

Obstkuchen mit Vanillecremefüllung

Mürbeteig, Vanillepuddingfüllung, Obst und Streusel – eine köstliche Kombination! Je nach Geschmack können verschiedene Früchte und Beeren zu Einsatz kommen! Dieser Kuchen kommt immer gut an und schmeckt am nächsten Tag noch besser!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Mürbeteig:

220g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 gestrichener TL Xanthan

150g kalte Butter (ggf. laktosefrei)

80g Puderzucker

1 TL Backpulver

1 Ei

Für die Füllung:

500g Obst (Kirschen, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Äpfel, usw.)

500ml Milch (ggf. laktosefrei)

1,5 P. Vanillepuddingpulver

120g Zucker

200g Schmand (ggf. laktosefrei)

Für die Streusel:

1 – 2 EL helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis

1 P. Vanillezucker

1. Den Mürbeteig herstellen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und die kalte Butter in kleinen Flöckchen zum Mehl geben. Alle restlichen Zutaten für den Teig ebenfalls zugeben. Mit kalten Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten.

2. Zwei Drittel des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsplatte ausrollen und eine gefettete Springform damit auslegen. Einen kleinen Rand hochziehen. Die Springform und den restlichen Teig 30 Minuten kühl stellen.

3. Für die Füllung aus Milch, Vanillepuddingpulver und Zucker einen Pudding nach Anleitung kochen. Auskühlen lassen, Schmand unterrühren.

4. Puddingcreme auf den Teig streichen, vorbereitetes Obst darauf verteilen.

5. Für die Streusel den Teigrest mit 1-2 EL glutenfreiem Mehl und Vanillezucker mischen und mit den Händen abbröseln. Gleichmäßig über den Kuchen streuen.

6. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 50-60 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

