Rezept

Obstkuchen mit Stevia

Ein Rezept von Obstkuchen mit Stevia, am 02.05.2024

Zutaten

8	zimmerwarme Eier
	Salz
2 EL	Rum (nach Belieben)
200 g	Mehl
evtl. etwas	Mineralwasser
1 kg	Obst (z. B. Erdbeeren)
0,3 g	Steviosid-Extrakt
2 EL	Zitronensaft
25 g	Daforto Stevia Plus (oder 1 EL Zucker + 0,9 g Steviosid-Extrakt)
150 g	zimmerwarmes Öl
½ gestrichener TL	Backpulver
5 EL	Konfitüre Belieben mit Stevia)
2 Pck.	Tortenguss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Blech von 35 × 40 cm (24 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 170° vorheizen, das Blech mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen, Eiweiße mit Zitronensaft und 1 Prise Salz steif schlagen. Die Eigelbe sehr (!) schaumig rühren, nach und nach Stevia-Granulat dazugeben und alles dick-cremig schlagen. Sehr langsam Rum und Öl einfließen lassen, kurz weiterrühren. Mehl mit Backpulver sieben und unterheben. Ggf. etwas Mineralwasser dazugeben. Zuletzt den Eischnee unterheben.

2. Den Teig auf das Blech geben, im Ofen (Mitte) ca. 35 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Konfitüre aufkochen und auf dem Boden verstreichen. Obst putzen, waschen, ggf. zerkleinern und auf den Boden geben. Tortenguss nach Packungsanweisung mit Steviosid-Extrakt und 500 ml Wasser zubereiten, zügig auf den Früchten verteilen. Kuchen vor dem Servieren kühl stellen.