



Beate Stach

E-Mail: stach@glutenfrei-lebenswelt.de

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

Bunter Tortenboden

Zutaten Teig:

250 g Kartoffelmehl und 100 g Maisstärke ½ Tüte Backpulver 3 Eier 1 Tüte Vanillezucker 150 g Zucker 1 Prise Salz 125 g Butter circa 75 ml Milch 1,5% Margarine zum Einfetten der Form

Zutaten Belag/Dekoration:

1 Glas Sauerkirschen jeweils 1 Dose Ananas (ganze Scheiben) und Pfirsiche (Hälften) 1 Paket Tortenguss (klar) Zucker circa ¾ Tüte Mandelblättchen

Backtipps:

den Teig in eine guteingefettete mit Mandelblättchen (vorher zerkleinern) ausgestäubte Tortenbodenform verstreichen und bei circa 175 Grad 20 bis 25 min (Umluft) ausbacken in der Zwischenzeit die Kirschen, sowie die Pfirsichhälften **gemeinsam** mit den Ananasscheiben in Sieben gut abtropfen lassen den Saft von den Pfirsichen sowie Ananasscheiben für den Tortenguss aufbewahren den Tortenboden vorsichtig aus der Form nehmen und gut auskühlen lassen den erkalteten Boden nach Geschmack großzügig mit dem gutabgetropften Obst belegen den klaren Tortenguss nach Anleitung zubereiten leicht abkühlen lassen und dann mit einem Löffel über den Obstbelag verteilen abschließend den Rand des Tortenbodens mit Mandelblättchen ausgarnieren

Guten Appetit!