



Beate Stach

E-Mail: stach@glutenfrei-lebenswelt.de

Glutenfrei-Lebenswelt bietet Ihnen folgende Rezepte von "A bis Z" zum Nachbacken an: (aktualisiert am 06. 07. 2008)

Schwarzwälderkirchtorte (© S. Stefka / B. Stach)

Zutaten Teig:

➤40 g Kartoffelmehl ➤ 40 g Maisstärke ➤40 g Reismehl ➤6 Eier ➤50 g Butter ➤200 g Zucker ➤50 g Kakao ➤1 Prise Salz ➤

Zutaten Kirschfüllung/Sahne/Dekor:

➤1 Glas Sauerkirschen ➤60 g Zucker ➤25 g Maisstärke ➤1 Messerspitze Zimt ➤Kirschwasser ➤1000 ml Sahne ➤80 g Zucker ➤das Mark einer Vanilleschote ➤Schokoraspel als Dekoration ➤

Backtipps:

➤den Ofen auf 160 Grad vorheizen ➤ Eier, Zucker und Salz im Wasserbad mit dem Mixgerät schaumig rühren ➤dann die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und mehrere min. weiterrühren ➤die restlichen Zutaten vorsichtig untermischen und zuletzt die zerlassene Butter hinzugeben ➤eine eingefettete Springform (24 cm) mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen ➤bei 160 Grad ca. 30 min backen (Umluft) ➤den fertigen Kuchen auskühlen lassen und im lauwarmen Zustand in drei etwa gleichdicke Böden zerschneiden, je nach Geschmack mit Kirschwasser beträufeln und weiter auskühlen lassen ➤ die Sauerkirschen gut abtropfen ➤250 ml des Kirschsafte aufkochen und mit der Maisstärke andicken ➤mit Zucker, Zimt und Kirschwasser



abschmecken → die Sahne steif schlagen → mit Zucker und Vanillemark
verfeinern → auf den unteren Boden mit Sahne Ringe spritzen → den
Zwischenraum mit den Kirschen und mit dem angedickten Kirschsft füllen
→ die Böden sowie die gesamte Torte mit Sahne, Kirschen und
Schokoraspeln ausgarnieren →

Guten Appetit!

Zwiebelkuchen (© Stach/Stefka)

Zutaten Teig:

→ 250 g Kartoffelmehl, 200 g Maisstärke und 100 g Maismehl → 280 g
(flüssige) Butter → 2 Eier → Salz →

Zutaten Belag:

→ 400 g Kochschinken → 150 g Bacon → 1 kg Zwiebeln und 750 g Porree
(Rohgewicht) → 100 g geriebenen Parmesankäse → je 500 g Schmand 24 %
und Creme Fraiche 30 % → 7 EBl. Maisstärke → 1 Stängel Rosmarin → 5 Eier
→ Salz → Cayennepfeffer → bunter Pfeffer → Muskat → Senf → Honig →
Weißwein →

Backtipps:

→ Zutaten des Teigs zu einem Knetteig verarbeiten und circa 15 min im
Kühlschrank ruhen lassen → danach abgedeckt bei 180 Grad (Umluft) 20
min vorbacken und dann noch 10 min unabgedeckt vorbacken →

Backtipps:



↪zwischenzeitlich Kochschinken in Streifen schneiden ↪Bacon mit Rosmarin in Pfanne vorsichtig anbraten ↪Zwiebeln und Lauch in Ringe schneiden und in der Mikrowelle mit ein wenig Wasser circa 5 - 6 min bei 900 Watt dünsten ↪ als dann Zwiebeln, Porree, Schinken und Bacon in Schüssel vermischen und auf dem vorgebackenen Teig verteilen ↪ abschließend Schmand, Creme Fraiche, Parmesankäse, Maisstärke sowie Gewürze miteinander vermischen und mit Wein, Senf und Honig abschmecken und auf den Zutaten verstreichen ↪bei 180 Grad circa 50 min backen

Guten Appetit!

Apfel-Rosinenkuchen mit Rahmguss (© M. Arens)

Zutaten Teig:

100 g Kartoffelmehl, 100 g Maisstärke und 50 g Maismehl 150 g
Margarine 1 Ei 100 g Zucker 1 Prise Salz

Zutaten Belag:

6 bis 7 saure, mittelgroße Äpfel (Boskop, Renetten oder Klaräpfel)

Zutaten Rahmguss:

125 ml Sahne 100 g Maisstärke 2 Eier 2 Tüten Vanillezucker 1
ungespritzte Zitrone 125 g Zucker 125 g Butter 100 g Rosinen

Backtipps:

Zutaten des Teigs zu einem Knetteig verarbeiten und circa 60 min im
Kühlschrank ruhen lassen die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in



Achtel zerschneiden den gekühlten Teig in einer gutgefetteten Springform (28 cm Durchm.) verteilen und dabei aus einem Drittel des Teigs einen erhöhten Rand formen die Äpfel eng kreisförmig auf dem Teig anordnen für den Rahmguss Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier mit dem Mixer schaumig schlagen die Maisstärke danach untermischen die Zitronenschale (nach Geschmack) mit einer Reibe feinreiben Rosinen unterheben abschließend die Sahne im separaten Gefäß steif schlagen und vorsichtig mit den restlichen Zutaten vermengen den Guss über die Äpfel gleichmäßig verteilen im vorgeheizten Backofen auf 175 Grad C. (Umluft) circa 60 min. backen wenn beim Anstechen mit einer Rouladennadel kein Teig mehr an der Nadel klebt, ist der Kuchen fertig

Guten Appetit!

Babykuchen (© B. Kantelberg)

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!

Bananen-Walnuss-Muffins

Zutaten Teig:

200 g Kartoffelmehl 200 g Maisstärke 3 Eier 125 g Butter 150 g Zucker 1 Tüte Vanillezucker 1 Beutel Backpulver 1 Prise Salz 3 mittlere sehr reife Bananen circa 25 frische Walnüsse etwa 100 ml Milch

Backtipps:

Die Eier trennen, die Eiweißmasse mit 1 Prise Salz zu Eischnee steifschlagen, kaltstellen Eigelbe, Butter, Zucker sowie Vanillezucker schaumig rühren Mehl, Milch sowie Backpulver unterrühren Walnüsse knacken, schälen und zerkleinern Bananen schälen und mit einer Gabel zerdrücken beide Zutaten hinzugeben und zuletzt den gutgekühlten Eischnee vorsichtig unterheben die Muffinform mit Papier-Backförmchen bestücken bzw. die Förmchen gut einfetten den Teig mit einem Esslöffel portionsweise einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad ca. 20 min backen (Umluft) mit einer Nadel anstechen, wenn kein Teig mehr kleben bleibt, sind die Muffins fertig

Guten Appetit!



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!



Donauwelle

Zutaten Teig:

400 g Kartoffelmehl und 200 g Maisstärke 1 Tüte Backpulver 6 Eier 3 Tüten Vanillezucker 250 g Zucker 1 Prise Salz 300 g Butter circa 100 g Kakao 100% schwach entölt 2 Schuss Rum Margarine zum Einfetten des Blechs

Zutaten Belag/Buttercreme/Glasuren:

2 Gläser Sauerkirschen 2 Tüten Tortenguss 400 g Butter 1 Päckchen Vanillepudding insgesamt circa 300 g Zucker 500 ml Milch 3 Tüten Vanillezucker je 200 g Vollmilch- sowie Edelbitterschokolade 60% circa 6 bis 8 Esslöffel Pflanzenöl Rum und/oder Orangenlikör

Backtipps:

Die weiche Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren die 6 Eier hinzugeben und weiter schaumig rühren die restl. Zutaten nach und nach zu einem Rührteig verarbeiten die Hälfte des Teigs auf ein guteingefettetes Blech verstreichen in die andere Teighälfte das Kakaopulver, 1 Tüte Vanillezucker sowie den Rum einrühren und danach auf dem hellen Teig gleichmäßig verstreichen die gutabgetropften Kirschen auf der braunen Teigschicht verteilen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad circa 20 bis 25 min (Umluft) backen und dann auskühlen lassen in der Zwischenzeit aus 500 ml Kirschsafft mit Hilfe des Tortengusses (nach Packungsanleitung) eine "Kirschglasur" vorbereiten und leicht auskühlen lassen, danach auf dem erkalteten Kuchen verstreichen den Vanillepudding (nach Anleitung) kochen und im Kühlschrank kaltstellen 400 g sehr weiche Butter, 3 Tüten Vanillezucker



und 250 g Zucker schaumig rühren den abgekühlten Pudding vorsichtig löffelweise unter die Buttermasse rühren und danach über der Kirschglasur verstreichen die Zutaten für die Schokoladenglasur sehr vorsichtig im Wasserbad schmelzen (häufig umrühren) und abschließend den Kuchen damit besteichen

Guten Appetit!

Fastnachtskrapfen

Zutaten Teig:

150 g Klebreismehl, 100 g Maisstärke, 100 g Buchweizenmehl und circa 500 g Kartoffelmehl 3 Würfel frische Hefe 1 Ei 2 Tüten Vanillezucker 120 g Zucker 1½ Prisen Salz 150 g Magerquark 75 g Butter circa 300 ml Milch 1,5%

Zutaten Füllung:

1 Glas Himbeere-Johannisbeere-Gelee 340 g als Füllung sowie Puderzucker als Dekoration

(Zum Frittieren benötigen Sie circa 1000 g Kokosfett!)

Backtipps:

Die Mehlsorten in großer Schüssel vermischen, mittig Vertiefung bilden Hefe hineinbröckeln und mit erwärmter Milch sowie Zucker zu "Vorteig" vermischen die restlichen Zutaten auf dem Mehlsrand verteilen bei 50 Grad C. im Backofen circa 10 min gehen lassen Zutaten mit restlicher erwärmter Milch zu einem Hefeteig verkneten, evtl. noch etwas Kartoffelmehl hinzugeben erneut bei 50 Grad C. circa 15 min gehen



lassen den Teig mit den Händen in gleichgroße Kugeln formen und vorsichtig in siedendem Fett von beiden Seiten goldbraun ausbacken das Gelee mit dem Quirl aufschlagen und in eine Sahnespritze einfüllen die fertigen Krapfen auf Küchenpapier gut abtropfen lassen das Gelee einspritzen und abschließend mit Puderzucker nach Geschmack bestreuen Am besten noch in einem warmen Zustand verköstigen!

Zum Einfrieren geeignet!

Kräuterfladenbrot aus Kichererbsenmehl

Zutaten Teig:

400 g Kichererbsenmehl 375 ml kaltes Wasser 4 Esslöffel Olivenöl 2 Teelöffel Salz frische Kräuter, z.B. Salbei, Thymian, Zitronenthymian, Oregano, Rosmarin, o.ä. nach Wahl bunten Pfeffer

Backtipps:

Die frischen Kräuter mit einem Wiegemesser vorsichtig mittelfein zerkleinern das Kichererbsenmehl, das Wasser, die Kräuter sowie die o.g. Gewürze mit einem Mixer zu einem Rührteig verarbeiten den Fladenteig eine Stunde abgedeckt quellen lassen den Teig in eine circa 33 x 23 cm große, gut eingefettete, runde Backform einfüllen den Backofengrill vorheizen die Backform circa 15 cm unter den Backofengrill einschieben und das Kräuterfladenbrot circa 5 bis 10 min grillen bis die Oberfläche des Teigs leicht gebräunt erscheint danach den Fladen noch circa 5 min bei 230 Grad C. (Umluft) backen bis er sich leicht vom Rand der Form löst in Stücke schneiden und warm servieren

Guten Appetit!

Pfannkuchen mit Fruchtsauce

Zutaten Teig: (für 6 dünne Pfannkuchen)

175 g Maisstärke 125 g Kartoffelmehl 3 Eier 2 Prisen Salz 50 g
Zucker circa 200 ml Sprudelwasser 1 kleine reife Banane 1 Esslöffel
Magerquark Margarine zum Ausbacken der Pfannkuchen

Zutaten Fruchtsauce:

circa 400 g Johannisbeeren 4 reife frische Aprikosen Saft von 2
Limonen 2 Tüten Vanillezucker circa 60 g Zucker 1 Schuss
Orangenlikör

Backtipps:

Das Wasser und die zwei Mehlsorten mit einem Handquirl gut verrühren die Banane mit einer Gabel moussieren, gemeinsam mit dem Quark, Zucker sowie Salz unterrühren abschließend die Eier gut unterquirlen den Teig ruhen lassen und in der Zwischenzeit die Sauce zubereiten die Johannisbeeren gut mit Wasser abwaschen und einzeln von den Stielen abzupfen, die Aprikosen in kleine Würfel zerschneiden und die Limonen auspressen alle Fruchtzutaten in eine Schüssel geben und mit Zucker, Vanillezucker und Orangenlikör abschmecken in der Mikrowelle auf 600 Watt circa 6 min köcheln lassen aus dem Teig bei mäßiger Hitze dünne Pfannkuchen goldgelb ausbacken Serviervorschlag: jeden Pfannkuchen mit 1 Kugel Vanilleeis sowie Schlagsahne garnieren

Guten Appetit!



Pflaumenkuchen

Zutaten Teig:

150 g Klebreismehl, 200 g Maisstärke und circa 450 g Kartoffelmehl 2
Würfel frische Hefe 1 Ei 1 Tüte Vanillezucker 100 g Zucker 1 Prise
Salz 150 g Joghurt 3,5% 75 g Butter circa 300 ml Milch 1,5%

Zutaten Belag:

circa 2,5 kg Pflaumen (bevorzugt Zwetschgen)

Backtipps:

Die Mehlsorten in großer Schüssel vermischen, mittig Vertiefung bilden
Hefe hineinbröckeln und mit erwärmter Milch sowie Zucker zu "Vorteig"
vermischen die restlichen Zutaten auf dem Mehlsrand verteilen bei 50
Grad C. im Backofen circa 10 min gehen lassen Zutaten mit restlicher
erwärmter Milch zu einem Hefeteig verkneten, evtl. noch etwas
Kartoffelmehl hinzugeben erneut bei 50 Grad C. circa 15 min gehen
lassen Teig auf einem Backblech (mit erhöhtem Rand) ausrollen und bei
circa 190 Grad C. (Umluft) 15 min vorbacken danach mit entsteintem
Obst belegen und circa 45 min backen bei sehr saftigen Zwetschgen
nach Backvorgang bitte Saft abschütten auskühlen lassen

Guten Appetit!



Versunkener Apfelkuchen (© B. Stach)

Zutaten Teig:

↪450 g Kartoffelmehl ↪200 g Maisstärke ↪½ Päckchen Backpulver ↪4 Eier
↪1 Tüte Vanillezucker ↪1 Vanilleschote ↪1 Schuss Rum 50 % ↪200 g
Zucker ↪1 Prise Salz ↪Saft einer ½ Zitrone ↪200 g Butter ↪circa 100 ml
Milch 1,5 % ↪

Zutaten Belag:

circa 6 mittelgroße, saure, feste Äpfel (bevorzugt Boskop- oder Klaräpfel)
↪30 g Mandelblättchen ↪Puderzucker ↪

Backtipps:

↪Butter, Zucker, Vanillezucker, Vanilleschotenextrakt schaumig rühren ↪
Eier hinzugeben und schaumig rühren ↪die restl. Zutaten nach und nach
zu einem Rührteig verarbeiten ↪ Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in
Viertel zerschneiden und jedes Viertel in 4 dünne Scheiben teilen ↪den
Teig in eine gut gefettete Springform einfüllen (28 cm Durchmesser) ↪die
Apfelstücke kreisförmig angeordnet in den Teig versenken ↪mit
Mandelblättchen bestreuen sowie mit Puderzucker bestäuben ↪bei 200
Grad C. (Umluft) circa 50 min. backen ↪wenn beim Anstechen des
Kuchens mit einer Rouladennadel kein Teig mehr an der Nadel klebt, ist
der Kuchen fertig ↪

Guten Appetit!

Bunter Obststreusel-Hefekuchen (© S. Stefka / B. Stach)

Zutaten Teig:

150 g Klebreismehl, 200 g Maisstärke und circa 450 g Kartoffelmehl 2
Würfel frische Hefe 1 Ei 1 Tüte Vanillezucker 100 g Zucker 1 Prise
Salz 150 g Joghurt 3,5% 75 g Butter circa 300 ml Milch 1,5%

Zutaten Belag/Streusel:

1 Glas Sauerkirschen 2 große Dosen Aprikosenhälften circa 600 g
Rhabarber 250 g sehr weiche Butter 200 g Maisstärke 200 g
Maismehl 200 g gemahlene Mandeln 200 g Zucker 2 Tüten
Vanillezucker ½ Tüte Backpulver 2 Prisen Salz und Zimt

Backtipps:

Hefe hineinbröckeln und mit erwärmter Milch sowie Zucker zu "Vorteig"
vermischen die restlichen Zutaten auf dem Mehlsrand verteilen bei 50
Grad C. im Backofen circa 10 min gehen lassen Zutaten mit restlicher
erwärmter Milch zu einem Hefeteig verkneten, evtl. noch etwas
Kartoffelmehl hinzugeben erneut bei 50 Grad C. circa 15 min gehen
lassen Teig auf einem Backblech (mit erhöhtem Rand) ausrollen den
Rhabarber gut waschen und in gleichmäßige Stücke schneiden danach
den Teig mit dem gutabgetropften Obst belegen die Zutaten für die
Streusel mit Knethaken verarbeiten und mit Zimt abschmecken
abschließend bei 185 Grad C. (Umluft) circa 45 min backen auskühlen
lassen

Guten Appetit!



Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen (© Frau Monchine)

Zutaten Teig:

100 g Buchweizenmehl 150 g Buchweizengrütze 100 g Kartoffelmehl 50 g Reismehl 100 g Maisgrieß 1¼ Teelöffel Salz 500 g Buttermilch 80 g Rübenkraut 1 Prise Zucker 1 ½ Würfel frische Hefe 100 g Sonnenblumenkerne 50 g Leinsamen 50 g Sesam

Backtipps:

die Buttermilch leicht erwärmen und die Sonnenblumenkerne, Sesam sowie Leinsamen, Zucker, Rübenkraut, Salz und Hefe vorsichtig unterrühren und bei 50 Grad C. im Backofen circa 30 min gehen bzw. quellen lassen danach mit den restlichen Zutaten (o.g. Mehlsorten) mit einem Mixer (Knethaken) zu einem Hefeteig verkneten den Teig in eine gefettete Brotbackform füllen, in den nicht vorgeheizten Backofen stellen und abschließend bei 150 Grad C. (Umluft) circa 2 Std. backen (2. Schiene von unten) gut auskühlen lassen

Guten Appetit!



Adventliche Trüffeltorte (© S. Stefka / B. Stach)

Zutaten Teig:

50 g Kartoffelmehl 200 g gemahlene Mandeln 6 Eier 150 g Butter
100 g Puderzucker 100 g mind. 60%ige Zartbitterschokolade 2
Teelöffel Backpulver 1 große Prise Cayennepfeffer 1 Prise Zimt 1 Prise
Salz

Zutaten Trüffelcreme:

5 Eigelbe 350 g Butter 100 g Puderzucker 200 g mind. 60%ige
Zartbitterschokolade 2 Tüten Vanillezucker 6 Esslöffel Rum 1 Prise
Cayennepfeffer 2 Prisen Zimt (Garnitur: weiße Schoko-Blättchen und
Kaiserkirschen)

Backtipps:

Eier trennen, die Eiweißmasse mit 1 Prise Salz zu Eischnee steifschlagen,
kaltstellen Eigelbe, Butter sowie Puderzucker schaumig rühren die
Schokolade zerkleinern und im Wasserbad auflösen und unter die o.g.
Buttermasse heben restliche Zutaten untermischen und zuletzt den
Eischnee vorsichtig unterheben eine Springform (24 cm) mit Backalufolie
auslegen und den Teig einfüllen im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad ca.
50 min backen (Umluft) den fertigen Kuchen auskühlen lassen und im
lauwarmen Zustand in drei etwa gleichdicke Böden zerteilen und weiter
auskühlen lassen zwischenzeitlich die Trüffelbuttercreme wie folgt
vorbereiten zunächst werden die 5 Eigelbe, die Butter sowie Puderzucker
nebst Vanillezucker zu einer schaumigen Masse verarbeitet die
Schokolade im Wasserbad schmelzen und vorsichtig untermischen
anschließend werden die o.g. Gewürze sowie 6 Esslöffel Rum in die Creme



eingerührt die Trüffelmasse bitte kalt stellen Torte mit 1/3 der erkalteten Creme füllen, 1/3 zum Bestreichen von Rand und Oberfläche und das letzte Drittel für die Dekoration verwenden abschließend mit den gut abgetropften Kaiserkirschen und Schokoblättchen ausgarnieren

Guten Appetit!

Sommerliche Brioches (© S. Stefka)

Zutaten Teig:

100 g Buchweizenmehl 200 g Reismehl 200 g Kartoffelmehl 4 Eier 2 große Prisen Salz 3 Exlöffel Zucker circa 125 ml Milch 1,5% 1 Hefewürfel 150 g weiche Butter Margarine zum Einfetten der Muffinform

Zutaten Glasur:

1 bis 2 Eigelbe 2 Esslöffel Sahne

Backtipps:

Salz und die Mehlsorten in einer großen Schüssel vermengen Eier und Zucker in einer extra Schüssel mit einem Mixgerät schaumig rühren die lauwarme Milch sowie die zerbröselte frische Hefe vorsichtig untermixen zwischenzeitlich Eigelbe und die Sahne für die Glasur in einer Tasse verrühren, die schaumig gerührte Masse in die Schüssel mit dem vorgemischten Mehl geben und bei 50 Grad C. im Backofen gehen lassen danach die sehr weiche Butter in die Masse einarbeiten (Rührgerät mit Kneithaken) den Teig portionsweise mit einem Esslöffel in die gut eingefetteten Muffinförmchen einfüllen (1/4 der Förmchenhöhe) den Teig circa 50 min erneut bei 50 Grad gehen lassen anschließend die Brioches

im vorgeheizten Backofen 180 Grad (Umluft) 10 min backen dann mit einem Backpinsel die Glasur vorsichtig auftragen und abschließend 10 min auf 150 Grad goldbraun backen Guten Appetit!

Guten Appetit!