

Glutenfreie Heißwecken

Zutaten:

Für den Teig:

375g gf Kuchenmehlmischung
Prise Salz
40g Zucker
30g Fett
1x Trockenhefe oder 40g Frischhefe
1 Eiweiß
75 g Rosinen oder Korinthen
Milch

Ziehfett:

100 g Butter

Zum Bestreuen:

100g Zimt/Zucker

Ofen:

Auf 200°C vorheizen 250g
ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und verkneten. Die Rosinen/Korinthen werden untergeknetet.
2. Den Teig 25 - 30 Minuten an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen.
3. Die Tischplatte feucht machen und Backpapier drauflegen, so dass das Backpapier am Tisch klebt.
4. Das Backpapier wird jetzt von oben noch mal nass gemacht und Maisgrieß wird dünn draufgestreut.
5. Nun kommt der Teig darauf und wird ausgerollt (so rechteckig wie möglich).
6. Danach wird auf dem Teig die Butter Flockenweise verteilt.
7. Den Teig einschlagen und zu einem Viereck formen.
8. Nun werden gleichmäßige Vierecke (ca. 9 Stück) geschnitten.
9. Die Vierecke auf ein Blech mit Backpapier legen und etwas platt drücken (mit Öl an den Händen).
10. Auf jede Heißwecke etwas Zimt und Zucker streuen.
11. Danach wird das Blech für ca. 30 Minuten an einen warmen Ort gestellt.
12. In der Zeit wird der Backofen vorgeheizt { auf 200°C}.
13. Das Blech in die Mitte einschieben und eine Tasse Wasser hinterher (unter das Blech). Nach ca. **20 Min.** aus dem Ofen nehmen.

Ich wünsche Ihnen eine gutes Gelingen

Ihre Christiane Harbolla