

Tipps
& Hinweise
siehe
Rückseite

GLUTENFREIER GUGELHUPF

mit **BÖCKER** Glutenfreier Sauerteig Bio

Für den Teig:

24,2 g	BÖCKER Glutenfreier Sauerteig Bio
220 g	Zucker
4 g	Salz
	flüssiges Aroma (nach Belieben)
200 g	Margarine (Raumtemperatur)
4	Eier (Größe M)
30 g	Maismehl
17,8 g	Reismehl
170 g	Maisstärke
10 g	Backpulver
1,5 g	Xanthan



einfach



Gesamtzeit: ca. 20 Min.

+

Backzeit: ca. 50 Min.

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Zucker, Salz, flüssiges Aroma und Margarine schaumig aufschlagen.
2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200° C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen und die Gugelhupfform einfetten.
3. Nun die Eier nacheinander langsam unter die Teigmasse mischen.
4. Fein zerbröselten **BÖCKER Glutenfreier Sauerteig Bio** mit den Mehlen, Stärke, Backpulver und Xanthan gut vermischen und unter die aufgeschlagene Masse rühren.
5. Den Teig in die gefettete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Ober-/Unterhitze) für ca. 50 Minuten fertig backen. Mit der Stäbchenprobe überprüfen, wann der Kuchen fertig ist.
6. Anschließend den Gugelhupf ohne Form auf einem Gitterrost auskühlen lassen.



Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

TIPPS & HINWEISE

für süße Rezepte

- **BÖCKER Glutenfreier Sauerteig Bio ist einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**

Einzigartig ist, dass der glutenfreie Starter entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden können. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unsere Produkte enthalten die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien und Sauerteighefen. Der glutenfreie Starter kann auf einfache und zuverlässige Weise bei vielen Backwaren die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichend Lockerung im Teig.

- **Mehl und Co. sieben**

Zutaten wie Mehl, Backpulver und Speisestärke in den Teig sieben. So verteilt sich das Backpulver gleichmäßig und ergibt ein schöneres Backergebnis.

- **Sauerteig in süßem Gebäck?**

Ja, das geht! Der Sauerteig sorgt auch bei süßem Gebäck für eine feine Aromatik, eine perfekte Konsistenz und hält die Backwaren länger frisch.

- **Zutaten in Zimmertemperatur**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

- **Backform vorbereiten**

Die Backformen sollten immer gut mit Butter oder Margarine eingefettet werden. Die Backform mit Mehl oder Gries bestäuben. Bei Schokoladenkuchen eignet sich auch Kakao. Alternativ kann der Boden der Backform mit Backpapier ausgelegt werden.

- **Der richtige Platz im Ofen**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, das Blech in die mittlere Schiene schieben. So kann die Luft am besten zirkulieren. Wird der Kuchen oben zu dunkel, kann man ihn mit Alufolie abdecken.

- **Ofentür beim Backen geschlossen lassen**

So verführerisch es ist, während des Backens schon mal in den Backofen zu schauen, sollte die Ofentür immer geschlossen bleiben. Durch den aufgrund des Öffnens entstehenden Temperaturabfall könnte der Kuchen zusammenfallen. Erst kurz vor Backende öffnen, um die Stäbchenprobe durchzuführen.

- **Stäbchenprobe**

Dafür ein Holzstäbchen in die dickste Stelle des Kuchens stechen und herausziehen: Sind Teigreste am Stäbchen, den Kuchen noch ein paar Minuten weiterbacken. Ist das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig und kann aus dem Backofen genommen werden.

- **Auskühlen lassen**

Kuchen, Kekse und Co. sollte man vor dem Weiterverarbeiten, Anschneiden oder Verpacken immer gut auskühlen lassen.

- **Kuchen aufschneiden leicht gemacht**

Egal ob Kuchen oder Torten, am besten lassen sich diese mit einem nassen Messer schneiden. So bleibt möglichst wenig von dem Kuchen am Messer kleben.