



Beate Stach

**E-Mail:** [stach@glutenfrei-lebenswelt.de](mailto:stach@glutenfrei-lebenswelt.de)

**Glutenfrei-Lebenswelt bietet Ihnen folgende Rezepte von "A bis Z" zum Nachbacken an:**

### **Babykuchen (© B. Kantelberg 2005)**

Zutaten Teig:

100 g Kartoffelmehl, 100 g Maisstärke 50 g Maismehl 2 Teelöffel  
Backpulver 4 Eier 1 Tüte Vanillezucker 1 Prise Salz 200 g Zucker 1  
Prise Salz 1 Tl. Zimt 200 ml Sonnenblumenöl 190 g Karottenpüree  
(=1 Babygläschen) Öl zum Einfetten des Blechs

Zutaten Sahnecreme:

250 g Schlagsahne 200 g Schmand 1 Tüte Vanillezucker 4 Esslöffel  
Zucker 1 Tl. Zimt

Backtipps:

das Sonnenblumenöl, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren die Eier hinzugeben und weiter schaumig rühren die restl. Zutaten nach und nach zu einem Rührteig verarbeiten den Teig auf ein gut gefettetes Blech verstreichen bei 170 Grad C. (Umluft) im vorgeheizten Backofen circa 30 min. backen nach 20 min. den Kuchen mittig anstechen, wenn kein Teig mehr an der Nadel klebt, den Kuchen herausnehmen in der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und die restlichen Zutaten vorsichtig unterheben abschließend die Creme auf dem gut ausgekühlten Kuchen gleichmäßig verteilen

Guten Appetit!