

Tipps
& Hinweise
siehe
Rückseite

DATTEL-NUSS-MUFFINS

mit BÖCKER Glutenfreier Sauerteig

Für den Teig:

50 g	BÖCKER Glutenfreier Sauerteig	2 TL	Zimt
90 g	Haselnüsse (geröstet) + ein paar zur Deko	2 TL	Backpulver
90 g	Walnüsse (geröstet)	5 g	Salz
225 g	Datteln (entkernt)	130 g	Zucker
225 g	Wasser	90 g	Butter (weich)
85 g	Reisvollkornmehl	3	Eier (Größe L, Raumtemperatur)
40 g	Kartoffelstärke	3 EL	Milch (Raumtemperatur)
40 g	Tapiokastärke		

Für den Zuckerguss:

100 g	Puderzucker
	Wasser (nach Bedarf)



einfach



Gesamtzeit: ca. 45 Min.

+

Backzeit: ca. 20 Min.

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Hasel- und Walnüsse grob hacken und auf einem mit Backpapier belegten Backblech im vorgeheizten Backofen leicht rösten und anschließend auskühlen lassen.
3. Datteln fein zerkleinern, mit dem Wasser kurz aufkochen und beiseitestellen.
4. **BÖCKER Glutenfreier Sauerteig** mit Mehl, Stärken, Zimt, Backpulver und Salz vermischen und beiseitestellen.
5. Zucker und Butter schaumig schlagen, anschließend Eier und Milch nach und nach dazugeben.
6. Die trockenen Zutaten (s. Punkt 4) kurz unter die Masse (s. Punkt 5) rühren, die Datteln mit dem Wasser dazugeben und erneut kurz unterrühren.
7. Nun die gerösteten Nüsse unterheben.
8. Teig in Muffinformen, ausgelegt mit Muffin-Papierförmchen, portionieren und bei 180 °C (Ober- /Unterhitze) auf mittlerer Schiene für ca. 20 Minuten backen.
9. Für den Zuckerguss in der Zwischenzeit Puderzucker in eine Schüssel geben und unter ständigem Rühren Wasser dazugeben. So lange, bis der Zuckerguss eine cremige Konsistenz bekommt.
10. Zuckerguss auf die ausgekühlten Muffins geben und mit Nüssen dekorieren.

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.