

Birnen-Puddingkuchen

Die Kombination aus saftigem Schokorührteig, aromatischen Birnen und einer himmlischen Pudding-Sahne-Schicht bringt ein köstliches Kuchenergebnis hervor. Der Kuchen schmeckt auch am nächsten Tag noch herrlich saftig und kann somit bestens am Vortag zubereitet werden. Anstatt der Birnen können übrigens andere Obstsorten und Beerenfrüchte bestens zum Einsatz kommen

□

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

Für den Teig:

600g frische Birnen

1 EL Zitronensaft

180g Butter (ggf. laktosefrei), weich

150g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Eier

160g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis
ODER 130g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#)
gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1,5 TL Backpulver

30g Backkakao

50ml Milch (ggf. laktosefrei)

Für die Puddingschicht:

2 Blatt Gelatine

375ml Milch (ggf. laktosefrei)

1 P. Vanillepuddingpulver

1 EL Zucker

1 Prise Salz

200g Sahne (ggf. laktosefrei)

Außerdem:

Haselnusskrokant

Minzeblätter

Schokodekor (ggf. laktosefrei)

1. Die Birnen schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft mischen.
2. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Die Eier einzeln, nach und nach zugeben und eine schöne Schaummasse herstellen. Mehlmischung, Backpulver, Kakao und Milch zugeben und kurz unter die Schaummasse rühren.
3. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform einfüllen. Die Birnenstücke gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 50 Minuten backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Backform auskühlen lassen.
4. Unterdessen die Puddingmasse zubereiten. Die Gelatine für 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
5. Milch, Puddingpulver, Zucker und Salz in einen Kochtopf geben und unter beständigem Rühren einmal aufkochen lassen, vom Herd nehmen. Die Gelatine ausdrücken und sogleich unter die heiße Puddingmasse rühren, bis diese vollständig aufgelöst ist. Den Pudding in eine Schüssel umfüllen und mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Pudding fast vollständig auskühlen lassen.
6. Die Sahne steif schlagen und kühl stellen.
7. Den Kuchen auf eine Kuchenplatte geben und mit einem Tortenring umschließen.

8. Den Pudding mit dem Handrührgerät kurz rühren, damit eine glatte, klümpchenfreie Masse entsteht. Nun die Schlagsahne unterheben. Die Pudding-Sahne-Masse auf den Kuchen streichen. Den Kuchen für mindestens 3 Stunden kühl stellen.

9. Den Tortenring entfernen und den Kuchen mit Haselnusskrokant, Minzeblättern und Schokodekor verzieren.

Milchfrei – Tipp: Für den Teig Butter durch vegane Margarine ersetzen. Milch durch einen pflanzlichen Drink austauschen. Für die Puddingschicht Milch durch z.B. Mandeldrink ersetzen und einen aufschlagbaren, milchfreien Sahneersatz anstatt herkömmlicher Sahne verwenden.



