

Rezept

Pfirsich-Mandel-Schnitten mit Erythrit

Ein Rezept von Pfirsich-Mandel-Schnitten mit Erythrit, am 30.04.2024

Zutaten

Für den Teig

4 Eier	70 g Erythrit
120 g Dinkelmehl (Type 630)	½ Pck. Backpulver
Salz	

Für den Belag

1 Dose Pfirsiche (500 g)	2 Pck. Vanillepuddingpulver
70 g Erythrit	50 g Mandelblättchen
350 g aufschlagbare Pflanzencreme	2 Pck. Sahnefestiger

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal, 5 g F, 3 g EW, 13 g KH

Zubereitung

1. Den Ofen auf 175° vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen. Für den Teig die Eier trennen. Eigelbe und Erythrit in 3-4 Min. schaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver gut vermischen, über die Eiermasse sieben und unterrühren. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und unterheben. Den Biskuitteig in die vorbereitete Form geben, gleichmäßig bis zum Rand verstreichen und im heißen Ofen ca. 20 Min. backen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Tortenpfirsiche in ein Sieb abgießen, den Saft dabei auffangen. Die Pfirsiche in kleine Stücke schneiden. Den Pfirsichsaft mit Wasser auf insgesamt 600 ml auffüllen, davon 8 Esslöffel mit dem Puddingpulver und 30 g Erythrit glatt rühren. Den übrigen Pfirsichsaft in einem Topf aufkochen, dann das angerührte Puddingpulver dazugeben und zügig unterrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Zum Schluss die Pfirsichstückchen unter den Pudding heben und diesen auf dem Biskuitboden verteilen. Den Kuchen ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen, bis die Masse fest geworden ist.
3. Vor dem Servieren die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten, bis sie zu duften beginnen. Herausnehmen und beiseitestellen. Die Pflanzencreme zusammen mit dem Sahnefestiger sehr steif schlagen, übrigen Erythrit einrieseln lassen. Die Creme auf der Pfirsichmasse verteilen und mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen.