



# Rezeptideen

## für die Mehlmischung Kuchen & Kekse

### Brownies

- Schokolade (>70% Kakao): 125 g
- Butter: 75 g
- Eier: 3
- Zucker: 200 g
- Mehlmischung: 95 g
- Milch: 80 g
- Salz: 1 Prise
- gehackte Schokolade: 50 g

1. Schokolade und Butter über Wasserbad schmelzen
2. Eier und Zucker mit der Prise Salz für 7 min schaumig schlagen
3. Schokolade und Butter in Eier-Mischung einrühren
4. Mehl und Milch im Wechsel unterrühren
5. Schokoladenstücke unterheben

Ofen: 165°C Heißluft

Backzeit: 18min

1. Eiweiß und kaltes Wasser steif schlagen
2. Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig schlagen
3. Eiweiß zur Eigelb-Mischung hinzufügen und vorsichtig unterheben
4. Mehlmischung mit Speisestärke und Backpulver vermischen, in die Flüssigkeiten sieben und unterrühren

Ofen: 165°C Heißluft

Backzeit: 18min

### Obsttortenboden

- Eiweiß: 3
- Kaltes Wasser: 3 EL
- Zucker: 100 g
- Vanillezucker: 1
- Eigelb: 3
- Speisestärke: 60 g
- Mehlmischung: 60 g
- Backpulver: 2 TL

## Haselnuss-Butterkekse ca. 2,5 Bleche

- Mehlmischung: 200 g
- Gemahlene Haselnüsse: 150 g
- Butter: 200 g
- Zucker: 120 g
- Vanillezucker: 1 Pck.
- Ei: 1
- 1 Prise Salz

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander verkneten (am besten mit der Hand)
2. Der Teig kann direkt auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausgerollt und ausgestochen werden.

**Ofen: 180°C Ober-/Unterhitze (Umluft 160°C)**  
**Backzeit: 8-10 min**

1. Zucker und Eier in eine Schüssel geben und cremig-schaumig aufschlagen
2. Anschließend die weiche Butter einrühren
3. Danach den Saft von 2 Zitronen sowie den Abrieb von 3 Zitronen unterheben
4. Zum Schluss Mehl, Backpulver und Milch hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren

**Ofen: 170°C Umluft**

**Backzeit: 45 min**

Den fertigen Kuchen kurz abkühlen lassen.  
Aus dem Saft der dritten Zitrone und dem Puderzucker einen Zuckerguss anrühren und gleichmäßig über den Kuchen verteilen

## Zitronenkuchen

- Zucker: 200 g
- Eier: 4
- Butter: 225 g
- Zitronen: 3
- Mehl: 265 g
- Backpulver: 3 TL
- 80 g Milch
- Puderzucker für Zuckerguss

# Lasst es euch schmecken!



krimphove\_glutenfrei