



Glutenfreie Backrezepte



- 03 **Amaranthbrot**
- 04 **Herzhaftes Buchweizen-Nuss-Brot**
- 05 **Mais-Quark-Brötchen**
- 06 **Schokomuffins**
- 07 **Marmorkuchen**
- 08 **Erdbeer-Biskuitrolle**
- 09 **Käsekuchen mit Mandarinen**
- 10 **Apfelkuchen**
- 11 **Hirse-Schoko-Plätzchen**
- 12 **Vanillekipferl**
- 13 **Mandelkuchen für Kinder**
- 14 **Möhrentorte für Kinder**
- 15 **Rehrücken für Kinder**
- 16 **Brot mit Leinsamen und Sonnenblumenkernen**
- 17 **Mais-Brioche**
- 18 **Rosinenbrot**
- 19 **Brot mit Kartoffeln**
- 20 **Cornflakes-Erdbeer-Torte**
- 21 **Cornflakes-Schnitten mit Himbeercreme**
- 22 **Florentiner**
- 23 **Kakaostangen**
- 24 **Mandelmakronen**
- 25 **Plätzchen mit Kichererbsenmehl**
- 26 **Schokocrossies**



Amaranthbrot

🕒 Zubereitungsdauer (Arbeitszeit): 30 min | 🍳 Schwierigkeitsgrad: mittel



Foto: © AAA @Fotolia

ZUTATEN FÜR 2 LAIBE BROT (KLEIN)

150 g	Amaranth
500 ml	Wasser
500 g	Universalmehl (glutenfrei)
1.5 TL	Salz
7 g	Trockenhefe
1 TL	Zucker
2 EL	Öl
90 ml	Wasser

NÄHRWERTE PRO LAIB

Brennwert	5527 kJ / 1309 kcal
Eiweiß	20.9 g
Kohlenhydrate	263.4 g

ZUBEREITUNG

Amaranth in 500 ml Wasser aufkochen. Auf kleiner Flamme 25 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Von der Platte nehmen und auf lauwarm abkühlen lassen. Mehl in einer großen Schüssel mit Salz, Hefe, Zucker und Öl vermischen und die Amaranthmasse dazugeben. 80-100 ml Wasser hinzufügen und alles mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. Der Teig sollte relativ fest bleiben, gegebenenfalls am Schluss mit der Hand kneten. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt 45 Minuten gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat. Backofen auf 220 Grad vorheizen. Aus dem Teig zwei gleich große Laibe formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. In den Backofen eine feuerfeste Schüssel mit Wasser dazustellen. Zunächst 10 Minuten bei 220/200 Grad backen. Dann die Hitze auf 200 Grad reduzieren und weitere 35 Minuten backen.

Herzhaftes Buchweizen-Nuss-Brot

🕒 Zubereitungsdauer (Arbeitszeit): 25 min | 🍳 Schwierigkeitsgrad: leicht



Foto: © kostrez @Fotolia

ZUTATEN FÜR 1 LAIB BROT (KLEIN)

120 g	Kartoffelmehl
80 g	Buchweizenmehl (glutenfrei)
2 EL	Sojamehl
0.5 TL	Salz
10 g	Johannisbrotkernmehl
7 g	Trockenhefe
2 EL	Öl
200 ml	lauwarmes Wasser
50 g	Haselnüsse
1 TL	Brotgewürz

NÄHRWERTE PRO LAIB

Brennwert	5531 kJ / 1340 kcal
Eiweiß	28.0 g
Kohlenhydrate	161.1 g
Fett	63.1 mg

ZUBEREITUNG

Die Mehle mit dem Salz, dem Johannisbrotkernmehl, der Trockenhefe und dem Brotgewürz gut vermischen. Öl und Wasser zugeben und mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu einem glatten Teigkloß verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 40 Minuten gehen lassen. Nüsse zum Teig geben und noch einmal gut durchkneten. Mit nassen Händen einen Brotlaib formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Nochmals 20-30 Minuten gehen lassen. Bei 220 Grad 10 Minuten backen. Den Ofen auf 200 Grad herunterschalten und weitere 30-35 Minuten backen.

Mais-Quark-Brötchen

 Zubereitungsdauer (Arbeitszeit): 25 min |  Schwierigkeitsgrad: leicht



Foto: © mythja @Fotolia

ZUTATEN FÜR 8 BRÖTCHEN

200 g	Maisstärke
100 g	Maismehl
5 g	Trockenhefe
0.5 TL	Salz
1 TL	Zucker
150 ml	Milch
2 EL	Öl
125 g	Magerquark
1	Ei (Größe M)

NÄHRWERTE PRO BRÖTCHEN

Brennwert	789 kJ / 188 kcal
Eiweiß	4.8 g
Kohlenhydrate	31 g
Fett	4.8 g

ZUBEREITUNG

Maisstärke, Maismehl, Trockenhefe, Salz und Zucker in einer Schüssel gut vermischen. Milch erwärmen und zusammen mit dem Öl, dem Quark und dem Ei zu der Mehlmischung geben. Mit dem Rührgerät (Knethaken) gut verrühren. An einem warmen Ort zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Mit bemehlten Händen 8 kleine Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und die Brötchen 15-20 Minuten backen.

Schokomuffins

🕒 Zubereitungsdauer (Arbeitszeit): 25 min | 🍳 Schwierigkeitsgrad: leicht



Foto: © Thomas Francois @Fotolia

NÄHRWERTE PRO MUFFIN

Brennwert	822 kJ / 196 kcal
Eiweiß	3.3 g
Kohlenhydrate	15.7 g
Fett	13.5 g

ZUTATEN FÜR 12 MUFFINS

125 g	weiche Butter
80 g	Zucker
120 g	Kartoffelmehl
60 g	gemahlene Mandeln
2 TL	Backpulver (glutenfrei)
1.5 EL	Kakaopulver
3	Eier
	Margarine zum Ausfetten

ZUBEREITUNG

Butter, Zucker und Eier mit dem Handrührgerät (Rührbesen) schaumig schlagen. Kartoffelmehl, Mandeln und Backpulver vermischen und zu dem Teig geben. Zum Schluss den Kakao zugeben und alles gut verrühren. Backofen vorheizen. Muffinform ausfetten oder mit Backförmchen auslegen. Den Teig in die 12 Muffinförmchen verteilen und bei 190 Grad 20-25 Minuten backen.

Marmorkuchen

🕒 Zubereitungsdauer (Arbeitszeit): 25 min | 🍳 Schwierigkeitsgrad: leicht



Foto: © Christian Jung @Fotolia

ZUTATEN FÜR 1 KUCHEN

200 g	Butter
150 g	Zucker
6	Eier
	Salz
250 g	Kartoffelmehl
100 g	Maismehl
3 TL	Backpulver (glutenfrei)
1 EL	Kakaopulver
4 EL	Milch
	Margarine zum Ausfetten

NÄHRWERTE PRO STÜCK

Brennwert	822 kJ / 196 kcal
Eiweiß	3.0 g
Kohlenhydrate	22.0 g
Fett	10.7 g

ZUBEREITUNG

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Butter und Zucker mit dem Handrührgerät (Rührbesen) schaumig schlagen. Die Eier nacheinander dazugeben und jeweils gut verrühren. Kartoffelmehl, Maismehl, Backpulver und 1 Prise Salz gut vermischen und löffelweise zu dem Teig geben. Gut verrühren. Eine Kranzform gut einfetten. 2/3 des Teigs in die Form füllen. Den Kakao zum restlichen Teig geben und die Milch unterrühren. Den dunklen Teig auf den hellen Teig in der Form geben und mit einer Gabel spiralförmig Muster ziehen. Den Kuchen etwa 50 Minuten backen.

Erdbeer-Biskuitrolle

🕒 Zubereitungsdauer (Arbeitszeit): 40 min | 🍳 Schwierigkeitsgrad: mittel



Foto: © racamani @Fotolia

ZUTATEN FÜR 1 ROLLE

4	Eier
	Salz
4 EL	Wasser
125 g	Zucker
75 g	Maisstärke
75 g	Maismehl
2 TL	Backpulver (glutenfrei)
150 ml	Sahne
150 g	Speisequark (40% Fett i.Tr.)
1 TL	Johannisbrotkernmehl
150 g	Erdbeeren

NÄHRWERTE PRO STÜCK

Brennwert	1195 kJ / 285 kcal
Eiweiß	6.9 g
Kohlenhydrate	37.9 g
Fett	11.6 g

ZUBEREITUNG

Backofen vorheizen. Eier trennen und Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Eigelb mit dem Wasser und dem Zucker schaumig schlagen. Maismehl, Stärke und Backpulver vermischen und die Hälfte davon zum Eigelb geben. Eischnee und restliches Mehl dazugeben und alles vorsichtig verrühren. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 200 Grad 10-15 Minuten backen. Den gebackenen Boden auf ein Küchentuch stürzen, einrollen und abkühlen lassen. Erdbeeren waschen und klein schneiden. Von der Sahne 3 EL abnehmen und beiseite stellen. Restliche Sahne steif schlagen und vorsichtig mit Quark und Zucker verrühren. Johannisbrotkernmehl in 3 EL Sahne einrühren und sofort zur Sahne-Quark-Masse geben. Kuchenrolle aufrollen, Quarkmasse darauf streichen, dabei am Rand 2 Zentimeter freilassen. Erdbeeren darauf verteilen und wieder zusammenrollen. Mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Käsekuchen mit Mandarinen

 Zubereitungsdauer (Arbeitszeit): 40 min |  Schwierigkeitsgrad: leicht



Foto: © Kathleen Rekowski @Fotolia

ZUTATEN FÜR 1 KUCHEN

180 g	Maismehl
200 g	Zucker
3	Eier
75 g	Butter
0.5 TL	Backpulver (glutenfrei)
500 g	Quark (20% Fett)
0.5	Becher saure Sahne
30 g	Maisstärke
2 EL	Milch
2 Päckchen	Vanillezucker
175 g	Mandarinen (Dose)

NÄHRWERTE PRO STÜCK

Brennwert	1127 kJ / 269 kcal
Eiweiß	8.1 g
Kohlenhydrate	35.8 g
Fett	10.1 g

ZUBEREITUNG

Für den Boden Butter mit 1 Ei und 75 g des Zuckers verrühren. Maismehl mit Backpulver mischen und zu dem Teig geben. Mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Wenn der Teig zu weich ist, für einige Zeit in den Kühlschrank stellen. Eine Springform (Ø 26 cm) einfetten. 2/3 des Teigs auf dem Boden der Springform ausrollen. Aus dem restlichen Teig 4 fingerdicke Rollen formen und mit diesen den Rand der Springform auslegen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Quark mit dem restlichen Zucker (125 g), dem Vanillezucker und 2 Eiern verrühren. Die Maisstärke mit der sauren Sahne und der Milch anrühren und sofort zur Quarkmasse geben. Gut verrühren. Quarkmasse in die Springform auf den Teig geben und die gut abgetropften Mandarinen darauflegen. Den Kuchen 40 Minuten backen. In der Springform abkühlen lassen und erst danach aus der Form lösen.

Apfelkuchen

🕒 Zubereitungsdauer (Arbeitszeit): **30 min** | 🍳 Schwierigkeitsgrad: **leicht**



Foto: © M.studio @Fotolia

ZUTATEN FÜR 1 KUCHEN

500 g	Äpfel
120 g	Butter
100 g	Zucker
3	Eier
200 g	Maismehl
2 TL	Backpulver (glutenfrei)
1	geriebene Zitronenschale (unbehandelt)
20 ml	Milch
10 g	Puderzucker

NÄHRWERTE PRO STÜCK

Brennwert	925 kJ / 221 kcal
Eiweiß	4.0 g
Kohlenhydrate	26.6 g
Fett	11.1 g

ZUBEREITUNG

Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel nochmals durchschneiden und mit einem Messer die Außenseite einritzen. Eine Springform (Ø 26 cm) einfetten und den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Butter und Zucker cremig rühren und die Zitronenschale hinzufügen. Die Eier nacheinander dazugeben und jeweils gut verrühren. Maismehl und Backpulver vermischen und zum Teig geben und alles gut verrühren. Gegebenenfalls etwas Milch zufügen, bis der Teig schwer reißend vom Löffel fällt. Teig in die Form füllen, mit den Äpfeln belegen und auf der untersten Schiene etwa 40 Minuten backen. Den Kuchen auf einem Ofenrost abkühlen und mit Puderzucker bestäuben.

Hirse-Schoko-Plätzchen

 Zubereitungsdauer (Arbeitszeit): 20 min |  Schwierigkeitsgrad: leicht



Foto: © HuePhotography @iStockPhoto

ZUTATEN FÜR 30 PLÄTZCHEN

100 g	Butter
100 g	Zucker
2	Eier
100 g	gemahlene Mandeln
0.5	geriebene Zitronenschale (unbehandelt)
150 g	Hirseflocken
1 EL	Maisstärke
0.5 TL	Backpulver (glutenfrei)
40 g	geraspelte Blockschokolade

NÄHRWERTE PRO PLÄTZCHEN

Brennwert	382 kJ / 91 kcal
Eiweiß	1.7 g
Kohlenhydrate	8.5 g
Fett	8.4 g

ZUBEREITUNG

Butter, Zucker und Eier schaumig schlagen. Zitronenschale und Mandeln hinzufügen und verrühren. Stärke und Backpulver vermischen und unter den Teig rühren. Zum Schluss die Hirseflocken und die Schokolade dazugeben und alles mit den Händen zu einem festen Teigkloß verkneten. Backofen auf 200 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Aus dem Teig walnußgroße Bällchen formen, etwas flach drücken und auf das Blech setzen. Im Ofen etwa 10-15 Minuten backen.

Vanillekipferl

🕒 Zubereitungsdauer (Arbeitszeit): **50 min** | 🍳 Schwierigkeitsgrad: **mittel**



Foto: © HLPhoto @Fotolia

ZUTATEN FÜR 70 VANILLEKIPFERL

200 g	Reismehl
75 g	Maismehl
1	Vanilleschote
100 g	gemahlene Mandeln
200 g	Butter
75 g	Zucker
2	Eigelb
50 g	Puderzucker
3 Päckchen	Vanillezucker

NÄHRWERTE PRO KIPFERL

Brennwert	225 kJ / 54 kcal
Eiweiß	0.7 g
Kohlenhydrate	5.2 g
Fett	3.4 g

ZUBEREITUNG

Reismehl, Maismehl, Zucker und Mandeln in einer großen Schüssel mischen. Vanilleschote auskratzen und das Mark dazugeben. Butter in Flöckchen sowie die Eigelb dazugeben und alles zuerst mit dem Handrührgerät (Knethaken), dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig 1 Stunde kalt stellen. Aus dem Teig 1 Zentimeter dicke Rollen formen und daraus die Kipferl biegen. Die Plätzchen auf ein mit Backblech belegtes Blech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 10-15 Minuten backen. In der Zwischenzeit Puderzucker mit dem Vanillezucker mischen und in einen tiefen Teller geben. Die noch warmen Kipferl vorsichtig in der Zuckermischung wälzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Mandelkuchen für Kinder (12 Stücke)

🕒 Zubereitungsdauer (Arbeitszeit): 40 min | 🍳 Schwierigkeitsgrad: leicht



Foto: © Jack Jelly @Fotolia

ZUTATEN FÜR 1 KUCHEN

250 g Mandeln
 250 g Kartoffeln
 3 EL Honig
 5 Eier
 1 Prise Salz
 50 g Mandelblättchen

NÄHRWERTE PRO STÜCK

Brennwert	1002 kJ / 239 kcal
Eiweiß	12.0 g
Kohlenhydrate	8.0 g
Fett	18.0 mg

ZUBEREITUNG

Die Mandeln mit der Schale mahlen. Kartoffeln kochen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Mandeln und Honig verkneten. Eier trennen, Eigelb unter den Teig mischen, Eiweiß mit der Prise Salz sehr steif schlagen und unter den Teig heben. Eine Springform (22 cm Durchmesser) gründlich einfetten und mit den Mandelblättchen ausstreuen, Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ungefähr 1 Stunde backen. Schmeckt sehr gut warm oder kalt mit Honig, Schlagsahne oder mit Vanillesoße.

Quelle



Deutsche Zöliakie
Gesellschaft e.V.

Möhrentorte für Kinder (12 Stücke)

🕒 Zubereitungsdauer (Arbeitszeit): 15 min | 🍳 Schwierigkeitsgrad: leicht



Foto: © Yevgeniya Shal @Fotolia

ZUTATEN FÜR 1 TORTE

4	Eier
200 g	Zucker
250 g	gemahlene Haselnüsse
250 g	geriebene Möhren
0.5 Päckchen	Vanillinzucker (glutenfrei)
0.25 Päckchen	Backpulver (glutenfrei)
50 g	Speisestärke
	Haselnussglasur oder Puderzucker (nach Belieben)

NÄHRWERTE PRO STÜCK

Brennwert	1196 kJ / 286 kcal
Eiweiß	8.0 g
Kohlenhydrate	25.0 g
Fett	17.0 mg

ZUBEREITUNG

Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, Nüsse und Möhren sowie Backpulver, Vanillinzucker und Speisestärke langsam unterheben. Den Teig in eine Springform füllen und im vorgeheizten Backofen (175 Grad) 45-60 Minuten backen. Den Kuchen nach dem Abkühlen mit Haselnussglasur bestreichen oder mit Puderzucker bestäuben.

Quelle



Deutsche Zöliakie
Gesellschaft e.V.

Rehrücken für Kinder (12 Stücke)

🕒 Zubereitungsdauer (Arbeitszeit): 20 min | 🍳 Schwierigkeitsgrad: leicht



Foto: © SilviaJansen @iStockPhoto

ZUTATEN FÜR 1 KUCHEN

110 g	Butter
110 g	Zucker
5	Eier
110 g	geriebene Schokolade (glutenfrei)
1 EL	Kakao
75 g	Kartoffelmehl
1 Päckchen	Backpulver (glutenfrei)
85 g	geriebene Mandeln
30 g	Mandeln zum Spicken
100 g	Schokoladenglasur (glutenfrei)

NÄHRWERTE PRO STÜCK

Brennwert	1416 kJ / 338 kcal
Eiweiß	10.0 g
Kohlenhydrate	27.0 g
Fett	21.0 mg

ZUBEREITUNG

Butter schaumig rühren, Zucker, Eigelb hinzugeben,iterrühren. Dann Mandeln, Schokolade, Kakao und das Backpulver hinzufügen, zuletzt den Eischnee abwechselnd mit dem Kartoffelmehl. Die Masse in eine Rehrücken-Form füllen, 1 Stunde bei mäßiger Hitze backen. Mit Schokoladenguss überziehen und mit Mandelstiften spicken.

Quelle



Deutsche Zöliakie
Gesellschaft e.V.

Brot mit Leinsamen und Sonnenblumenkernen (20 Scheiben)

 Zubereitungsdauer (Arbeitszeit): 15 min |  Schwierigkeitsgrad: leicht



Foto: © Funwithfood @iStockPhoto

ZUTATEN FÜR 1 LAIB BROT

800 ml	lauwarme Milch
1 Päckchen	Hefe
2 TL	Salz, gestrichen
100 g	Leinsamen
100 g	Sesam
100 g	Sonnenblumenkerne
400 g	Mehl (glutenfrei)
200 g	Buchweizenmehl (glutenfrei)
200 g	Sojamehl

NÄHRWERTE PRO SCHEIBE

Brennwert	1045 kJ / 250 kcal
Eiweiß	12.0 g
Kohlenhydrate	30.0 g
Fett	9.0 mg

ZUBEREITUNG

Hefe und Salz in der Milch auflösen. Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkerne dazugeben, mit dem Handrührgerät die übrigen Zutaten gut unterrühren. Nicht gehen lassen, sofort in eine gefettete Kastenform geben und im vorgeheizten Backofen (180 Grad) auf unterster Schiene 75 Minuten backen.

Quelle



Deutsche Zöliakie
Gesellschaft e.V.

Mais-Brioche (20 Scheiben)

 Zubereitungsdauer (Arbeitszeit): 15 min |  Schwierigkeitsgrad: leicht



Foto: © george tsartsianidis @iStockPhoto

ZUTATEN FÜR 1 BRIOCHE

500 g	Maismehl
10 g	Salz
30 g	Honig
40 g	Hefe
6	Eier
250 g	Butter

NÄHRWERTE PRO SCHEIBE

Brennwert	930 kJ / 222 kcal
Eiweiß	6.0 g
Kohlenhydrate	18.0 g
Fett	14.0 mg

ZUBEREITUNG

Mehl, Salz, Honig, Hefe und 5 Eier verkneten und 30 Minuten ruhen lassen. Die weiche Butter unterkneten und für 12 Stunden mit einer Plastikfolie zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Teig in die gefettete Form geben, mit Ei bestreichen und gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen (200 Grad) 20-30 Minuten backen.

Quelle

Rosinenbrot (15 Scheiben)

🕒 Zubereitungsdauer (Arbeitszeit): 20 min | 🍳 Schwierigkeitsgrad: leicht



Foto: © Birgit Reitz-Hofmann @Fotolia

ZUTATEN FÜR 1 LAIB BROT

200 g	Maisstärke
200 g	Reismehl
50 g	Butter
50 g	Zucker
50 g	Quark
2	Eier
16 g	Hefe
12 g	Nestargel
125 g	Rosinen
300 ml	Milch (Sojamilch oder Wasser)

NÄHRWERTE PRO SCHEIBE

Brennwert	722 kJ / 172 kcal
Eiweiß	3.0 g
Kohlenhydrate	31.0 g
Fett	4.0 mg

ZUBEREITUNG

Nestargel, Maisstärke und Reismehl mischen, in der Mitte eine Vertiefung arbeiten, Hefe hineinbröckeln, Zucker hinzugeben und mit etwas lauwarmer Milch die Hefe auflösen. Abdecken, 30 Minuten gehen lassen oder kurz bei 750 Watt in die Mikrowelle. Alle restlichen Zutaten hinzugeben, nochmals zum Gehen in die Mikrowelle geben. Anschließend durchkneten, in eine gefettete Form geben und bei etwa 200 Grad backen, Wasser in den Backofen stellen.

Quelle



Deutsche Zöliakie
Gesellschaft e.V.

Brot mit Kartoffeln (12 Scheiben)

🕒 Zubereitungsdauer (Arbeitszeit): 30 min | 🍳 Schwierigkeitsgrad: mittel



Foto: © Gabi Günther @Fotolia

ZUTATEN FÜR 1 LAIB BROT

100 g	Maismehl
80 g	Reismehl
80 g	Buchweizen (glutenfrei)
240 g	gekochte Kartoffeln vom Vortag
1 TL	Honig
8 g	Salz
1	Würfel Hefe
1 TL	Backpulver (glutenfrei)
125 g	Rosinen
190 ml	lauwarmes Wasser

NÄHRWERTE PRO SCHEIBE

Brennwert	385 kJ / 92 kcal
Eiweiß	3.0 g
Kohlenhydrate	19.0 g
Fett	0.4 mg

ZUBEREITUNG

Buchweizen fein mahlen, mit Reis-, Maismehl, Salz und Backpulver vermischen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und ebenfalls untermischen. Hefe und Honig im Wasser auflösen, zum Mehlgemisch geben und gut durchkneten. Ist der Teig zu fest, etwas Wasser nachkneten. Brotbackform mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen, einkerben und an einem warmen Ort 30-40 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen (220 Grad) 30-40 Minuten backen und sofort aus der Form lösen.

Quelle



Deutsche Zöliakie
Gesellschaft e.V.

Cornflakes–Erdbeer–Torte (12 Stücke)

🕒 Zubereitungsdauer (Arbeitszeit): 40 min | 🍳 Schwierigkeitsgrad: mittel



Foto: © Digifood @Fotolia

ZUTATEN FÜR 1 TORTE

250 g	weiße Kuvertüre (glutenfrei)
100 g	Cornflakes (glutenfrei)
100 g	Mandelblättchen
750 g	Erdbeeren
250 ml	Schlagsahne
1 Päckchen	Sahnesteif (glutenfrei)
1 Päckchen	Vanillinzucker (glutenfrei)

NÄHRWERTE PRO SCHEIBE

Brennwert	1097 kJ / 262 kcal
Eiweiß	6.0 g
Kohlenhydrate	26.0 g
Fett	15.0 mg

ZUBEREITUNG

Kuvertüre im Wasserbad erwärmen und zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Cornflakes und Mandeln unterrühren. Drei Viertel der Masse in einer mit Backpapier oder Pergamentpapier ausgelegten Springform (26 cm Durchmesser) verteilen, andrücken, aus der restlichen Masse 12 Häufchen auf Alufolie setzen und beides kühl stellen, bis es fest ist. Erdbeeren putzen, waschen, trocken tupfen, einige zum Garnieren zur Seite legen und restliche Erdbeeren halbieren. Den Boden aus der Form lösen, das Papier abziehen und die Erdbeeren auf dem Boden verteilen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin steif schlagen und auf den Erdbeeren verteilen. Den Kuchen mit den 12 Cornflakes-Häufchen und den restlichen Erdbeeren garnieren.

Quelle



Deutsche Zöliakie
Gesellschaft e.V.

Cornflakes-Schnitten mit Himbeercreme

🕒 Zubereitungsdauer (Arbeitszeit): 40 min | 🍳 Schwierigkeitsgrad: mittel



Foto: © M.studio @Fotolia

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

400 g	Kuvertüre (glutenfrei)
80 g	Kokosfett
125 g	Cornflakes (glutenfrei)
6	Blatt weiße Gelatine
500 g	Himbeeren
400 ml	Schlagsahne
50 g	Puderzucker
2 Päckchen	Vanillinzucker (glutenfrei)
1 EL	Puderzucker zum Bestäuben

NÄHRWERTE PRO PORTION

Brennwert	3290 kJ / 785 kcal
Eiweiß	12.0 g
Kohlenhydrate	82.0 g
Fett	45.0 mg

ZUBEREITUNG

Kuvertüre mit dem Fett im Wasserbad schmelzen, glatt rühren, etwas abkühlen und die Cornflakes unterrühren. Diese Masse auf eine geölte Alufolie streichen (0,5 cm dick), erkalten lassen und Rechtecke (ca. 6x10 cm) schneiden. 100 g Himbeeren zum Garnieren beiseite legen und die restlichen pürieren. Gelatine nach Vorschrift einweichen, auflösen, unter das Himbeerpüree rühren und kalt stellen. Sahne mit Puderzucker und Vanillin steif schlagen und wenn die Himbeercreme zu gelieren beginnt unterheben. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, auf die Böden spritzen, mit Himbeeren verzieren und mit Puderzucker bestäuben.

Quelle



Deutsche Zöliakie
Gesellschaft e.V.

Florentiner

🕒 Zubereitungsdauer (Arbeitszeit): **30 min** | 🍳 Schwierigkeitsgrad: **mittel**



Foto: © Ideenkoch @Fotolia

ZUTATEN FÜR 50 STÜCK

150 g	Zucker
50 g	Honig
100 g	Butter
125 ml	Sahne
75 g	grob gehackte und kandierte Kirchen
150 g	Mandelblättchen
150 g	Halbbitter-Kuvertüre oder Schokoladenglasur (glutenfrei)

NÄHRWERTE PRO STÜCK

Brennwert	300 kJ / 71 kcal
Eiweiß	1.0 g
Kohlenhydrate	7.0 g
Fett	4.0 mg

ZUBEREITUNG

In einem Topf Zucker, Honig, Butter und Sahne erhitzen. Die Masse 5 Minuten unter Rühren kochen lassen. Kirschen und Mandelblättchen einrühren und weitere 7 Minuten kochen lassen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen und mit einem dicken Streifen Alufolie auf eine Fläche von ca. 30x35 cm begrenzen. Die Florentiner-Masse auf das Blech gießen und glatt streichen (Löffel in kaltes Wasser tauchen). Etwa 20 Minuten backen. Abkühlen lassen. Die Platte dann auf die Arbeitsfläche stürzen und das Backpapier abziehen. Kuvertüre oder Schokoladenglasur schmelzen. Die Unterseite der Platte dick damit bestreichen. Sobald die Glasur fest ist, die Platte in kleine Rechtecke schneiden.

Quelle



Deutsche Zöliakie
Gesellschaft e.V.

Kakaostangen

 Zubereitungsdauer (Arbeitszeit): **20 min** |  Schwierigkeitsgrad: **mittel**



Foto: © pacifica @iStockPhoto

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g	Butter oder Margarine
1 Päckchen	Vanillezucker
	Bittermandelöl (einige Tropfen nach Belieben)
	Buttervanille (einige Tropfen nach Belieben)
250 g	Mondamin
140 g	Mehl (glutenfrei)
25 g	Kakao

NÄHRWERTE PRO PORTION

Brennwert	1992 kJ / 476 kcal
Eiweiß	1.0 g
Kohlenhydrate	38.0 g
Fett	36.0 mg

ZUBEREITUNG

Butter/Margarine schaumig rühren, restliche Zutaten darunterkneten, dann kneten. Mit der Gebäckpresse Stangen auf ein ungefettetes, mit glutenfreiem Mehl bestäubtes Backblech setzen. Bei 200 Grad 15-20 Minuten backen. Nach dem Abkühlen je 2 Stangen mit Stachelbeermarmelade zusammensetzen. Eine Seite des Gebäcks glasieren.

Quelle



Deutsche Zöliakie
Gesellschaft e.V.

Mandelmakronen

 Zubereitungsdauer (Arbeitszeit): **40 min** |  Schwierigkeitsgrad: **mittel**



Foto: © ajafoto @iStockPhoto

ZUTATEN FÜR 50 STÜCK

300 g	abgezogene und geriebene Mandeln
50 g	getrocknete, ungeschwefelte und fein geschnittene Aprikosen
125 ml	Sahne
50 g	Ahornsirup (oder Honig oder Zucker)
1 Prise	Salz
1 TL	Zimtpulver
0.25 TL	gemahlener Ingwer
1	Orange, abgerieben (Schale)
3 EL	Orangensaft
50 g	abgezogene und halbierte Mandeln zum Garnieren

NÄHRWERTE PRO STÜCK

Brennwert	227 kJ / 54 kcal
Eiweiß	2.0 g
Kohlenhydrate	2.0 g
Fett	5.0 mg

ZUBEREITUNG

Sahne, Ahornsirup, Salz und die Gewürze in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Masse vom Herd nehmen, die Mandeln dazugeben und alles mit einem Rührlöffel zu einer geschmeidigen Paste verrühren. Die Orangenschale, den Orangensaft und die Aprikosenstückchen zur Mandelmasse geben und sorgfältig unterrühren, die Masse abkühlen lassen. Mithilfe von 2 TL rundliche Teighäufchen (ca. 50 Stück) auf das Backpapier setzen. Jedes Plätzchen mit einer Mandelhälfte verzieren. Die Makronen etwa 30 Minuten zum Trocknen stehen lassen. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Das Blech auf die mittlere Schiene schieben und die Makronen in etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Quelle



Deutsche Zöliakie
Gesellschaft e.V.

Plätzchen mit Kichererbsenmehl (Persien) (50 Stücke)

 Zubereitungsdauer (Arbeitszeit): 20 min |  Schwierigkeitsgrad: leicht



Foto: © Marians7D @iStockPhoto

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

- 500 g Kichererbsenmehl
(getrocknete Kichererbsen in
der Küchenmaschine mahlen)
- 250 g Butter
- 250 g Puderzucker
- 1 EL gemahlener Kardamom
- 3 EL gemahlene oder blättrig
geschnittene Pistazien oder Mandeln

NÄHRWERTE PRO STÜCK

Brennwert	384 kJ / 92 kcal
Eiweiß	2.0 g
Kohlenhydrate	10.0 g
Fett	5.0 mg

ZUBEREITUNG

Butter in einer Bratpfanne zerlassen und nach und nach das Kichererbsenmehl hineinsieben, dabei ständig mit einem Schneebesen rühren. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen und die Mischung etwas abkühlen lassen. Den Puderzucker und den Kardamom hineinrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verteilen und glatt streichen. Nach Belieben mit Pistazien oder Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (150 Grad) etwa 1 Stunde backen. Das Gebäck abkühlen lassen und mit einem scharfen Messer in kleine Quadrate schneiden.

Quelle



Deutsche Zöliakie
Gesellschaft e.V.

Schokocrossies

 Zubereitungsdauer (Arbeitszeit): **20 min** |  Schwierigkeitsgrad: **leicht**



Foto: © Daorson @Fotolia

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

300 g	Vollmilchschokolade (glutenfrei)
300 g	Zartbitterschokolade (glutenfrei)
1 EL	Butter
2 Päckchen	Vanillezucker (glutenfrei)
100 g	Kokosfett
200 g	Cornflakes (glutenfrei)
150 g	Kokosflocken

NÄHRWERTE PRO PORTION

Brennwert	3108 kJ / 742 kcal
Eiweiß	10.0 g
Kohlenhydrate	65.0 g
Fett	50.0 mg

ZUBEREITUNG

Schokolade mit der Butter schmelzen lassen, restliche Zutaten untermischen und auf ein Brett oder Alufolie kleine Häufchen aufsetzen und erkalten lassen.

Quelle



Deutsche Zöliakie
Gesellschaft e.V.