

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

Heidenmehl-Preiselschnitten

mit glutenfreiem Buchweizenmehl



Foto: LKOOE/Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



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

