



Glutenfreier Pistazienbiskuit mit Zitronen - Estragon - Creme

Teigzutaten für eine Springform (26 cm):

3 Eier, Prise Salz, 40 g feinsten Zucker, etwas Vanillemark, 50 g glutenfreies Mehl, ½ TL Backpulver, 40 g gemahlene Pistazien, 20 g Speisestärke

Zutaten für die Creme:

4 Blatt Gelatine, 200 g Naturjoghurt, 30 ml Zitronensaft, frische Estragon Blätter, 60 g feinsten Zucker, 250 g Schlagsahne

Zubereitung des Teiges:

Den Backofen auf 200° Ober / Unterhitze vorheizen.

Eine Springform mit Backpapier auslegen. Für den Teig die Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelbe und Puderzucker cremig schlagen. Vanillemark unterrühren.

Mehl, Backpulver, gemahlene Pistazien und Stärke mischen und auf die Eigelbcreme sieben. Eischnee vorsichtig unterheben. Teig in die Springform geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 15 Min. backen und anschließend auskühlen lassen.

Zubereitung des Teiges:

Die Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Zitronensaft, abgezapfte Estragon Blättchen und 20 g Zucker im Mixer sehr fein pürieren.

Etwas von der Creme in einen Topf geben und zusammen mit der ausgedrückten Gelatine erwärmen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Dann diese Mischung unter die restliche Joghurtcreme rühren.

Die Sahne cremig schlagen und unter die Creme heben. Die Creme auf dem ausgekühlten Pistazienbiskuit verstreichen. Den Kuchen mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Tipp:

Sobald die Masse beginnt fest zu werden, kann sie mit frischen Beeren belegt werden.



Heidebeerkuchen

Zutaten für 12 Stück:

Für den Teig:

200 g Mehl, 50 g Zucker, 100 g Butter oder Margarine, 1 Ei, 1 Prise Salz,
nach Bedarf etwas Milch

Glutenfreie Variante:

200 g Kuchenmix von Schär und zusätzlich 50 g Marzipan

Für den Belag:

500 g Heidelbeeren, 3 Eier, getrennt, 125 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker, 150 g gem. Haselnüsse

Zubereitung:

Aus Mehl, einer Prise Salz, Zucker, Fett und Ei einen Mürbeteig herstellen. Sollte der noch etwas zu fest sein, 1 - 2 EL kalte Milch oder Sahne hinzugeben. Anschließend den Mürbeteig für ca. 60 Minuten in Folie eingewickelt kühl lagern. In der Zwischenzeit eine mit Backpapier ausgelegte Springform mit einem Durchmesser von 24 - 26 cm mit dem Teig auskleiden und einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Den Kuchenboden in den auf 180°C vorgeheizten Backofen auf der mittleren Ein-schubleiste einschieben und ca. 10 Minuten vorbacken. Während dieser Zeit Ei-gelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Haselnüsse, die zu steifem Eischnee geschlagene Eiweiße und die abgezupften roten Heidelbeeren locker unterheben. Die gesamte Masse auf den vorgebackenen Teigboden verteilen, glatt streichen und noch ca. 30 – 40 Min. bei 200°C fertig backen.



Glutenfreie Eiserhörnchen

Zutaten für ca. 40 Stück:

130 g weiche Butter, 400 g Roh-Rohrzucker, Mark einer Vanilleschote, 4 Eier, 500 g glutenfreies helles Mehl, 50 g Marzipanrohmasse, etwa 750 ml Wasser.

Zubereitung:

Zucker, Vanillemark, Eier und Butter gut verrühren. Mehl und Wasser abwechselnd unterrühren. Butter in einer großen Küchenmaschine schaumig rühren und nach und nach Zucker und Eier hineinrühren.

Die Marzipanrohmasse mit einem geringen Teil des Wassers vermengen, sodass es anschließend leicht mit der Gabel breiig gedrückt werden kann.

Diese Masse ebenfalls unterrühren. Das Mehl abwechselnd mit dem Wasser gut durchrühren. Der Teig sollte ziemlich flüssig sein.

Den Teig 1 Stunde stehen lassen. Eiserkucheneisen erhitzen und wenn nötig dünn einfetten. Einen Esslöffel Teig auf das Eisen geben, zuklappen und goldbraun backen. Sollte der Teig jetzt noch zu dickflüssig sein, kann man jetzt auch noch etwas Wasser in die Schüssel geben und mit dem Löffel gut einmischen.

Das hauchdünne Gebäck schnell vom Eisen lösen und zu Tüten oder Röllchen wickeln. Für das Dessert das Gebäck über eine Tasse stülpen und fest werden lassen.