

**Rezepte zur Sendung vom 10. September 2015**  
**Glutenfrei Backen****Glutenfreies Brot****Rezeptangaben für 2 Kastenformen****Quellstück**

25 g	Sesam
50 g	Sonnenblumenkerne
25 g	Kürbiskerne
25 g	Leinsaat
125 ml	Wasser
11 g	Salz

**Vorteig**

50g	Buchweizenmehl
50 g	glutenfreies Mehl (z.B. Reismehl, Sojamehl oder Maismehl)
100 ml	Wasser
2 g	frische Hefe

**Teig**

200 g	Buchweizenmehl
200 g	glutenfreies Mehl (z.B. Reismehl, Sojamehl oder Maismehl)
261 g	Quellstück (siehe oben)
202 g	Vorteig (siehe oben)
15g	Hefe

5 g Backpulver, glutenfrei  
350g Wasser lauwarm  
30 g Butter  
10 g Sonnenblumenöl

**Zusätzlich:**

2 Kastenkuchenformen (ca. 650 ml Inhalt)  
etwas Butter zum Ausfetten  
etwas Sonnenblumenkerne zum Bestreuen

Für das Quellstück den Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Dann den Sesam mit Sonnenblumen-, Kürbiskernen und Leinsaat in eine Schüssel geben. Wasser angießen, das Salz untermischen und alles mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank eine Nacht quellen lassen.

Für den Vorteig Buchweizenmehl, glutenfreies Mehl, Wasser und 2 g Hefe gute vermischen, die Schüssel mit der Mischung mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Stunde bei Raumtemperatur oder über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.

Für den Teig Buchweizenmehl, glutenfreies Mehl, das Quellstück, den Vorteig, Hefe, Backpulver, Wasser, Butter und Sonnenblumenöl in eine Rührschüssel geben und ca. 10 Minuten langsam kneten.

Dann mit feuchten Händen den Teig teilen und in 2 gefettete Kastenform abfüllen und mit Sonnenblumenkernen bestreuen, so ca. 60 Minuten reifen lassen.

Den Backofen mit Backstein auf 250 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Ein Blechgefäß auf den Backofenboden stellen. Das gereifte Brot in der Form in den Ofen geben, das Blechgefäß mit ca. 150 ml Wasser füllen, den Ofen schließen und so 10 Minuten backen, dann die Temperatur auf 200 Grad stellen und das Brot weitere ca. 40 Minuten backen.



## Nuss-Vanille-Sahne-Torte, glutenfrei

### Für den Boden

- 40 g Butter
- 185g Nüsse (Walnüsse oder Haselnüsse)
- 115 g Mandeln
- 250 g Eiweiß (ca. 6 Eiweiß)
- 170 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 40 g dunkle Kuvertüre, glutenfrei

### Sahnefüllung

- 1 Vanillestange
- 400 g Milch (in 80 g und 320 g aufgeteilt)
- 1 Eigelb
- 30 g Maisstärke
- 45 g Zucker
- 400 g Sahne
- 3 Blatt Gelatine

### Krokant

- 250 g Haselnüsse
- 50 g Honig
- 200 g Zucker

Den Backofen auf 190 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.  
Für den Boden Butter in einem Topf schmelzen. Die Nüsse fein mahlen, auf ein Backblech geben und bei 190 Grad ca. 5 Minuten rösten. Die Mandeln fein mahlen.  
Dann den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Eier mit Zucker und 1 Prise Salz in einen Schlagkessel geben und aufschlagen. Geröstete Nüsse und Mandeln vermischen, dann unter den Eischnee mehlieren (vorsichtig unterheben). Wenn die Masse sich mit den Nüssen zu vermischen beginnt, die flüssige (jedoch nicht zu heiße Butter) langsam eingießen und unterheben.

3-4 Backbleche mit Backpapier belegen und jeweils aus der Masse einen 1,5 cm dicken Kreis von ca. 24 cm Durchmesser aufstreichen. Alle Bleche in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 8 Minuten backen.

Die Böden auskühlen lassen, dann einen 24 Rind darum herum geben und anpassen.

Die Kuvertüre über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und den einen Boden damit abstreichen.

Die Vanillestange der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen.

80 g Milch mit dem Eigelb und der Stärke gut vermischen. Das Vanillemark mit der restlichen Milch und Zucker in einen Topf geben und aufkochen.

Dann die angerührte Stärke untermischen und rührend ca. 1 Minute abbinden. Die Creme auf einen tiefen Teller geben, mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen. Den gekühlten Pudding evtl. durch ein Sieb streichen. Die Sahne halbfest schlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann leicht ausdrücken und in einem Topf auflösen. Aufgelöste Gelatine unter den Pudding rühren und 1/3 der Sahne kräftig unterrühren, dann die restliche Sahne unterheben.

Für den Tortenaufbau den mit Kuvertüre bestrichenen Boden mit der Schokoseite nach unten in einen Backring von 24 cm Durchmesser setzen. Darauf etwas Creme geben, einen weiteren dünnen Kuchenboden darauf geben und diesen wieder mit etwas Creme einstreichen, dies solange wiederholen, bis alle Böden eingesetzt und mit Creme bestrichen sind. Mit Frischhaltefolie die Oberfläche abdecken und im Kühlschrank ca. 3 Stunden die Torte durchkühlen lassen.

Für den Krokant die Haselnüsse fein hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Honig und etwas Zucker aufkochen und goldgelb färben lassen, dann nach und nach restlichen Zucker zugeben, zuletzt die Haselnüsse untermischen. Die Masse sofort auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und flach aufstreichen. Erkalten lassen und dann zu Krokantsplittern brechen oder im Cutter etwas zerkleinern. Die Torte aus dem Ring schneiden, mit den Krokantsplittern bestreuen und genießen.