

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Aus dem Schwedischen übersetzt von Ricarda Essrich

Alle Rechte vorbehalten

© der deutschen Ausgabe 2016 Jan Thorbecke Verlag
der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

© der Originalausgabe mit dem Titel „Nytt fikabröd“
2014 erschienen bei Massolit Förlagsgrupp AB,
Stockholm

© Text Jessica Frej und Maria Blohm;
Fotografie Christina Sundien
Layout Mikael Engblom

Umschlaggestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Gedruckt in Italien

ISBN 978-3-7995-0695-3 (Print)

ISBN 987-3-7995-0697-7 (eBook)

Jessica Frej & Maria Blohm
Fotos von Christina Sundien

Süß und *glutenfrei* backen

Kuchen, Törtchen und Kekse

Jan Thorbecke Verlag



Inhalt

Vorwort	6
Glutenfrei backen	9
Küchenhelfer	13
<u>REZEPTE</u>	
Himbeerkrater	20
Schokoladenkuchen	23
Schokoladenmuffins	24
Cookies	27
Cheesecake	28
Biscotti	31
Apfelkuchen Deluxe	32
Bananenkuchen	37
Heidelbeer-Pancakes	38
Schokoschnitten	41
Kleine Banoffee-Tartelettes	44
Schwarzwälder Kirschtorte	47
Krapfen	48
Zimtschnecken	51
Waffeln	55
Möhrenkuchen	56
Schoko-Kokos-Schnitten	59
Safranschnecken	60
Weicher Pfefferkuchen	63
Knusprige Pfefferkuchen	64
Safranküchlein	67
Karamellschnitten	68
Schwedische Semlor	71
Mandeltörtchen	74
Brownies	76
Biskuitrolle in Schwarz-Weiß	79
Prinzessinnenschnitten	80
Haferkekse	83
Pfannkuchen	84
Schwarz-Weiß-Gebäck	87
Tosca-Kuchen	88
Credebällchen	91
Korinthenküchlein	95
Heidelbeermuffins mit Cremehaube und Crunch	96
Finnenkekse	99
Zitronen-Baiser-Tarte	100
Käsekuchen mit Himbeeren und weißer Schokolade	103
Eissandwich mit Cookies	106
Erdbeertorte	109
Zuckerkuchen	110
Streusel-Crumble	113
Zitronenmuffins	114
Brüsseler Kekse	117
Biskuitrolle	118
Pinocchiotorte	121
Danke!	124
Register	125

Vorwort

Bisher hielten wir unser erstes Buch *Glutenfreies Brot* für das wichtigste Buch der Welt, denn es war ein Buch voller Rezepte für richtig gutes Brot ohne Gluten. Für uns ist der beste Start in den Tag ein Käsebrötchen und eine Tasse schwarzer Kaffee, und das sollten alle Menschen genießen können. Doch es sollte sich bald zeigen, dass ein weiteres Buch nötig war, ein Buch über das, was einem das Dasein vergoldet: Gebäck und Kuchen.

Für dieses Buch haben wir einzigartige, natürlich glutenfreie Rezepte für süße Backwaren entwickelt, die so lecker sind, dass wir sie stolz servieren, und das nicht nur für unsere Freunde mit Glutenintoleranz. Es ist einfacher, zu einem Fest einzuladen, wenn alles auf der Kaffeetafel glutenfrei ist. Und wenn Sie möchten, könnten alle Rezepte problemlos auch laktosefrei zubereitet werden.

Qualität ist uns ungeheuer wichtig. Es hat lange gedauert, diese Rezepte zu entwickeln, wir haben sie gedreht und gewendet, bis jeder Keks und jede Safranschnecke vollendet war. Wir wollten in diesem Buch möglichst viel Auswahl bieten, damit Sie alles backen können, was Sie bisher vermisst haben. Dabei haben wir versucht, die Originalrezepte nicht zu stark zu verändern. Und wir fanden es am sinnvollsten, viele verschiedene Grundrezepte anzubieten, die man braucht, um seine eigenen glutenfreien Favoriten zu kreieren.

Wir empfehlen, dass Sie anfangs die Grundrezepte sehr genau befolgen, um sich mit dem glutenfreien Backen vertraut zu machen. Die vielen zusätzlichen Tipps und Tricks und neuen Ideen, die wir ergänzt haben, können Sie dann später ausprobieren. Einige Rezepte eignen sich hervorragend zum Experimentieren, z.B. bei verschiedenen Geschmacksrichtungen für den Cheesecake oder bei der Füllung der Prinzessinnenschnitten.

Das Beste bei der Zusammenstellung der Rezepte für dieses Buch war der Gedanke daran, wie viel Freude es Menschen schenken wird, die kein Gluten vertragen. Jetzt endlich können wir frisch gebackene, saftige Zimtschnecken genießen, die nicht schon beim ersten Anblick zerbröseln. Ganz zu schweigen von der Freude, eine Schwarzwälder Kirschtorte essen zu können, die ganz wunderbar schmeckt und ganz natürlich glutenfrei ist.

Viel Vergnügen und Genuss beim Backen!
Jessica und Maria



Apfelkuchen Deluxe

Eines regnerischen Tages im Herbst 2010 nahm Jessica an der ersten Ausscheidungsrunde der Fernsehsendung „Schwedens Meisterkoch“ teil. Die Jury schickte sie eine Runde weiter, nachdem sie von diesem weltbesten Apfelkuchen gekostet hatte. Wenn Sie es nicht glauben, probieren Sie ihn selbst!

BODEN

- Den Ofen auf 225 °C vorheizen.
- Alle Teigzutaten von Hand oder mit einem Handrührgerät mischen.
- Den Teig in die Tarteform drücken, das ist einfacher, als ihn auszurollen.
- Den Tarteboden 10 Minuten backen.
- Abkühlen lassen.

BELAG

- Die Äpfel für den Belag schälen, die Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in kleine Würfel schneiden.
- In einem Topf die Äpfel, den Zucker, den Calvados und die Butter aufkochen.
- 15–20 Minuten köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind und zu einem stückigen Apfelmus zerfallen.
- Die Äpfel für die Garnierung dünn aufschneiden.
- Das Apfelmus auf dem Tarteboden verteilen und darauf die Apfelscheiben in einem schönen Muster ausbreiten.
- Die Tarte 20–30 Minuten backen, bis die Apfelscheiben weich sind.
- Die Aprikosenmarmelade erhitzen und durch ein Sieb passieren.
- Die Äpfel mit der Aprikosenmarmelade bestreichen. Die Tarte kühl-schränkalt mit einem Klecks Crème fraîche oder Vanilleeis servieren.

1 TARTEFORM MIT

CA. 24 CM DURCHMESSER

BODEN

- 100 g kalte Butter in Stücken
- 70 g Hafermehl
- 120 g Mandelmehl
- 100 g Zucker
- 90 g Maisstärke
- 1 Ei
- 1 geriebene Bittermandel
- 1 TL gemahlene Flohsamenschalen (Fiber Husk)
- 1 Prise Salz

BELAG

- 800 g ganze Äpfel
(4–6 Stück)
- 120 g Zucker
- 50 ml Calvados
- 20 g Butter

ZUM GARNIEREN

- 300 g Äpfel (2–3 Stück)
- 100 g Aprikosenmarmelade



Kleine Banoffee-Tartelettes

Dies ist ein Rezept für sündhaft leckere kleine Tartelettes mit süßem Karamell, einem knusprigen Boden und Schlagsahne. Aus dem Rezept können Sie auch eine große Tarte zubereiten.

BODEN

- Den Ofen auf 200 °C vorheizen.
- Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.
- Den Teig in die Tartelettes-Förmchen drücken und an den Rändern ein paar Millimeter hochziehen.
- Die Tartelettes-Böden ca. 10 Minuten backen.
- Abkühlen lassen.

FÜLLUNG

- Das Etikett von der Kondensmilchdose entfernen.
- Die ungeöffnete Dose in einen Topf legen und mit Wasser bedecken.
- Die Dose 2 ½ Stunden kochen und dabei darauf achten, dass sie die ganze Zeit mit Wasser bedeckt ist.
- Anschließend die Dose herausnehmen und abkühlen lassen.
- Die Nüsse fein hacken.
- Die Schokolade grob hacken.
- Die Bananen in Scheiben schneiden.
- Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen.
- Die abgekühlte Dose öffnen und das darin entstandene Karamell auf den Böden verteilen.
- Die Tartelettes mit Bananen, Schlagsahne, gehackter Schokolade und Nüssen belegen.

4 KLEINE TARTELETTES-

FÖRMCHEN MIT

CA. 15 CM DURCHMESSER

BODEN

60 g Mandelmehl
30 g Zucker
½ TL Salz
60 g zimmerwarme Butter
60 g Maisstärke
30 g Hafermehl

FÜLLUNG

1 ungeöffnete Dose
gezuckerte Kondensmilch
(ca. 400 g)
50 g Walnüsse
100 g dunkle Schokolade
2-3 Bananen
300 g Sahne
2 EL Zucker oder nach
Geschmack

TIPP!

Haben Sie es eilig? Dann sollten Sie fertige „Dulce de leche“ kaufen, statt die Kondensmilch selbst zu kochen.





Schwarz-Weiß-Gebäck

Wir finden, Schwarz-Weiß-Gebäck macht sich auf dem Keksteller besonders gut. Und die Zubereitung ist gar nicht schwer.

- Den Ofen auf 200 °C vorheizen.
- Alle Zutaten bis auf das Kakaopulver und 1 EL Maisstärke zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Den Teig in 2 Hälften teilen, in die eine Hälfte das Kakaopulver einarbeiten, die Maisstärke in die andere.
- Aus jeder Hälfte 2 Rollen formen.
- Eine helle Rolle neben eine dunkle legen, dann auf die helle Rolle eine dunkle und auf die dunkle Rolle eine helle legen.
- Alle Stücke zu einer viereckigen Rolle zusammendrücken.
- Die Rolle in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Die Kekse ca. 7 Minuten backen und vor dem Verzehr abkühlen lassen.

20 STÜCK

100 g zimmerwarme Butter
100 g Zucker
120 g Maismehl
80 g Maisstärke
1 EL Kartoffelfasern
(Pofiber)
1 TL Vanillezucker
1 Eiweiß
1 TL Backpulver

FÜR DIE BEIDEN TEIGE

2 EL Kakaopulver
1 EL Maisstärke