

Lambadaschnitten

Softer Biskuit, eine fruchtige Orangenschicht, Sahne und glutenfreie Löffelbiskuits – eine wunderbar harmonische Kombination, die für einen besonders schmackhaften Kuchengenuss sorgt und jeden Bissen zu einem kleinen Genussmoment macht.

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



Für ein Backblech mit etwa 38 x 42cm

Für den Biskuiteig:

6 Eier, getrennt
150g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
150g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 180g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.
1 P. Backpulver

Für die Orangenfüllung:

1 L Orangensaft
3 EL Zucker
3 P. Vanille-Puddingpulver

Für die Sahneschicht:

400g Sahne (ggf. laktosefrei)
2 P. Vanillezucker
2 P. Sahnesteif

Außerdem:

2 Packungen (etwa 20 Stück) glutenfreie Löffelbiskuits
etwa 50g Zartbitterkuvertüre (ggf. laktosefrei)

1. Für den Biskuit das Eiweiß mit der halben Puderzuckermenge steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Puderzucker und Vanillezucker weiß-schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eigelbmasse sieben und zusammen mit dem Eischnee alles locker vermengen.
2. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 15 Minuten backen. Auskühlen lassen, dann einen Backrahmen um den Biskuit legen.
3. Vom Orangensaft 200ml abnehmen, und mit Zucker und Puddingpulver verrühren. Restlichen Orangensaft zum Kochen bringen, dann das Puddingpulvergemisch zugeben und einmal aufkochen lassen.
4. Den Orangenpudding noch heiß auf den Biskuit streichen. Auskühlen lassen.
5. Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif fest aufschlagen und auf den Kuchen streichen.
6. Löffelbiskuits auf die Sahneschicht legen, dann mit geschmolzener Kuvertüre verzieren. Den Kuchen am besten über Nacht kühl stellen.

Milchfrei – Tipp: Sahne durch einen veganen aufschlagbaren Sahneersatz austauschen. Vegane Kuvertüre verwenden. Bei Löffelbiskuits auf Milchbestandteile achten.

Maisfrei – Tipp: Eine maisfreie Mehlmischung für den Biskuit einsetzen, z.B. die [Mehlmischung UNIVERSAL](#) von Tanjas glutenfrei. Für die Orangen-Puddingschicht 100g Reisstärke anstatt Puddingpulver verwenden. Zusätzlich etwas gemahlene Vanille einsetzen. Im Handel sind gluten- und maisfreie Löffelbiskuits von z.B. Hanneforth erhältlich.



rezepte-glutenfrei.de



rezepte-glutenfrei.de