

Zitronen-Butterkeks-Schnitten

Weicher Biskuit mit erfrischender Zitronen-Pudding-Füllung, bestrichen mit Sahne und belegt mit Butterkeksen!

glutenfrei, weizenfrei



Für ein Backblech

Für den Biskuit:

5 Eier (Gr. L), getrennt*

100g Puderzucker

1 P. Vanillezucker oder etwas gemahlene Vanille

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

$\frac{3}{4}$ P. Backpulver

Für die Zitronencreme:

400ml Wasser

180g Zucker

1 P. Vanillepuddingpulver

2 Eigelb

125g Butter

Saft von 2 Zitronen

2 Becher Sahne

2 P. Sahnesteif

Etwa 200g glutenfreie Butterkekse, glf Mini-Butterkekse oder glf Schokobutterkekse

1. Den Biskuit herstellen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers fest aufschlagen. Eidotter mit dem restlichen

Puderzucker und dem Vanillezucker sehr schaumig rühren. Mehl mit Backpulver sieben und mit dem Eiweiß über das Eidottergemisch geben. Alles vorsichtig mit dem Schneebesen vermengen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 12-15 Minuten backen. Den fertigen Biskuit auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen und auskühlen lassen. Anschließend auf eine Kuchenplatte legen und die Ränder begradigen. Falls vorhanden einen Backrahmen um den Biskuit geben.

2. Die Zitronencreme herstellen. Puddingpulver, 200ml Wasser und Eigelbe glatt rühren. Zucker und die restlichen 200ml Wasser zum Kochen bringen. Das angerührte Puddingpulver unter rühren zugeben und einmal aufkochen lassen. Den Pudding etwas abkühlen lassen, dann die Butter in Stückchen und den Zitronensaft unterrühren. Die Puddingcreme sofort auf den Biskuitboden verteilen und etwa 1 Stunde kühl stellen.

3. Die Sahne mit Sahnesteif fest aufschlagen und auf die Puddingcreme streichen. Butterkekse gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Die Schnitten einige Stunden kühl stellen.

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

Tipp: Gerne können die Schnitten am Vortag hergestellt werden. Werden glutenfreie Schokobutterkekse für den Belag verwendet, die Kekse allerdings erst kurz vor dem Verzehr auflegen, da die Schokolade auseinanderbröckelt, wenn die Kekse zu lange auf der Sahneschicht liegen.



rezepte-glutenfrei.de