

## Kuchen

## Kuchen

## Kuchen

Beim glutenfreien Kuchenbacken kann jedes Rezept der Welt benutzt werden. Wie hat deine Oma gebacken? Nimm die alten Rezepte. Benutze glutenfreie Mehlmischungen (mische gerne mehrere Sorten). Wenn Eier gebraucht werden, nimm evt. ein Ei mehr. Die meisten gf Kuchen werden gut (Biskuit, Sandmasse, Rührkuchen ...). Schwierig wird es bei ‚in Fett eingezogenen‘ Blätterteigen und Hefeteigen (Plunderteigen). Hier fehlt das flexible Klebereiweiß, welches verhindert, dass die Fett- und Teigschichten ineinander gedrückt und damit zerstört werden.

Reinhard Schwabroh, Hamburg 2005

## BUTTERKUCHEN

Glutenfrei

### Teig:

Mehl (zB: Hammermühle Hell)	5 kg	2kg	1kg	500g
Milch	2,5 l	1 l	½ l	¼ l
Zucker	1 kg	400 g	200 g	100g
Butter	750 g	300 g	150 g	75g
Hefe	300 g	120 g	60 g	30g
Eigelb	10	4	2	1
Salz	75 g	30 g	15 g	8g
Aroma: Zitrone, Vanille				

### Belag:

Zucker	750 g	300 g	150 g	75g
Butter (weich)	1 kg	400 g	200 g	100g
Gehackte oder gehobelte Mandeln	500 g	200 g	100 g	50g

### Zubereitung:

- Glatten Teig kneten und rund wirken
- 20 Min. abgedeckt ruhen lassen an einem warmen Ort (nicht über 30°C)
- Teig ausrollen / auf gefettetes Blech (oder Backpapier)
- Teig rädern, dh: in ca. 5 cm Abstand das ganze Blech in Reihen den Teig einstechen (zB. Mit einer Gabel)
- Butter in Flocken auftragen / mit dem Teigschaber verstreichen
- Zucker/Mandelgemisch aufstreuen
- Das Blech abgedeckt (oder im Garschrank) 20 Min. an warmem Ort abstellen, damit die Hefe den Teig lockern kann

- **Backen:** 200 °C ca. 20 Min.
- Nach dem Backen schneiden, Wenn Margarine statt Butter verwendet wird, dann würde der Kuchen Zuckerkuchen oder Plattenkuchen heißen. Der Kuchen kann gut eingefroren werden (Reinhard Schwabroh 2003 / Dies ist ein bewährtes Rezept Hamburger Konditoren)