



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