

Glutenfrei 1

Florian Greistorfer

Dedicated to me.

2. Obstkuchen

Zutaten

500g	Mehl
200g	Zucker
250g	Joghurt
4	Eier
100ml	Öl
1 Prise	Salz
1 Pkg	Backpulver
1 Pkg	Vanillezucker
200-400g	Obst



180°C 25-30min

- 1.** Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
- 2.** Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren.
- 3.** Joghurt und Öl unterrühren.
- 4.** Mehl, Backpulver und Salz kurz unterrühren bis ein glatter Teig entstanden ist.
- 5.** Tiefes Backblech gut einfetten und den Teig gleichmäßig darauf verteilen.
- 6.** Obst auf dem Teig verteilen und leicht in den Teig drücken.
- 7.** 25-30min backen.
- 8.** Kuchen auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

1. Schwarzwälder Kirschtorte

Zutaten

5	Eier
1 Prise	Salz
200g	Zucker
2 Pkg	Vanillezucker
250g	Mehl
1 Pkg	Backpulver
3 EL	Kakaopulver
1 EL	Rum
800g	Kirschen
400g	Gelierzucker 2:1
500ml	Schlagobers
2 Pkg	Sahnesteif
1 Schuss	Zitronensaft
200g	Schokoraspeln



175°C 25-30min

1. Kirschen entkernen und mit dem Gelierzucker zum Kochen bringen, anschließend köcheln lassen.

2. Ofen auf 190°C (Umluft 175°C) vorheizen. Eier, Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Kakao und Rum in einer Rührschüssel glatt rühren.

3. Teig in eine Springform geben und für 25-30 Minuten backen.

4. Den fertigen Boden in 3 Teile schneiden.

5. Boden und Kirschmasse kühlen lassen.

6. Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und Zitronensaft zugeben.

7. Den ersten Boden auf eine Platte legen und den Springformrand oder einen Tortentrring darum herum stellen. Darauf die Kirschmasse gleichmäßig verteilen.

8. Den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken. Ein Drittel des Schlagobers gleichmäßig darauf streichen.

9. Den dritten Boden auflegen und leicht andrücken. Den restlichen Schlagobers gleichmäßig auf und um die Torte streichen. Mit Schokoraspeln garnieren.

10. 16 Tupfen Schlagobers gleichmäßig am Rand der oberfläche verteilen und darauf entkernte Kirschen platzieren. Torte vor dem servieren 3-4 Stunden kaltstellen.

Inhaltsverzeichnis

Brot und Brötchen

1.	Sauerteig	2
2.	Sauerteigbrot	3

Kuchen und Torten

1.	Schwarzwälder Kirschtorte	6
2.	Obstkuchen	7

Kuchen und Torten



Brot und Brötchen

1. Sauerteig

Zutaten

260g Mehl
260ml Wasser

1. Tag 1: 30g Mehl und 30ml Wasser in einem verschließbaren Gefäß vermengen und offen stehen lassen.
2. Tag 2-4: 30g Mehl und 30ml Wasser zum Ansatz hinzufügen und Gefäß offen stehen lassen.
3. Tag 5: 30g vom Ansatz herauswiegen und mit 70g Mehl und 70ml Wasser vermengen und offen stehen lassen. Den Rest entsorgen.
4. Tag 6: 70g Mehl und 70ml Wasser zum Ansatz hinzufügen und Gefäß offen stehen lassen.
5. Tag 7: Erstes Brot kann gemacht werden. Bei den ersten Versuchen etwas Trockenhefe dazugeben, da der Sauerteig noch nicht genug Kraft entwickelt hat.

2. Sauerteigbrot

Zutaten

140g Mehl
140ml Wasser
30g Sauerteigansatz
500g Mehl
450ml Wasser
10g Salz
4EL Olivenöl



220-250°C

50min

1. Am Vortag Sauerteigansatz mit 140g Mehl und 140ml Wasser vermengen und verschlossen stehen lassen.
2. Vom Sauerteigansatz 30g herauswiegen und für das nächste Mal verschlossen in den Kühlschrank stellen.
3. Den Sauerteigansatz im Wasser auflösen.
4. Mit Mehl, Salz und Olivenöl vermengen und für 10-15 Minuten kneten.
5. Gärkörbchen oder Kastenform ausmehlen und den Teig über Nacht (min. 8 Stunden) zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
6. Ofen auf 250°C Umluft mit einer Schale Wasser vorheizen.
7. Brot aus dem Gärkörbchen stürzen und für 50 Minuten backen. Nach 10 Minuten Temperatur auf 220°C reduzieren.