Winterlicher Obstkuchen

Obstkuchen ist nicht nur im Sommer ein Genuss, sondern sorgt auch in der kalten Jahreszeit für köstliche Genussmomente. Ein wunderbar lockerer, mit Zimt verfeinerter Haselnussbiskuit bildet die Grundlage für eine herrlich cremige Vanillepuddingschicht. Darauf sorgen ausgewählte Früchte, die gerade in den Wintermonaten Saison haben, für eine fruchtig-frische Note. Die harmonische Kombination aus nussigen, winterlich-würzigen und fruchtigen Aromen macht diesen Kuchen zu einem besonderen Genuss auf jeder Kaffeetafel.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



für einen Kuchen mit 26cm Durchmesser

Für den Haselnussbiskuit:
3 Eier, getrennt
100g Puderzucker
80g Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei ODER 60g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen
1/2 TL Backpulver
1/4 TL gemahlener Zimt
60g gemahlene Haselnüsse

Für die Puddingfüllung:
500ml Milch Milch (ggf. laktosefrei)
125ml Sahne (ggf. laktosefrei)
1,5 P. Vanillepuddingpulver
2,5 EL Zucker

Für den Belag:
1 – 2 Kakis
1 Kiwi
1 Mandarine
einige Weintrauben
einige Physalis
einige Granatapfelkerne
1 P. Tortenguss, klar
200ml Sahne (ggf. laktosefrei)
1 P. Sahnesteif
1 P. Vanillezucker
1 EL Haselnusskrokant

1. Den Biskuit zubereiten: Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers steif schlagen. Die Eigelbe mit dem restlichen Puderzucker hell und schaumig rühren. Mehl und Backpulver auf die Eigelbmasse sieben. Zimt, gemahlene Haselnüsse und Eischnee ebenfalls dazugeben und nun alles mit einem Schneebesen vorsichtig zu einem luftigen Teig vermengen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten backen. Den fertigen Biskuit aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den ausgekühlten Biskuit auf eine Kuchenplatte setzen und mit einem Tortenring umschließen.
2. Die Puddingfüllung zubereiten: Das Vanillepuddingpulver mit 250 ml Milch glatt rühren. Die restliche Milch zusammen mit der Sahne und dem Zucker in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Das angerührte Puddingpulver hinzufügen und unter ständigem Rühren nochmals kurz aufkochen lassen. Den heißen Pudding sofort gleichmäßig auf dem Biskuit verstreichen und auskühlen lassen.
3. Die Früchte vorbereiten: In der Zwischenzeit die Kakis und Kiwis schälen, in Scheiben schneiden und mit einem sternförmigen Ausstecher Sterne ausstechen. Die Mandarine schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Weintrauben waschen und halbieren, die Physalis vorbereiten

und die Granatapfelkerne bereitstellen. Anschließend alle Früchte dekorativ auf der ausgekühlten Puddingschicht verteilen.
4. Den Tortenguss zubereiten: Den Tortenguss nach Packungsanleitung mit Wasser oder Fruchtsaft und Zucker zubereiten. Gleichmäßig über die Früchte verteilen und vollständig fest werden lassen. Anschließend den Tortenring vorsichtig entfernen.
5. Den Kuchen verzieren: Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Rund um den Kuchenrand gleichmäßige Sahnetupfen aufspritzen und diese abschließend mit Haselnusskrokant bestreuen.

Milchfrei – Tipp: Veganen Milchersatz auf Reis-, Hirse-, Mandel-, Nuss- oder Sojabasis anstatt Milch verwenden. Sahne durch Cashew-Cuisine ersetzen. Für die Dekoration einen aufschlagbaren Sahneersatz anstatt Schlagsahne verwenden.


rezepte-glutenfrei.de


rezepte-glutenfrei.de


rezepte-glutenfrei.de