

Limonaden – Schnitten

Luftiger Rührkuchen mit einer cremigen Schicht aus Schmand und Pfirsichen! Herrlich saftig, aromatisch und köstlich zugleich!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milch- und maisfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für den Teig:

5 Eier

250g Zucker

300g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis*

1 P. Backpulver

120ml Speiseöl

180ml glutenfreie Orangenlimonade

Für den Belag:

1 Dose (Abtropfgewicht 480g) Pfirsiche

600ml Sahne (ggf. laktosefrei)

3 P. Vanillezucker

3 P. Sahnesteif

500g Schmand (ggf. laktosefrei)

2 EL Zucker

Zum Bestreuen:

2 EL Zucker

2 TL Zimt

1. Den Rührteig herstellen. Eier und Zucker mit dem Rührgerät

sehr schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und unter die Schaummasse rühren. Öl und Limonade zugeben und verrühren.

2. Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 30 – 35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

3. Die Pfirsiche klein würfeln. Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker fest aufschlagen. Schmand, Zucker und Pfirsichstückchen verrühren, Sahne unterheben.

4. Den Kuchenboden mit der Schmand – Pfirsich – Creme bestreichen und einige Stunden kühl stellen.

5. Zucker und Zimt mischen und den Kuchen damit bestreuen. Bis zum Verzehr kühl stellen.

Tipp: Zur Osterzeit kleine Sahnekringel auf die Schnitten spritzen, mit gemahlenden Pistazien bestreuen und mit Schokoeiern und kleinen Schokohäschen belegen.

Milchfrei – Tipp: Für den Belag anstatt Sahne einen aufschlagbaren Sahneresatz auf z.B. Kokosbasis einsetzen. Schmand durch eine vegane Schmand-Alternative tauschen. Beide Produkte sind im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen erhältlich.

Maisfrei – Tipp: 350g einer Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis einsetzen.



