

Quinoapizza glutenfrei



Fotos und Rezept von Andrej Daiker zur Verfügung gestellt

Zutaten:

3/4 Cup Quinoa

1 Teelöffel Backpulver

1 Teelöffel Salz

Zutaten für Belag (hier: selbstgemachtes Pesto, Anchovis und Pecorino)

Zubereitung:

Quinoa in 2 Tassen Wasser für 8 Stunden einweichen lassen. Danach das Wasser abgießen die restlichen Zutaten dazugeben und im Multizerkleinerer zur einer homogenen Masse mixen.

Auf dem Backpapier formen und zuerst bei 200C für 15 Minuten backen danach wenden und bei 180C für 5 ausbacken. Rausholen, belegen und falls notwendig weiterbacken bis der Käse geschmolzen ist.



Foto Andrej Daiker

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:

Schneebeesen der cc
Guglhupfform (normal groß)
Backofen

Zubereitung:

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

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