

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:

Schneebecken der cc

Guglhupfform (normal groß)

Backofen

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig schlagen, nach und nach die Eier zugeben (Ballonschneebeisen)

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