

Blitzkuchen für Diabetiker

Kategorien: Kuchen, Früchte, Diabetiker

Zutaten für: 1 Rezept

100-150	Gramm	Diabetikergerechtere Marzipanrohmasse oder Entsprechende Menge fertiges Marzipankonfekt (mit oder ohne Schokoüberzug)
2-3	Gläser	Schattenmorellen ohne Zucker (z.B. von "Natreem")
50-70	Gramm	Mandelblätter
5-6	Essl.	Schwarzer, bitterer Kakao
2	Pack.	Kuchenmehl für Diabetiker (z.B. von "Käthi" oder Andere Grundmischung für Rührteig)
1	Becher	Vega-Schlagcreme v. Dr. Oetker (ersatzweise Normale Schlagsahne, mit Süßstoff zubereitet) (Eier, Margarine, Wasser für die Backmischung - Je nach Angabe)
		Wer mag, gibt noch Rumaroma dazu

Anleitung:

Marzipanrohmasse oder fertiges Marzipan in 1/2 cm große Stücke schneiden, die Glas-Kirschen abtropfen lassen. Das Kuchenmehl oder die Rührteigmischung nach Packungsanweisung zubereiten (meist werden Eier, Margarine und Wasser hingefügt). Durch Zugabe von Kakao aus dem hellen Teig einen Schokoteig bereiten. Hier darf es auch ein Eßl. Kakao mehr oder weniger sein. Die Mandeln und das Marzipan hinzufügen und unterrühren. (Evtl. noch das Rumaroma). Zum Schluß die abgetropften Kirschen vorsichtig mit einem Holzlöffel unterheben, damit sie nicht "zermatschen". Das ganze in eine Springform füllen, damit's schon "tortenmäßig" aussieht. Die Backzeit richtet sich nach Angaben auf der Packung Kuchenmehl oder der anderen Grundmischung, i.d.R. muß man aber noch einige Minuten dazugeben - am besten den altbewährten "Stricknadeltest" machen. Der Kuchen schmeckt natürlich auch so wie er ist, aber mit Vega-Schlagcreme oder Sahne wird er zum reinsten Sonntagsnachmittagsvergnügen. Etwas fehlt noch ----- der "Jusi-Tipp für ungeübte Bäcker": Der Teig darf auf keinen Fall zu dünnflüssig sein, da sich die Früchte sonst beim Backen auf den Boden senken. Ergebnis: Beim Anschneiden des Kuchens stellt man fest: oben ist er zu trocken, der Boden ist eine einzige "Frucht-Matsche", was sich noch verschlimmert, wenn etwas übrig bleibt und der Kuchen noch einige Stunden steht. Deshalb sollte die Teigmasse immer so fest sein, daß die Früchte zunächst auf dem Teig liegen bleiben und sich erst beim Unterheben in die Masse verteilen. Also, Wasser erst nach und nach zugeben. Wird der Teig trotz aller Vorsicht zu dünn, noch Mehl oder Kakao zugeben.