

Spekulatius-Kirsch-Schnitten

Himmlisch fruchtig-sahnige Schnitten mit weihnachtlichen Gewürzen verfeinert! Die Kombination aus Biskuit, Kirschfüllung, Puddingbelag und Spekulatius harmoniert perfekt und sorgt für unvergleichlichen Genuss! Zur Weihnachtszeit ein Muss für alle Kuchenfans ☐

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



Für 15 Schnitten (Für ein Backblech mit etwa 30 x 40cm)

Für den Biskuit:

6 Eier (Gr. L)

120g Puderzucker

120g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 150g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

30g Kakao

2 TL Backpulver

1 TL Lebkuchengewürz

Für die Kirschfüllung:

2 Gläser Sauerkirschen

2 P. Vanillepuddingpulver (ggf. laktosefrei)

Für den Puddingbelag:

3 Blatt Gelatine

1,5 P. Vanillepuddingpulver
45g Zucker
750ml Milch (ggf. laktosefrei)
300ml Sahne (ggf. laktosefrei)
 $\frac{1}{2}$ TL Zimt

Außerdem:

2 Packungen (etwa 200g) glutenfreier Spekulatius

1. Den Biskuit herstellen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit der halben Zuckermenge sehr steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker dickcremig rühren.
2. Mehl, Kakao und Backpulver auf die Eidottermasse sieben, Lebkuchengewürz zugeben, aber noch nicht verrühren. Eischnee ebenfalls zugeben und alles vorsichtig mit dem Schneebesen vermengen.
3. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 12 – 15 Minuten backen.
4. Den fertigen Biskuit aus der Form lösen, Backpapier abziehen und auskühlen lassen. Dann auf eine Kuchenplatte legen, die Ränder begradigen und einen Backrahmen um den Biskuit legen.
5. Die Sauerkirschen mit Saft in einen Kochtopf geben und das Vanillepuddingpulver einrühren. Unter rühren einmal aufkochen lassen, dann noch heiß auf dem Biskuitboden verteilen. Mindestens eine Stunde auskühlen lassen.
6. Unterdessen den Puddingbelag zubereiten. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanillepuddingpulver mit Zucker und 100ml Milch glattrühren. Restliche Milch zum Kochen bringen, das angerührte Puddingpulver zugeben und unter rühren einmal aufkochen lassen. Die Gelatine ausdrücken und im heißen Pudding auflösen. Den Pudding sogleich mit Folie abdecken und fast komplett auskühlen lassen, sonst verflüssigt sich die Sahne beim Unterheben!
7. Die Sahne steif schlagen. Den Pudding kräftig mit dem Schneebesen glattrühren, dann die Schlagsahne unterheben. Auf

die Kirschmasse streichen und sogleich mit Spekulatius belegen. Im Kühlschrank etwa 1 Stunde ruhen lassen.

Milchfrei – Tipp: Für den Puddingbelag anstatt Milch Mandel- oder Cashewdrink einsetzen. Sahne durch einen aufschlagbaren Sahneersatz auf Kokosbasis verwenden.





