



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

4 Stk.	Eier
200 g	Braunzucker, feinkörnig
250 g	Buchweizenmehl
4 cl	Wasser
0,5 Pkg.	Backpulver
150 g	Preiselbeermarmelade
250 g	Magertopfen
0,25 l	Schlagobers
0,25 l	Sauerrahm
6 Blätter	Gelatine
0,5 Stk.	Zitronen
100 g	Blütenhonig

Mein persönlicher Tipp

Buchweizen wird auch als Heiden bzw. umgangssprachlich als Hadn bezeichnet. Buchweizen enthält keine Gluten und ist somit für Menschen mit Zöliakie geeignet.:

Bettina Posch

Seminarbäuerin im Bezirk Vöcklabruck

Quellen:

- Romana Schneider & Dipl.Päd.Ing Eva Maria Lipp: *Kursunterlage Mehlspeisen aus der Vollkornbackstube- voller Wert, voller Genuss*

Heidenmehl-Preiselbeerschnitten

mit glutenfreiem Buchweizenmehl

Zubereitung

- Eier, Zucker und Wasser sehr cremig aufschlagen.
- Heidenmehl mit Backpulver leicht unterheben.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech (wenn vorhanden noch besser mit Backrahmen) streichen und bei 200 °C ca. 12 Minuten backen.
- Kuchen auskühlen lassen, vom Backpapier lösen, wenden und mit warmer Preiselbeermarmelade bestreichen.
- Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Danach im Zitronensaft bei mäßiger Wärme auflösen.
- Topfen, Sauerrahm und Honig verrühren.
- Die aufgelöste Gelatine dazugeben und unterrühren.
- Schlagobers steif aufschlagen und unter die Creme heben.
- Creme gleichmäßig auf dem mit Marmelade bestrichenen Kuchen verteilen und glattstreichen.
- Gut 2 Stunden kühl stellen.



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

■ Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landesförderfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

