

Rezept

Milchschnitte glutenfrei

Ein Rezept von Milchschnitte glutenfrei, am 23.04.2024

Zutaten

25 g Zucker	40 g fein gemahlener glutenfreier Buchweizen
20 g glutenfreie Semmelbrösel	1 gehäufter EL Kakaopulver
20 g Rapsöl	3 Blätter weiße Gelatine
100 g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)	150 g Magerquark (ggf. laktosefrei)
2 TL Vanillezucker	20 g Zucker
1 TL Honig	1 EL glutenfreie Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform von 26 cm Länge (4 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Form mit Backpapier auskleiden. Für den Teig Zucker, Mehl, Semmelbrösel und Kakao mischen. Öl und 70 g Wasser hinzufügen und alles mit einem Kochlöffel zu einem dicken Teig verrühren. Diesen in die Backform streichen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Dann die dünne Teigplatte auf einem Gitter auskühlen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung die Gelatine nach Packungsangabe ca. 5 Min. in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einem Topf auflösen. Die restlichen Zutaten verrühren und esslöffelweise in die flüssige Gelatine rühren (nicht umgekehrt!), 1 Std. kalt stellen.
3. Die Kuchenplatte vorsichtig mit einem langen, scharfen Messer wie ein Brötchen halbieren. Die untere Hälfte zusammen mit dem Backpapier wieder in die Backform legen, die kalte Creme daraufstreichen. Die zweite Hälfte auflegen, leicht andrücken und das Ganze im Kühlschrank in ca. 1 Std. fest werden lassen. Die Riesenmilchschnitte aus der Form nehmen, die schmalen Ränder abschneiden und den Kuchen in vier ca. 5 cm breite Streifen schneiden.