

Obstkuchen mit Puddingfüllung auf dem Blech

Luftiger Biskuit mit köstlicher Puddingfüllung und fruchtigem Belag! Beliebt bei Groß und Klein!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp, fruktosearm siehe Tipp



Für den Biskuit:

6 Eier (Gr. L), getrennt*
120g Puderzucker
150g helle glutenfreie Mehlmischung
1 P. Backpulver

Für die Puddingfüllung:

1 Liter Milch (ggf. laktosefrei)
250ml Sahne (ggf. laktosefrei)
3 P. Vanillepuddingpulver
5 EL Zucker

Für den Belag:

Obst nach Geschmack (Pfirsiche und Mandarinen aus der Dose, Weintrauben, Heidelbeeren, Himbeeren, Kiwi, usw.)
3 P. Tortenguss klar

1. Den Biskuit herstellen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers fest aufschlagen. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker schaumig rühren.
2. Mehl mit Backpulver auf die Eidottermasse sieben. Steif geschlagene Eiweißmasse ebenfalls zugeben. Alles vorsichtig

mit dem Schneebesen verrühren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 15 Minuten backen. Biskuit auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen und auskühlen lassen.

3. Den Biskuitboden auf eine Platte legen, die Ränder begradigen und einen Backrahmen um den Biskuit legen.

4. Die Puddingfüllung herstellen. Vanillepuddingpulver mit 250ml Milch glatt rühren. Restliche Milch, Sahne und Zucker in einen Kochtopf geben und unter rühren aufkochen lassen. Angerührtes Puddingpulver zugeben und einmal aufkochen lassen. Sofort auf den Biskuit streichen. Auskühlen lassen.

5. Obst nach Geschmack auf den Kuchen verteilen. Tortenguss nach Packungsanleitung mit Wasser oder Fruchtsaft und Zucker herstellen. Den Kuchen gleichmäßig damit überziehen.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 2 – 3 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.

Tipp: Wer mag kann den Tortenrand mit geschlagener Sahne (laktosefreie) oder aufschlagbarer Sojasahne verzieren.

Milchfrei – Tipp: Veganen Milchersatz auf Reis-, Hirse-, Mandel-, Nuss- oder Sojabasis anstatt Milch verwenden. Mandel-, Soja- oder Kokossahne anstatt normale Sahne verwenden.

Fruktosearm – Tipp: Zucker jeweils durch Getreidezucker im Verhältnis 1:1 verwenden. Für den Belag verträgliche Obstsorten nach Geschmack wie Aprikosen, Mandarinen, Johannisbeeren, Brombeeren, Papaya verwenden.



