

Glutenfrei 1

Florian Greistorfer

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 |
| 200ml | Wasser |
| 500ml | Schlagobers |
| 2 Pkg | Sahnesteif |
| 1 Schuss | Zitronensaft |
| 200g | Schokoraspeln |

- 1.** Kirschen entkernen und mit dem Gelierzucker und Wasser 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 Tortenring 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.



Kuchen und Torten

Dedicated to me.

2. Sauerteigbrot

Zutaten

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

- 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.

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.

Inhaltsverzeichnis

Brot und Brötchen

| | | |
|----|-------------------------|---|
| 1. | Sauerteig | 2 |
| 2. | Sauerteigbrot | 3 |

Kuchen und Torten

| | | |
|----|-------------------------------------|---|
| 1. | Schwarzwälder Kirschtorte | 5 |
|----|-------------------------------------|---|

Brot und Brötchen