

Rezept

Butterkeks-Kuchen

Ein Rezept von Butterkeks-Kuchen, am 04.10.2024

Zutaten

100 g dunkle Kuvertüre	200 g glutenfreie Butterkekse
1 Dose Pfirsichhälften (860 ml)	1 Päckchen Vanillepuddingpulver
250 ml Orangensaft	400 ml Sahne
1 Päckchen Sahnesteif	3 Eier (Größe M), 1 Prise Salz
100 g Zucker	2 Päckchen Vanillezucker
100 g glutenfreies Mehl, hell	1 TL Backpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 BACKBLECH (20 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Für den Belag die Kuvertüre in einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Butterkekse mit der Oberseite in die Kuvertüre tauchen, auf Backpapier legen und trocknen lassen.
2. Ofen auf 190° (Umluft 175°) vorheizen. Aus den Teigzutaten und 3 EL kaltem Wasser einen Biskuit herstellen. Diesen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen, im heißen Ofen (Mitte) 12-15 Min. backen. Auskühlen lassen.
3. Für den Belag die Pfirsiche abtropfen lassen, den Saft auffangen, vier Pfirsichhälften in Spalten schneiden und zur Seite stellen. Restliche Pfirsiche klein würfeln, auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen.
4. Das Puddingpulver mit 6 EL Pfirsichsaft verrühren. Orangensaft mit Pfirsichsaft auf 500 ml auffüllen, aufkochen, das Puddingpulver einrühren und nochmals aufkochen, bis die Masse andickt. Pudding auf die Pfirsichwürfel streichen und ca. 1 Std. auskühlen lassen.
5. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und auf den Pudding streichen. Butterkekse mit der Schokoseite nach oben auf den Kuchen legen. Diesen mit restlichen Pfirsichspalten garnieren.