Glutenfreier Marmorkuchen – glutenfreier Rührkuchenteig

Foto von Manuela Richtmann

Rezept von “Glutenfrei kochen und backen vom DK Verlag” und von Manuela Richtmann abgewandelt auf CC

Zutaten:
350 g weiche Butter
350 g Zucker
350 g Gf-Mehl (zb Kartoffelmehl)
6 Eier
2 gehäufte Teelöffel Backpulver (oder 1 Teelöffel Natron / 1 Teelöffel Backpulver)
6 Esslöffel Milch
2 Teelöffel Vanillezucker
für den dunklen Teig ca 30g Backkakao

Etwas Butter zum Form einfetten

Zubehör:
Schneebesen der cc
Guglhupfform (normal groß)

Backofen

Zubereitung:
Butter und Zucker schaumig schlagen, nach und nach die Eier zugeben (Ballonschneebesen)

Mehl und Backpulver mischen und löffelweise zugeben, Vanille und Milch zugeben

Das Wichtigste, lange schlagen lassen, mindestens 12 -15 min, der Teig muss hell sein und fluffig.

Für den Marmorkuchen, den hellen Teig in die Form geben, den Rest mit Backkakao mischen und dann komplett über den hellen Teig geben, man könnte das auch umgekehrt machen, braucht dann aber noch eine Schüssel.

Bei vorgeheiztem Backofen :180 Grad ca 25-30 min backen.

Was geht nicht:
Schokostücke zugeben, der Teig ist zu fluffig, das sinkt auf den Boden der Form.
Was geht:
Tonkabohne, Chilli in den dunklen Teig, Lavendel , Zitrone in den hellen Teig

Und ja es geht nur mit Kartoffelmehl. Wer mag kann das Mehl auch splitten, zb : 250 g Kartoffelmehl, 100 g Buchweizenmehl. Ich verwende kein Sojamehl, aber damit geht das auch.
Warum ich am liebsten mit Kartoffelmehl backe?
Weil es geschmacksneutral ist, ich muss also nicht den Geschmack von Buchweizen und Soja mit berechnen.
Und !!! Es ist günstig, 500 g ca 0,60€ was man von anderen gf-Mehlen nicht sagen kann

Granatsplitter

Rezept und Foto von Sandra Bell

Zutaten:
1 Wiener Boden Dunkel (400g) (ich würde beim nächsten Mal mindestens ½ Boden mehr nehmen)
1 Packung Vanillepudding-Pulver + 500 ml Milch + 4 Essl. Zucker –> (hiervon brauchst du ca. 200 – 250 g fertigen Pudding)
250 g Butter
1 Essl. Kakao
2 Tropfen Rum Aroma (hier habe ich 1,5 Fläschchen Aroma genommen)
Waffelplatten oder runde Waffeln (ich hatte ovale Butterwaffeln)

Glasur:
150g Kuvertüre
1 Bruchstück Kokosfett (Palmin)

Zubereitung:
Den Pudding nach Packungsanweisung zubereiten.

Den Pudding etwas abkühlen lassen, sodass er noch lauwarm ist, dann die Butter in Stückchen zum Pudding geben und immer schön rühren, damit es einen schöne gebundene Masse (Buttercreme) gibt.

Den Wiener Boden in eine große Schüssel fein zerbröseln, die Pudding-Buttercreme dazu geben und vermengen. (Ich würde beim nächsten Mal, mindestens einen halben Boden mehr dazu geben, damit die Konsistenz etwas „trockener“ wird, oder weniger von der Buttercreme).

Kakao und Rum Aroma untermischen (hier habe ich mehr von dem Aroma dazu gegeben, beim nächsten Mal würde ich echten Rum nehmen – ich mag den Geschmack im Kuchen)

Aus Waffelplatten Kreise schneiden (sofern du weiche Waffeln hast, ich hab nur ovale Kekse gefunden, die zwar toll schmecken, sich aber nicht schneiden ließen, weshalb meine Berge eher wie die Alpen aussahen).

Ich habe mir etwas Teig (ca. die Größe von nem Tischtennisball) mit den Händen zu Kugeln geformt, sie auf die Kekse gesetzt und dann geformt.

Jetzt das Ganze (ich habe die Berge auf ein Tablett gesetzt) für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung:
Die Schokolade mit dem Kokosfett schmelzen. Immer gut rühren, damit die Schoki nicht anbrennt oder den Flexi benutzen, wenn du es in der CC machst.

Die Berge aus dem Kühlschrank holen, auf ein Kuchengitter

stellen, (immer einen in die Mitte und eine kleine Glasschüssel unter das Kuchengitter stellen, um die ablaufende Schokolade aufzufangen) mit der Schokolade überziehen und erneut kaltstellen.

Wecken Kindheitserinnerungen und schmecken wunderbar

Lasst sie euch gut schmecken…

Von dieser Menge an Zutaten habe ich 10 Berge gemacht.

Kalorien pro Stück ca.: 540