



Beate Stach

E-Mail: stach@glutenfrei-lebenswelt.de

Glutenfrei-Lebenswelt bietet Ihnen folgende Rezepte von "A bis Z" zum Nachbacken an:

Bunter Obststreusel-Hefekuchen (© S. Stefka / B. Stach)

Zutaten Teig:

150 g Klebreismehl, 200 g Maisstärke und circa 450 g Kartoffelmehl 2 Würfel frische Hefe 1 Ei 1 Tüte Vanillezucker 100 g Zucker 1 Prise Salz 150 g Joghurt 3,5% 75 g Butter circa 300 ml Milch 1,5%

Zutaten Belag/Streusel:

1 Glas Sauerkirschen 2 große Dosen Aprikosenhälften circa 600 g Rhabarber 250 g sehr weiche Butter 200 g Maisstärke 200 g Maismehl 200 g gemahlene Mandeln 200 g Zucker 2 Tüten Vanillezucker ½ Tüte Backpulver 2 Prisen Salz und Zimt

Backtipps:

Hefe hineinbröckeln und mit erwärmter Milch sowie Zucker zu "Vorteig" vermischen die restlichen Zutaten auf dem Mehlsrand verteilen bei 50 Grad C. im Backofen circa 10 min gehen lassen Zutaten mit restlicher erwärmter Milch zu einem Hefeteig verkneten, evtl. noch etwas Kartoffelmehl hinzugeben erneut bei 50 Grad C. circa 15 min gehen

lassen Teig auf einem Backblech (mit erhöhtem Rand) ausrollen den Rhabarber gut waschen und in gleichmäßige Stücke schneiden danach den Teig mit dem gutabgetropften Obst belegen die Zutaten für die Streusel mit Knethaken verarbeiten und mit Zimt abschmecken abschließend bei 185 Grad C. (Umluft) circa 45 min backen auskühlen lassen

Guten Appetit!