

Himbeer – Puddingkuchen

Dieser Beitrag enthält Werbung für Werz Naturkornmühle GmbH & Co. KG.

Bereits von Kindesbeinen an begleitet uns eine zarte Süßspeise, nämlich der Pudding! Ob lieber die Geschmackrichtung Vanille oder Schokolade bevorzugt wird, hängt alleine vom persönlichen Geschmack ab. Eines ist jedoch klar – Pudding ist beliebt bei Groß und Klein! Pudding wird meist ganz klassisch als Dessert verspeist, aber vereint mit einem zarten Biskuit schmeckt der Pudding gleich doppelt lecker! Die tolle Kombination zeige ich euch in einem köstlichen Kuchenrezept. Probiert es einfach mal zuhause aus – der untypische Kuchen, ohne Sahne- oder Buttercremeschicht, schmeckt ausgesprochen lecker!

Wenn Mais gesundheitliche Probleme bereitet, so kann handelsübliches, glutenfreies Puddingpulver nicht verwendet werden, da Maisstärke als Zutaten enthalten ist. Pudding lässt sich jedoch auch kinderleicht und gelingsicher mit Reisstärke zubereiten! Beim wohlschmeckenden Pudding auf Reisbasis lässt sich geschmacklich und von der Textur her kein Unterschied vernehmen. Ein Rezept für Schokopudding auf Reisbasis seht ihr [HIER](#).

Reisstärke eignet sich jedoch nicht nur für Pudding wunderbar. Auch zum Backen, um Maisstärke zu ersetzen, ist Reisstärke bestens geeignet! Anders als Kartoffel- und Tapiokastärke besitzen Reis- und Maisstärke ähnliche Eigenschaften. So lassen sich hervorragende, glutenfreie Brote ohne Mais herstellen, welche sich in Textur und Geschmack von handesüblichen Mischbrotken kaum noch unterscheiden lassen. [HIER](#) seht ihr ein Rezept für Reis-Buchweizen-Sauerteigbrot. Auch veganer und maisfreier Biskuit lässt sich mit Reisstärke herstellen, [HIER](#) das Rezept.

Aber nun zum Puddingkuchen. Warum nicht einfach mal die

beliebte Süßspeise mit einem zarten Biskuitboden verbinden? Gesagt, getan und die Kombination harmoniert hervorragend, auch wenn klassische Tortenkomponenten, wie Sahne- oder Buttercremeschichten, nicht enthalten sind. Der außergewöhnlich fruchtig-aromatische Himbeerbelag passt ausgezeichnet zur zarten und hellen Puddingschicht. Wichtig, um einen formstabilen Puddingkuchen genießen zu können, ist die Kühlzeit des Kuchens über Nacht im Kühlschrank. Am nächsten Tag kann der Tortenring entfernt werden und der Puddingkuchen ist wunderbar formstabil. Belegt mit Reis-Ringen von Werz wird der Puddingkuchen außerdem zum optischen Hingucker! Dekoriert mit Schlagsahne und einer Beere, sind die knusprigen Reis-Ringe übrigens optisch und geschmacklich eine im Nu zubereitet Köstlichkeit für den Nachmittagskaffee!

Nachfolgend das Rezept für den Himbeer-Puddingkuchen:



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

Für den Biskuit:

3 Eier (Gr. M)
75g [Agavendicksaft](#)
80g [Helle Reis-Mehlmischung](#) von Werz
1 TL [Weinstein-Backpulver](#)

Für den Puddingbelag:

800ml Milch (ggf. laktosefrei) ODER Pflanzendrink, z.B. Cashewdrink*
200ml Sahne (ggf. laktosefrei) ODER Kochsahneersatz auf Mandelbasis

100g [Reisstärke](#)

4 EL [Agavendicksaft](#)

1 TL Vanille, gemahlen

Für den Fruchtbeflag:

500g Himbeeren, frisch ODER tiefgekühlt**

80ml Wasser

55g [Reisstärke](#)

4 EL [Agavendicksaft](#)

Zur Dekoration:

1 Packung [Reis-Ringe mit Glasur nach Schokoart](#)

100g Schlagsahne (ggf. laktosefrei) ODER aufschlagbare Kokossahne

12 Himbeeren, frisch

Einige Minzblätter

1. Den Biskuit herstellen. Die Eier trennen. Eiweiß mit 50g Agavendicksaft steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Agavendicksaft dick-cremig aufschlagen. Die Reis-Mehlmischung und Weinstein-Backpulver auf die Eigelbmasse sieben, aber noch nicht verrühren. Eischnee zugeben und alles mit einem Schneebesen locker und vorsichtig verrühren. Die Schaummasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 12 – 14 Minuten backen. Biskuit aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter stürzen, das Backpapier abziehen und auskühlen lassen. Anschließend auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen.

2. Für den Puddingbelag. 600ml Milch, Sahne und Agavendicksaft in einen Kochtopf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. 200ml Milch, Reisstärke und Vanille verrühren, unter die aufgekochte Milchmischung rühren und einmal aufkochen lassen. Sogleich auf den Biskuit streichen, auskühlen lassen.

3. Für den Fruchtbeflag die Himbeeren pürieren und mit Agavendicksaft in einen Kochtopf geben und erhitzen. Reisstärke in 80ml Wasser einröhren, sodass eine klümpchenfreie Flüssigkeit entsteht und unter die Himbeermasse

rühren, einmal aufkochen lassen. Den Himbeerbelag auf die Puddingfüllung streichen und über Nacht im Kühlschrank festwerden lassen.

4. Zur Dekoration die Reis-Ringe auf dem Kuchen verteilen und mit Sahnetuffs belegen. Frische Himbeeren darauf verteilen und mit Minzblättern dekorieren.

*Wird für den Puddingbelag ein eher wässriger Milchersatz verwendet, wie zum Beispiel Reisdrink, so reichen 700ml davon aus.

**Werden tiefgekühlte Himbeeren verwendet, diese auftauen und sehr gut abtropfen lassen.





rezepte-glutenfrei.de