

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 (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

Napoleonka



Rezept und Foto von Aldona Led

Gestern gab noch bei uns meine Lieblings Kuchen aus Kindheit ,
so genannte bei uns Napoleonka :

Zutaten:

2 Rollen Blätterteig

Napoleonka Creme:

3 Tasse (á 220 ml) Milch

3/4 Tasse Zucker

3 Vanillezucker

4 Eier

5 El (gehäufte) Kartoffel Mehl

4 El (gehäufte) Mehl

100 g Butter (keine Margarine)

Zubereitung:

Die Blätterteigrollen ausrollen und jede einzeln nach
Anleitung backen.

Eine Tasse Milch mit Mehl und Eier in der CC mit dem Flexi zu
einer glatten Masse vermischen. Umfüllen und beiseite stellen.

Die restlichen zwei Tassen Milch mit dem Zucker in die CC

Schüssel geben und mit dem Flexi aufkochen.

Wenn das Milch-Zucker-Gemisch kocht, die Mehl-Eier Masse dazu geben und wie Pudding kochen.

Gleich zum dem gekochtem, heißem Pudding die Butter dazu geben und gut vermischen.

Den noch heißen Pudding auf die eine Blätterteigplatte geben und verstreichen. Mit der zweiten Blätterteigplatte zudecken.

Vor dem Servieren gut mit Puderzucker bestreuen.

Die Creme auf dem Kuchen braucht etwas Zeit um abzukühlen und fester zu werden.



Bubaspitzla



Rezept und Foto von Gisela Martin

Mein Leibgericht seit ich 3 bin und ebenfalls das Leibgericht meines Sohnes.

Gibts bei uns häufig am Sonntag als Beilage (anstelle von Knödel o. ä.):

Zutaten (für 3 Personen):

750 gr. Kartoffeln geschält

50 gr. Mehl

50 gr. Kartoffelmehl (!, wichtig!)

1 Ei

Salz

Muskatnuss

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden. In CookingChef-Schüssel mit Wasser und Salz bedecken, kein Rührelement, Deckel drauf, 20 Minuten ca. 105 Grad

Wasser abschütten, Flexi einsetzen, ca. 5 Minuten, 100 Grad, Rührintervall lausdampfen lassen (dann braucht man auch weniger Mehl und spart sich das Zerkleinern).

Etwas abkühlen lassen, dann restliche Zutaten zugeben und mit Flexi langsam rühren, bis alles eingearbeitet ist

Bubaspitzla formen und auf bemehlter Fläche hinlegen. Wasser in Topf mit etwas Salz zum Kochen bringen, ca. 2-3 Min kochen

bis Bubaspitzla an die Oberfläche kommen.

Wir servieren die Bubaspitzla meist mit Semmelbrösel, die in etwas Butter geschwenkt wurden. Dazu gibts meistens Bratensosse und Gemüse in allen Variationen.