Feuerwehrkuchen

Die Basis für den vorzüglichen Feuerwehrkuchen ist ein zarter Mürbeteig, belegt mit einer fruchtigen Schicht aus Pflaumenmus und Streuseln. Sobald der Kuchen ausgekühlt ist, kommt eine Schicht aus Schlagsahne und etwas Kakao darauf. Alle Komponenten harmonieren perfekt und so entsteht ein köstlicher Kuchen mit Suchtgefahr
Übrigens, der Rezeptname leitet sich von den verschiedenen Schichten ab. Der Mürbeteig steht für Holz, die rote Füllung für Feuer und die Sahneschicht für den Löschschaum ;). Probiere den fantastischen Kuchen gerne zuhause aus, du wirst begeistert sein!

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

Für eine 26cm Springform

Für den Mürbeteig:
250g Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei ODER 220g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
1 gestrichener TL Xanthan (etwa 0,8 – 1g) (Bitte beachten: Kommt die Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei zum Einsatz, kein Xanthan zusätzlich zufügen)
125g kalte Butter (ggf. laktosefrei)
80g Zucker

1 TL Backpulver
1 Ei
1 Prise Salz

Für den Zwetschgenbelag:
1kg Zwetschgen
75g Zucker
1 P. Vanillezucker
50ml Wasser
1,5 P. Vanillepuddingpulver
75ml Wasser

Für den Streuselbelag:
120g Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei ODER 100g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis
100g gemahlene Haselnüsse
60g Zucker
50g Butter (ggf. laktosefrei)
1/4 TL Zimt

Für die Sahneschicht:
400g Sahne (ggf. laktosefrei)
2 P. Vanillezucker
2 P. Sahnesteif

Zum Bestreuen:
2 TL Backkakao

1. Für den Mürbeteig alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen. Alle restlichen Zutaten für den Teig zugeben und einen gleichmäßigen Teig herstellen. Eine Springform mit dem Teig auslegen und einen kleinen Rand hochziehen. Kühl stellen, bis alle weiteren Komponenten zubereitet sind.
2. Für den Zwetschgenbelag die Zwetschgen waschen, entkernen und klein schneiden. Dann zusammen mit Zucker, Vanillezucker und 50ml Wasser in einen Kochtopf geben, einmal aufkochen lassen und dann bei mittlerer Hitze in etwa 15 Minuten ohne

Deckel weich köcheln, dann pürieren. Vanillepuddingpulver mit 75ml kaltem Wasser verrühren und das angerührte Puddingpulver sehr zügig mit einem Schneebesen unter die Zwetschgenmasse rühren, einmal aufkochen lassen. Die heiße Masse auf dem Mürbeteig verteilen.
3. Alle Zutaten für den Streuselbelag in eine Rührschüssel geben und mit den Händen abbröseln. Die Streusel auf dem Zwetschgenbelag verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 50 Minuten backen.
5. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig in der Form auskühlen lassen. Gerne kann der Kuchen am Vortag zubereitet werden. Den ausgekühlten Kuchen vorsichtig auf eine Kuchenplatte geben.
6. Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif fest aufschlagen und gleichmäßig auf den Kuchen streichen, dann mit Kakao bestreuen.

Anmerkung: Ursprünglich wird der Feuerwehrkuchen mit einer Schicht Kirschen anstatt Pflaumenmus gebacken. Das Rezept dazu folgt

Tipp: Der Kuchen ohne Sahnebelag kann gerne am Vortag zubereitet werden.

Milchfrei – Tipp: Für den Mürbeteig 100g vegane Margarine anstatt Butter verwenden. Für den Streuselbelag 40g vegane Margarine einsetzen. Vegane, aufschlagbare Sahne anstatt herkömmlicher Sahne verwenden.

Bild 1: Rechts oben: Den Mürbeteig in die Form verteilen. Bild rechts unten: Das Zwetschgenmus auf dem Mürbeteig verteilen. Bild links: Die Zwetschgenschicht mit Streusel belegen.

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de