

Orangen-Sahne-Schnitten

Fruchtig, sahnig und bei Kindern sehr beliebt!

glutenfrei, weizenfrei



Für ein Backblech

Für den Biskuitteig:

5 Eier (Gr. L), getrennt*

120g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

120g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 P. Backpulver

Für die Orangenfüllung:

1050ml Orangensaft

2 EL Puderzucker

3 P. Vanille-Puddingpulver

3 Becher Sahne

2 EL Puderzucker

3 P. Sahnesteif

Dekor:

2 Packungen glutenfreie Butterkekse, Schokoguss

1. Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers steif schlagen.

2. Eigelb mit dem restlichen Puderzucker und Vanillezucker weiß-schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen, zur

Eigelbmasse geben und mit dem Eischnee locker vermengen.

3. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 12-15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

4. Vom Orangensaft 150ml abnehmen, und mit Puderzucker und Puddingpulver verrühren. Restlichen Orangensaft zum Kochen bringen, dann das Puddingpulvergemisch zugeben und einmal aufkochen lassen.

5. Den Orangenpudding noch heiß auf den Biskuit streichen. Auskühlen lassen.

6. Die Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif fest aufschlagen und auf den Kuchen streichen.

7. Mit Butterkeksen belegen und mit Schokoguss verzieren. Den Kuchen über Nacht kühl stellen.

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