunde ruhen lassen.

4. Den Kuchen mit Butterkeksen belegen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Beeren waschen und bereitlegen. Die Beeren etwas in die Kuvertüre tauchen und die Butterkekse damit belegen.

5. Die Schnitten weitere 2 – 3 Stunden kühl stellen, damit die Puddingfüllung fest wird. Gerne können die Schnitten am Vortag komplett zubereitet werden. ☐







rezepte-glutenfrei.de