

Ich bin mal
so frei!

MIT FABIENNE
& GLOBUS



Vier-Frucht-
Streuselkuchen



globus.de



5-6 Personen



70 min
+ Kühlzeit



leicht



Springform
24cm



Zutaten Teig

- 90 g Buchweizen-Vollkornmehl (Bauck)
- 60 g Reis-Vollkornmehl (Bauck)
- 1 Vanilleschote
- 30 g Speisestärke (Maisstärke)
- 70 g (Xylit) Zucker
- 140 g vegane kalte Butter
- 1 EL Flohsamenschalen (gemahlen)

Zutaten Füllung

- 1 Handvoll Blaubeeren
- 1/2 Birne
- 4 Zwetschgen
- 2 Pflaumen
- 110 g Marzipan
- 40 g vegane kalte Butter
- 50 g pflanzliche Milch (bspw. ungesüßte Mandelmilch)
- 1 Vanilleschote
- 25 g Reis Vollkornmehl (Bauck)
- 35 g gehackte Mandeln

So geht's:

- Den Boden einer 24er Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Für den Teig die Vanilleschote auskratzen. Das Vanillemark mit der veganen Butter und den trockenen Zutaten zu einer leicht klebrigen Teigkugel vermengen und für 30 Minuten kaltstellen. Etwa 1/3 vom Teig abnehmen und weiterhin kaltstellen. Die restlichen 2/3 vom Teig stückchenweise in die Springform drücken, bis der Boden vollständig bedeckt ist und ein kleiner Rand von etwa 2-3 cm Teig entstanden ist. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und für 10 Minuten vorbacken.
- Währenddessen die Füllung zubereiten. Dafür die Birne, die Zwetschgen und die Pflaumen in dünne Scheiben schneiden. Die Vanilleschote auskratzen. Das Vanillemark mit der veganen Butter und der pflanzlichen Milch in einen Topf geben. Das Marzipan fein reiben und ebenfalls dazugeben.
- Bei schwacher Hitze unter Rühren erwärmen, bis sich das Marzipan aufgelöst hat und eine cremige Füllung entstanden ist. Das Reis-Vollkornmehl klümpchenfrei einrühren. Die Masse kurz abkühlen lassen.
- Die Marzipancreme gleichmäßig auf dem vorgebackenen Boden verstreichen. Jeweils 1/4 des Kuchenbodens überlappend mit einer Frucht belegen, sodass der Kuchen optisch in 4 Portionen eingeteilt ist.
- Für die Streusel den restlichen Teig mit den gehackten Mandeln verkneten und auf den Früchten verteilen. Den Kuchen für weitere 45 Minuten fertig backen. Anschließend mindestens 3 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank aufbewahren, bevor der Kuchen aus der Form gelöst wird.

Guten Appetit,
eure Fabienne



Rezepte online nachlesen!

Alle Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

[globus.de/ichbinmalsofrei](https://www.globus.de/ichbinmalsofrei)