

„Quark“ – Hefekuchen mit Beeren

Weicher Hefeteigkuchen, saftig und fruchtig belegt! MILCHFREI UND FRUKTOSEARM

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, fruktosearm



Für eine Tarte- oder Springform (26cm Durchmesser)

Für den Teig:

260g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)

1 gestrichener TL Xanthan

1/2 Würfel frische Hefe

100g Getreidezucker (alternativ je zur Hälfte Reissirup und Traubenzucker)

120ml lauwärmer Mandeldrink natur

80g flüssige Pflanzenmargarine

1 Ei (Gr. M)

Für den Belag:

400g Seidentofu

150g Getreidezucker (alternativ je zur Hälfte Reissirup und Traubenzucker)

1 Ei

1 P. Vanillepuddingpulver

50ml Speiseöl

¼ l Mandeldrink natur

Beeren nach Verträglichkeit:

125g frische Kulturheidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren oder Brombeeren

1. Den Hefeteig herstellen. Alle trockenen Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und vermischen.
2. Die Hefe, egal ob Trocken- oder Frischhefe, in der lauwarmen Milch auflösen und mit flüssiger Butter und den Eiern zum Mehlgemisch geben. Alles mit einem Kochlöffel oder den Knethaken eines Rührgerätes verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. WICHTIG: Der Teig muss weich, aber dennoch knetbar sein! Bei Bedarf noch glutenfreies Mehl oder Pflanzendrink unterrühren.
3. Den Teig mithilfe eines Teigschabers auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, Teig mit wenig Mehl bestäuben und mit bemehlten Händen kurz kneten. Wichtig ist hierbei, dass nicht übermäßig viel Mehl unter den Teig geknetet wird! Sonst wird der Teig zu fest und das Endprodukt trockener. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech damit auslegen. An einem warmen Ort, zugedeckt mit einem sauberen Geschirrtuch, 45 Minuten aufgehen lassen.
4. Alle Zutaten für den Quarkbelag verrühren und auf den Teig streichen.
5. Beeren waschen, etwas abtropfen lassen und auf dem Belag verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 35 – 40 Minuten backen.



rezepte-glutenfrei.de