Küchenmaschine & Co.

Der Beitrag enthält Werbung sowie Affiliate Links.
Neben Fragen rund um glutenfreie Mehle und Bindemittel erreichen mich immer wieder Anfragen, welche Küchenmaschine für glutenfreie Teige optimal ist.
Hierzu muss ich etwas ausholen. Meine Zöliakiediagnose liegt nun bereits 20 Jahre zurück. Damals gab es kaum Informationen über die Eigenschaften von glutenfreien Mehlen. So wusste man auch nicht, welche Konsistenz der verschiedenen Teigarten jeweils optimal ist. Nach vielen Rückschlägen entschloss ich mich, die Teige lediglich mit dem Kochlöffel herzustellen. Mit der Zeit bekam ich ein gutes Teiggefühl und konnte die perfekte Teigkonsistenz rasch herausfinden. Dabei zeigte sich zudem, dass glutenfreie Teige, hergestellt aus glutenfreien Fertigmehlmischungen, nicht so lange gerührt oder geknetet werden wollen. Viele Rückmeldungen von Anwendern meiner Rezepte bestätigten im Laufe der Jahre dieses Phänomen. Teige wurden dadurch zu weich und bei fertigen Backwaren, z.B. Brot, fehlte eine softe Krume.



Mit der Zeit setzte ich ein Handrührgerät für Rührteige ein. So ließ sich eine Schaummasse doch wesentlich einfacher und schneller herstellen. Für alle anderen Teigarten wie Mürbe-, Hefe-, Quark-Öl-Teig und Brotteige verwende ich heute eine klassische Küchenmaschine und bin damit rundum zufrieden. Die von mir verwendete Küchenmaschine (und meine liebste) seht ihr HIER. Standardmäßig gehört zum Produkt eine Rührschüssel aus Metall. Mein persönlicher Favorit ist jedoch eine dazu passende Rührschüssel aus

Kunststoff. Die Kunststoff-Rührschüssel ist mit einer speziellen Beschichtung ausgestattet, sodass sich auch weiche oder klebrige Teige bestens vom Schüsselrand lösen lassen. HIER ist das Produkt zu sehen.

Eine weitere Küchenmaschine, nämlich eine KitchenAid, ziert zudem mein Küchenregal. Ihr habt richtig gelesen, das Gerät kommt bei mir kaum zum Einsatz. Mir ist die KitchenAid schlichtweg zu schwer und zu sperrig, obwohl sie optisch toll aussieht. Für größere Teigmengen würde ich sie jedoch einer normalen Küchenmaschine vorziehen. Durch ihre robuste Art und ihren sicheren Stand auf der Küchenarbeitsfläche kann sie große Brotteigmengen bestens verarbeiten.

Weitere spezielle Geräte zur Herstellung von glutenfreien Teigen sind bei mir nicht zu finden. Da ich mit der klassischen Küchenmaschine rundum zufrieden bin, habe ich aktuell auch noch keinen Thermomix. Die Rückmeldungen von Anwenderinnen, die Teig im Thermomix hergestellt haben, sind zweigeteilt. Viele sind zufrieden bis begeistert. Immer wieder erreichen mich jedoch auch Nachrichten, dass glutenfreie Teige, hergestellt im Thermomix, extrem weich ausfallen, sodass sie sich kaum noch weiterverarbeiten lassen. Ist die Weiterverarbeitung möglich, so kommt es vor, dass das fertige Gebäck weniger luftig ist als gewohnt. Woran das liegen könnte, kann ich abschließend nicht beurteilen. Ich gehe jedoch davon aus, dass die Teige „überknetet“ wurden. Glutenfreier Hefeteig zum Beispiel, mag keine sehr starke Bearbeitung. Generell gilt: Glutenfreie Hefeteige, hergestellt aus glutenfreien Fertigmehlmischungen, sollte man nur so lange wie nötig und nicht zu stark kneten – anders als man es von glutenhaltigem Hefeteig kennt.

Ich wünsche euch viel Freude bei der Teigherstellung und stets guts Gelingen
Eure Tanja


rezepte-glutenfrei.de