Mantler-Mühle
free
Glutenfreie Qualitätsmischungen der

GLUTENFREI

Backen

SÜSSE UND HERZHAFTE REZEPTE

MANTLER-MÜHLE

Qualität aus Österreich

MANTLER-MÜHLE
Qualität aus Österreich

Impressum:

© Mantler-Mühle GmbH
Neuauflage Mai 2019
Alle Angaben in diesem Kochbuch entsprechen dem neuesten Stand der Entwicklung und wurden nach bestem Wissen und Gewissen für Sie erarbeitet. Da wir stets bestrebt sind, Ihnen die bestmöglichen Lösungen anzubieten, sind Änderungen aufgrund notwendiger Verbesserungen vorbehalten. Alle gemachten Angaben gelten nur für unsere Produkte.
Druckfehler sind nicht auszuschließen.
Alle Rechte vorbehalten.
© Fotos: Fa. Mantler und deren Fotografen, Anna Werr Identity & Design
Alle Angaben ohne Gewähr.
Gestaltung: Anna Werr Identity & Design
anna@werr.com
Druck: Universitätsdruckerei Klampfer

IFS International Featured Standards

IFS Food

AT-002

MANTLER-MÜHLE
Qualität aus Österreich

Liebe Leserinnen und Leser!

Wir bedanken uns für Ihr Interesse an unserem Backbuch. Alle hier veröffentlichten Rezepte sind auf unsere gluten- und lactosefreien Backmischungen abgestimmt und können problemlos von Ihnen zu Hause nachgekocht werden. Unsere Mehl- und Backmischungen sind sehr gut koch- und backfähig. Sie können unsere Produkte online unter www.mantler-glutenfrei.at bestellen.

GLUTENFREI Mehl – Glutenfreie Universalmischung zum Kochen und Backen

Von Seite 10 bis Seite 51 finden Sie Rezepte mit unserem Universalmehl Mantler glutenfreies Mehl.

GLUTENFREI Brot-Mix – Glutenfreie Feinbackmischung für Brote

Von Seite 52 bis Seite 71 finden Sie Brot- und Gebäckrezepte für unsere Brotbackmischung Mantler Brot-Mix glutenfrei.

GLUTENFREI Biskuit & Kuchen Mix – Glutenfreie Feinbackmischung für Biskuit und Rührkuchen

Von Seite 72 bis Seite 91 finden Sie Kuchenrezepte mit unserer Backmischung Mantler Biskuit- & Kuchen-Mix glutenfrei.

GLUTENFREI Keks-Mix – Glutenfreie Feinbackmischung für Kekse

Von Seite 92 bis Seite 111 finden Sie Keksrezepte mit unserer Backmischung Mantler Keks-Mix glutenfrei.

Zeigen Sie uns Ihr Backwerk auf Instagram unter: #mantlerglutenfrei

Folgen Sie uns auf Facebook, Instagram und Pinterest unter: mantlerglutenfrei

Da sich die Mantler-Mühle in Rosenburg vor allem an den Wünschen und Bedürfnissen der Kunden orientiert, haben wir schon vor über 30 Jahren erkannt, dass die Anzahl der Zöliakie-Betroffenen ständig im Steigen ist und mit der Entwicklung einer glutenfreien Mehlmischung begonnen. Nach langen Versuchen ist es uns gelungen, ein universell verwendbares glutenfreies Mehl mit hervorragenden Backeigenschaften herzustellen.

Durch die rasant steigende Nachfrage nach unserem glutenfreien Mehl haben wir 2008 eine neue moderne Produktionsanlage für glutenfreie Mischungen in Betrieb genommen. Diese computergesteuerte Anlage ist komplett getrennt von der übrigen Mehlproduktion, so dass eine Kontamination garantiert ausgeschlossen werden kann. Aus allen produzierten Chargen werden Proben gezogen und bei der AGES untersucht. Erst nach Vorliegen des Ergebnisses wird die Charge freigegeben.

In Österreich sind wir der einzige Produzent glutenfreier Koch- und Backmischungen. Unsere Produkte sind in allen nennenswerten Supermärkten Österreichs erhältlich. Alle Produkte sind beim österreichischen Zöliakieverband registriert und mit dem internationalen Glutenfrei-Symbol zertifiziert.

Durch unsere Zusammenarbeit mit dem österreichischen Zöliakieverband, vielen Diätologen und Gesprächen mit Betroffenen bekommen wir immer aktuelles Feedback über unsere Produkte.
In unserem Backlabor werden laufend neue Rezepte für Brote, Kuchen, Kekse und Mehlspeisen entwickelt. Wenn auch Sie ein Rezept, mit unseren Produkten entwickelt haben, schicken Sie es uns. Wir freuen uns darauf.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg beim Backen und Kochen.
Marie-Christine Mantler und das Team der Mantler-Mühle glutenfrei

Mag. Marie-Christine Mantler
5. Generation in
der Unternehmensleitung

Zöliakie kann in jedem Lebensalter auftreten und war früher ausschließlich als Kinderkrankheit bekannt, die in der Pubertät vergeht. Jetzt weiß man, dass Zöliakie eine lebenslange Erkrankung mit unterschiedlichsten Symptomen ist und die Häufigkeit ca. 1 % in der Bevölkerung weltweit beträgt. Weiters gibt es Patienten mit Weizenallergie und Reizdarm-Syndrom, diese Beschwerden können ähnlich wie bei Zöliakie sein. Dazu kommt noch laut neuesten Studien die große Gruppe der Nicht-Zöliakie-bedingten-Gluten-/Weizensensitiven mit ca. 5–7 % der Bevölkerung.

Von Selbstdiagnosen, Lebensmittel-Unverträglichkeitstest, diversen alternativen Diagnose-Methoden oder einfach probieren, ob man sich mit glutenfreier Ernährung besser fühlt, ist dringend abzuraten. Der erste Weg muss zu einem Facharzt führen, der sich auf Zöliakie spezialisiert hat, um Zöliakie entweder zu diagnostizieren oder auszuschließen.
Wenn keine Zöliakie vorliegt, werden andere mögliche Ursachen besprochen und abgeklärt. Falls Zöliakie diagnostiziert wird (positive EMA- und/oder tTG-Antikörper im Blut, sowie Gastroskopie) muss die glutenfreie Ernährung strikt lebenslang eingehalten werden, um Folgeerkrankungen zu vermeiden.

Trotzdem ist Zöliakie keine Katastrophe, Lebensqualität und Glutenfreiheit lassen sich vereinbaren und bei vielen glutenfreien Rezepten werden Sie keinen Unterschied merken.

Gutes Gelingen beim glutenfreien Backen und Kochen!

Hertha Deutsch

Vorsitzende der Österreichischen Arbeitsgemeinschaft Zöliakie

www.zoeliakie.or.at

MANTLER-MÜHLE
Qualität aus Österreich

Eva Terler

Diätologin

Österreichische Arbeitsgemeinschaft Zöliakie

Landesleitung Steiermark & Diätberatung

Zöliakie, eine Erkrankung des Dünndarms, wird immer häufiger diagnostiziert. Meist haben die Betroffenen sehr wenig oder gar keine Beschwerden. Deshalb fällt die Umstellung auf eine glutenfreie Ernährung, die derzeit als einzige Therapie gilt und strikt eingehalten werden muss, nicht immer leicht.

In den letzten Jahren wurden aber immer mehr glutenfreie Spezialprodukte entwickelt. Heute gibt es praktisch zu jedem Lebensmittel auch ein glutenfreies Ersatzprodukt. Sie erkennen sichere glutenfreie Spezialprodukte am internationalen Glutenfrei-Symbol, der durchgestrichenen Getreideähre und erhalten diese Produkte bereits in jedem Supermarkt.

Gerade das Kochen und Backen mit glutenfreien Mehlen ist eine große Herausforderung für Zöliakie-Betroffene. Die Koch-und Backeigenschaften der glutenfreien Mehle haben sich aber in den letzten Jahren stark verbessert, somit können auch die selbstgebacken Brot- und Backwaren sehr gut gelingen.

Rezeptverzeichnis:

Mantler glutenfreies Mehl:
Grundteig Brot 13
Soja-Sesam-Brot 13
Zwiebelbrot 14
Nussbrot 14
Kornbrot 17
Semmeln 19
Zwiebelweckerl 19
Baguette 20
Fladenbrot 20
Rosinen-Milchbrot 23
Briochekipferl 23
Sachertorte 25
Schokoladenkranzkuchen 25
Linzertorte 26
Gugelhupf 26
Biskuit hell – Tortenboden 27
Schokoladenbiskuit – Tortenboden 27
Obstkuchen 28
Kranzkuchen 28
Muffins 31
Anti-Aging Muffins 31
Heidelbeer-Muffins 32
American Cookies 35
Mandel-Cookies 35
Christstollen 37
Apfelbrot 37
Krapfen, Donuts, Bauernkrapfen 39
Osterpinze 40
Rosinen-Milchbrötchen 40
Palatschinken, Fritatten 43
Kaiserschmarrn 43
Obstknödel 44
Waffeln 44
Pizza 47
Semmelknödel 47
Pasta 48
Spätzle 48

Mantler glutenfreies Mehl & Mantler Brot-Mix glutenfrei:
Mischbrot 51
Sonnenblumen-Mischbrot 51

Mantler Brot-Mix glutenfrei:
Grundteig dunkles Brot 55
Sonnenblumenbrot 55
Nuss-Rosinenbrot 56
Gewürzbrot 56
Kartoffelbrot 59
Kümmelstangerl 61
Vintschgerl 61
Kürbiskern Laberln 62
Müslistangerl 65
Power Herzen 66
Rosmarin-Tomaten-Stangerl 67
Käsefladen 68
Lebkuchen 71
Kletzenbrot 71

Mantler Biskuit- & Kuchen-Mix glutenfrei:
Gugelhupf 75
Marmorgugelhupf 75
Schokoladengugelhupf 76
Obstkuchen 79
Schokoschnitte 79
Schoko-Nusskuchen 80
Nusskranz 80
Schokotorte 83
Weihnachtsschnitte 83
Waffeln 84
Schoko-Kirschkuchen 84
Biskuit hell – Tortenboden 87
Schokoladenbiskuit – Tortenboden 87
Biskuitroulade 88
Schokobiskuitroulade 88
Karotten-Kürbiskranz 91
Karotten-Nusskuchen 91

Mantler Keks-Mix glutenfrei:
Grundrezept Mürbes Gebäck 95
Schokobusserl 95
Mohnkrapferl 96
Zimtsterne 96
Linzeraugen 99
Vanillekipferl 99
Nusstaler 100
Mandelaugen 100
Nuss-Schoko-Cookies 103
Schoko-Nusskipferl 103
Nussecken 104
Mohnsterne 105
Linzerkipferl 107
Schokozungen 107
Ingwerkekse 109
Klosterkipferl 109
Schokokugeln mit Haferflocken 110

MANTLER-MÜHLE
Qualität aus Österreich

Mantler glutenfreies Mehl

Gluten- und lactosefreie Universalmischung zum Kochen und Backen.

Universell verwendbar – sehr gut backfähig, eignet sich daher ideal für Brot und Gebäck und für die verschiedensten Kuchen. Auch für Nudeln, Spätzle und Co. eignet sich das Mehl. Rezepte finden Sie ab Seite 10.

Mantler Brot-Mix glutenfrei

Gluten- und lactosefreie Feinbackmischung für Brote.

Grundmischung speziell für dunkle Brote mit Vollkorncharakter. Durch die Zugabe von verschiedenen Saaten ist sie sehr abwechslungsreich zu verarbeiten. Rezepte finden Sie ab Seite 52.

Mantler Biskuit- und Kuchen-Mix glutenfrei

Gluten- und lactosefreie Feinbackmischung für Biskuit und Rührkuchen.

Backmischung speziell zum Backen von flaumigen, glutenfreien Biskuits und Kuchen. Für das Grundrezept benötigen Sie nur noch Eier und Butter! Rezepte finden Sie ab Seite 72.

Mantler Keks-Mix glutenfrei

Gluten- und lactosefreie Feinbackmischung für Kekse.

Backmischung speziell für glutenfreie Kekse. Für das Grundrezept benötigen Sie nur noch Eier und Butter. Die Kekse sind im Handumdrehen fertig! Rezepte finden Sie ab Seite 92.

Bestellen Sie unsere glutenfreien Produkte unter www.mantler-glutenfrei.at! Dort finden Sie auch eine Übersicht, wo Sie Mantler glutenfrei Produkte online und im Handel kaufen können.

GLUTENFREI Mehl

GLUTENFREIE UNIVERSALMISCHUNG ZUM KOCHEN UND BACKEN

Rezepte mit Mantler glutenfreiem Mehl

1. Grundteig Brot

Zutaten:

500 g	Mantler glutenfreies Mehl
500 g	Sojamilch oder Wasser
50 g	Speiseöl
10 g	Salz
20 g	Hefe oder 10 g Trockenhefe
1	Ei

Rezeptur für 2 Brote à 500 g

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.
Die Zutaten ca. 3 Minuten in der Rührmaschine zu einem Teig kneten und kurz ruhen lassen.

Teigruhe 1: ca. 10 Minuten

Den Teig in geölte Backformen füllen, mit einer in Speiseöl getauchten Spachtel oder einem Messer in der Mitte einen Längsschnitt drücken und nochmals ruhen lassen.

Teigruhe 2: ca. 40 Minuten

Nach der Teigruhe die Brote im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 45 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 210 °C

! Um eine größere Vielfalt an Broten zu bekommen kann man in diesen Grundteig auch Brotgewürze, Nüsse, Karotten oder eine Gemüsemischung untermischen!

2. Soja-Sesam-Brot

Zutaten:

500 g	Mantler glutenfreies Mehl
600 g	Sojamilch oder Wasser
100 g	Sojagrieß
50 g	Sesam
25 g	Margarine (ev. lactosefrei)
15 g	Zucker
12 g	Salz
20 g	Hefe oder 10 g Trockenhefe
5 g	Brotgewürz

Rezeptur für 2 Brote à 600 g

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.
Die Zutaten ca. 3 Minuten in der Rührmaschine zu einem Teig kneten und kurz ruhen lassen.

Teigruhe 1: ca. 10 Minuten

Den Teig in geölte Backformen füllen, mit Sesam bestreuen, mit einer in Speiseöl getauchten Spachtel oder einem Messer in der Mitte einen Längsschnitt drücken und nochmals ruhen lassen.

Teigruhe 2: ca. 40 Minuten

Nach der Teigruhe die Brote im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 45 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 220 °C

3. Zwiebelbrot

Zutaten:

500 g	Mantler glutenfreies Mehl
500 g	Sojamilch oder Wasser
50 g	Speiseöl
12 g	Salz
8 g	Zucker
20 g	Hefe oder 10 g Trockenhefe
75 g	geröstete Zwiebel

Dekor: Sesam

Rezeptur für 2 Brote à 500 g

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.
Die Zutaten ca. 3 Minuten in der Rührmaschine zu einem Teig kneten und die gerösteten Zwiebel untermischen. Den Teig kurz ruhen lassen.

Teigruhe 1: ca. 10 Minuten

Den Teig in geölte Backformen füllen, mit Sesam bestreuen. Mit einer in Speiseöl getauchten Spachtel oder einem Messer in der Mitte einen Längsschnitt drücken und nochmals ruhen lassen.

Teigruhe 2: ca. 45 Minuten

Nach der Teigruhe die Brote im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 45 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 210 °C

4. Nussbrot

Zutaten:

500 g	Mantler glutenfreies Mehl
500 g	Wasser
100 g	Walnüsse
100 g	Sonnenblumenkerne
50 g	Walnussöl
10 g	Zucker
15 g	Salz
20 g	Hefe oder 10 g Trockenhefe

Rezeptur für 2 Brote à 600 g

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.
Die Zutaten ca. 3 Minuten in der Rührmaschine zu einem Teig kneten und die Walnüsse und Sonnenblumenkerne untermischen. Den Teig kurz ruhen lassen.

Teigruhe 1: ca. 10 Minuten

Den Teig in geölte Backformen füllen, mit einer in Speiseöl getauchten Spachtel oder einem Messer in der Mitte einen Längsschnitt drücken und nochmals ruhen lassen.

Teigruhe 2: ca. 40 Minuten

Nach der Teigruhe die Nussbrote im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 45 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 220 °C

Will man ein größeres Brotvolumen bei Rezept 2, 3 und 4 erreichen, kann man auf diese Mengen 1 Ei untermischen!

Notizen:

1. Kornbrot

Zutaten:

500 g	Mantler glutenfreies Mehl
400 g	Sojamilch oder Wasser
50 g	Speiseöl
10 g	Salz
20 g	Hefe oder 10 g Trockenhefe
150 g	Sonnenblumenkerne
oder 150 g	Kürbiskerne
oder 150 g	Leinsaat

Rezeptur für 3 Brote à 400 g

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.

Die Saaten mit 150 g Wasser und 5 g Salz aufquellen lassen. Man kann auch eine 150 g Mischung aus den unterschiedlichen Saaten machen!

Die restlichen Zutaten ca. 3 Minuten in der Rührmaschine zu einem Teig kneten und die Saaten kurz untermischen. Den Teig kurz ruhen lassen.

Teigruhe 1: ca. 10 Minuten

Den Teig in geölte Backformen füllen. Mit Saaten bestreuen und mit einer in Speiseöl getauchten Spachtel oder einem Messer in der Mitte einen Längsschnitt drücken und nochmals ruhen lassen.

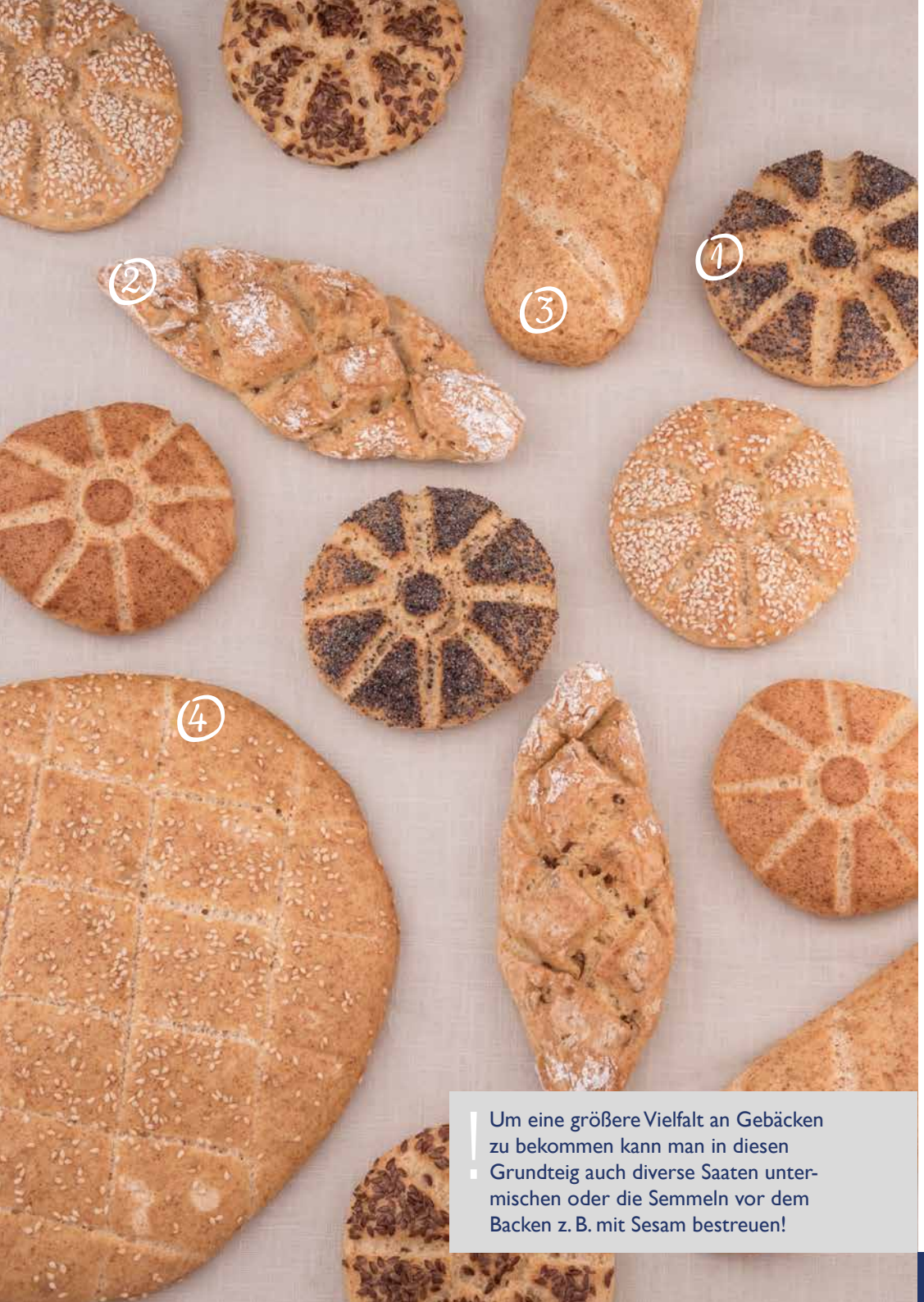
Teigruhe 2: ca. 45 Minuten

Nach der Teigruhe die Brote im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 45 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 220 °C

! Will man ein größeres Brotvolumen erreichen, kann man auf diese Menge 1 Ei untermischen!



Um eine größere Vielfalt an Gebäcken zu bekommen kann man in diesen Grundteig auch diverse Saaten untermischen oder die Semmeln vor dem Backen z. B. mit Sesam bestreuen!

1. Semmeln

Zutaten:

500 g	Mantler glutenfreies Mehl
500 g	Sojamilch oder Wasser
50 g	Butter oder lactosefreie Margarine
15 g	Salz
30 g	Zucker
20 g	Hefe oder 10 g Trockenhefe
1 Ei	zum Bestreichen

Rezeptur für ca. 12 Semmeln à 90 g

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.
Die Zutaten ca. 3 Minuten in der Rührmaschine zu einem Teig kneten und kurz ruhen lassen.

Teigruhe 1: ca. 10 Minuten

Den Teig mit nassen Händen zu runden Kugeln mit ca. 90 g formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder geöltes Backblech legen. Je nach Wunsch mit einem geölten Apfelausstecher in der Mitte eindrücken oder mit einem geölten Messer rundum eindrücken oder in der Mitte kreuzweise eindrücken und nochmals ruhen lassen.

Teigruhe 2: ca. 30 Minuten

Nach der Teigruhe die Semmeln mit dem gut verrührten Ei mit einem Pinsel bestreichen und im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 17 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 220 °C

2. Zwiebelweckerl

Zutaten:

500 g	Mantler glutenfreies Mehl
500 g	Sojamilch oder Wasser
50 g	Speiseöl
12 g	Salz
8 g	Zucker
20 g	Hefe oder 10 g Trockenhefe
75 g	geröstete Zwiebel
Dekor:	Sesam

Rezeptur für ca. 11 Weckerl à 100 g

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.
Die Zutaten ca. 3 Minuten in der Rührmaschine zu einem Teig kneten und anschließend die gerösteten Zwiebel untermischen. Den Teig kurz ruhen lassen.

Teigruhe 1: ca. 10 Minuten

Den Teig mit nassen Händen zu Weckerl mit ca. 100 g formen, mit Sesam bestreuen und auf mit Backpapier ausgelegte oder geölte Backbleche legen und nochmals ruhen lassen.

Teigruhe 2: ca. 45 Minuten

Nach der Teigruhe die Weckerl im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 20 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 220 °C

3. Baguette

Zutaten:

500 g	Mantler glutenfreies Mehl
500 g	Wasser
25 g	Speiseöl
15 g	Salz
20 g	Hefe oder 10 g Trockenhefe

Rezeptur für ca. 5 Baguette à 200 g

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.

Die Zutaten ca. 3 Minuten in der Rührmaschine zu einem Teig kneten und kurz ruhen lassen.

Teigruhe 1: ca. 10 Minuten

Mit einem Dressiersack auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes Blech Stangen mit ca. 200 g aufdressieren, diese mit einer in Speiseöl getauchten Spachtel oder einem Messer mehrmals schräg eindrücken und nochmals ruhen lassen.

Teigruhe 2: ca. 45 Minuten

Nach der Teigruhe die Brote im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 22 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 220 °C

4. Fladenbrot

Zutaten:

500 g	Mantler glutenfreies Mehl
550 g	Wasser
60 g	Speiseöl
15 g	Salz
20 g	Hefe oder 10 g Trockenhefe

Rezeptur für 2 Brote à 550 g

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.

Die Zutaten ca. 3 Minuten in der Rührmaschine zu einem Teig kneten und kurz ruhen lassen.

Teigruhe 1: ca. 10 Minuten

Mit nassen Händen runde Brote formen und auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech flach drücken. Mit Sesam bestreuen, mit einem Messer rasterförmig einschneiden und nochmals ruhen lassen.

Teigruhe 2: ca. 45 – 60 Minuten

Nach der Teigruhe die Brote im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 30 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 220 °C

Will man ein größeres Brotvolumen bei Rezept 3 und 4 erreichen, kann man auf diese Mengen 1 Ei untermischen!

Notizen:

1. Rosinen-Milchbrot

Zutaten:

500 g	Mantler glutenfreies Mehl
350 g	Milch (lactosefrei/Sojamilch/ Wasser)
70 g	Zucker
75 g	Butter
100 g	Rosinen
7 g	Salz
40 g	Hefe oder 20 g Trockenhefe
3	Eier + 1 Ei zum Bestreichen
1 Pkg	Vanillezucker
	Zitronenschale gerieben

Rezeptur für 2 Brote à 550 g

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.
Milch und Butter leicht erwärmen und mit allen Zutaten (außer Rosinen) ca. 3 Minuten in der Rührmaschine zu einem Teig kneten und kurz ruhen lassen. Die Rosinen am Ende der Zubereitung untermischen.

Teigruhe 1: ca. 10 Minuten

Den Teig in geölte Backformen füllen, mit einer in Speiseöl getauchten Spachtel oder einem Messer in der Mitte einen Längsschnitt drücken, mit Ei bestreichen und nochmals ruhen lassen.

Teigruhe 2: ca. 45 Minuten

Nach der Teigruhe die Rosinenmilchbrote mit Mandeln oder Hagelzucker bestreuen und im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 40 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 180 °C

2. Briochekipferl

Zutaten:

500 g	Mantler glutenfreies Mehl
375 g	Milch (lactosefrei/Sojamilch/ Wasser)
3	Eier + 1 Ei zum Bestreichen
75 g	Zucker
75 g	Butter
10 g	Salz
40 g	Hefe oder 20 g Trockenhefe

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.
Milch und Butter leicht erwärmen und mit allen Zutaten ca. 3 Minuten in der Rührmaschine zu einem weichen Teig kneten und kurz ruhen lassen.

Teigruhe 1: ca. 10 Minuten

Mit einem Dressiersack auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes Blech Kipferl aufdressieren, mit Ei bestreichen und nochmals ruhen lassen.

Teigruhe 2: ca. 45 Minuten

Nach der Teigruhe die Kipferl mit Hagelzucker bestreuen und im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 12 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 210 °C

1. Sachertorte

Zutaten:

200 g	Mantler glutenfreies Mehl
200 g	Butter, Margarine (oder lactosefreie Margarine)
200 g	Staubzucker
200 g	erweichte Schokolade
5	Eidotter
5	Eiklar zu Schnee geschlagen
1 Pkg	Weinsteinbackpulver
	Marillenmarmelade

Glasur:

1 Becher	Schokoladeglasur

Zubereitung:
Butter, Zucker und Eidotter schaumig rühren, die erweichte Schokolade untermischen, glutenfreies Mehl und Backpulver dazugeben, die Eiklar zu Schnee schlagen und unterheben. Die Masse in eine eingefettete, mit glutenfreien Bröseln bestreute Tortenform füllen und im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 50 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 180 °C

Nach dem Erkalten die Torte durchschneiden, mit Marillenmarmelade füllen und mit Schokoladeglasur glasieren.
Je nach Geschmack unter der Glasur dünn Marillenmarmelade aufstreichen, vor dem Glasieren trocknen lassen.

2. Schokoladenkranzkuchen

Zutaten:

500 g	Mantler glutenfreies Mehl
500 g	Staubzucker
450 g	Butter
75 g	Kakao
100 g	Milch (lactosefrei/Sojamilch)
9	Eier
5 g	Vanillezucker
15 g	Weinsteinbackpulver
1 Prise	Salz

Glasur:

1 Becher	Schokoladeglasur

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.

Butter, Zucker, Kakao, Milch, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Nach und nach die Eier einrühren. Mehl und Backpulver vermischen und langsam unterrühren.

Die Masse wahlweise in gefettete mit glutenfreien Bröseln bestreute Kranz-, Gugelhupf- oder Kastenformen füllen und im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 55 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 180 °C

Die ausgekühlten Kuchen mit Schokoladeglasur überziehen und zum Beispiel mit gehackten Pistazien bestreuen.

3. Linzertorte

Zutaten:

150 g	Mantler glutenfreies Mehl
150 g	Buchweizenmehl
250 g	geriebene Nüsse
120 g	Margarine
150 g	Zucker
1 Pkg	Vanillezucker
1 TL	Zimt
1 TL	Backpulver
1 MSP	Nelkenpulver
	etwas geriebene Zitronenschale
2	Eier
400 g	Ribiselmarmelade
1 Ei	zum Bestreichen

Dekor:

Mandeln gehobelt

Zubereitung:
Alle Zutaten gemeinsam vermengen und zu einem homogenen Teig kneten, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für eine halbe Stunde kaltstellen.

Eine, mit Backpapier ausgelegte, Tortenform Ø 26 cm mit 2/3 des Teiges auskleiden und einen kleinen Rand machen. Die Marmelade auf die Torte streichen und aus dem restlichen Teig ein Gitter und einen schönen Rand formen und auflegen. Mit Ei bestreichen, die Mandeln aufstreuen und mit Heißluft backen.

Backzeit: ca. 35–40 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 175 °C

© Frau Eva Terler – Diätologin

4. Gugelhupf

Zutaten:

250 g	Mantler glutenfreies Mehl
100 g	Margarine
160 g	Staubzucker
3	Eier
1/8 L	Milch (lactosefrei/Sojamilch)
1/2 Pkg	Weinsteinbackpulver
100 g	Rosinen nach Belieben
1 Prise	Salz

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.

Margarine und Zucker schaumig rühren. Die Eier trennen, nach und nach Dotter einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und untermengen. In die Masse abwechselnd Rosinen und Milch einrühren. Eiklar und Salz steif schlagen und locker unterheben.

Die Masse in eine gefettete mit glutenfreien Bröseln bestreute Gugelhupfform füllen und im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 45 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 180 °C

Foto siehe Seite 75, Nr. 1

5. Biskuit hell – Tortenboden

Zutaten:

150 g	Mantler glutenfreies Mehl
150 g	Staubzucker
5	Eier
1 Pkg	Vanillezucker
1 MSP	Weinsteinbackpulver

Zubereitung:
Für den Biskuitteig die Eier, Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren und das Mehl unterheben.

Die Biskuitmasse in mit Backpapier ausgelegte Tortenringe Ø 26 cm füllen und backen.

Backzeit: ca. 30 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 180 °C

Die Tortenböden auskühlen lassen und nach Belieben weiterverarbeiten.

Foto siehe Seite 87, Nr. 1

6. Schokoladenbiskuit-Tortenboden

Zutaten:

140 g	Mantler glutenfreies Mehl
15 g	Kakao
150 g	Staubzucker
5	Eier
1 Pkg	Vanillezucker
1 MSP	Weinsteinbackpulver

Zubereitung:
Für den Biskuitteig die Eier, Staubzucker, Kakao und Vanillezucker schaumig rühren und das Mehl unterheben.

Die Biskuitmasse in mit Backpapier ausgelegte Tortenringe Ø 26 cm füllen und backen.

Backzeit: ca. 30 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 180 °C

Die Tortenböden auskühlen lassen und nach Belieben weiterverarbeiten.

Foto siehe Seite 87, Nr. 2

7. Obstkuchen

Zutaten:

400 g	Mantler glutenfreies Mehl
300 g	Speiseöl
350 g	Staubzucker
6	Eier
½ Pkg	Weinsteinbackpulver
	Zitronenschale gerieben

zum Belegen:

ca. 375 g	Obst nach Wahl z.B. Marillen

Zubereitung:
Alle Zutaten mit dem Mixer 3 Minuten aufschlagen.
Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech gleichmäßig aufstreichen, mit Obst belegen und backen.

Backzeit: ca. 40 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 190 °C

8. Kranzkuchen

Zutaten:

250 g	Mantler glutenfreies Mehl
250 g	Margarine
250 g	Staubzucker
1 Pkg	Vanillezucker
5	Eier
200 g	Haselnüsse
150 g	Milch (lactosefrei/Sojamilch)
1 Pkg	Weinsteinbackpulver

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.

Eier trennen; Margarine, Zucker, Vanillezucker und Dotter schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Haselnüsse untermengen. Eiklar steif schlagen. Schnee und Milch locker unterheben.

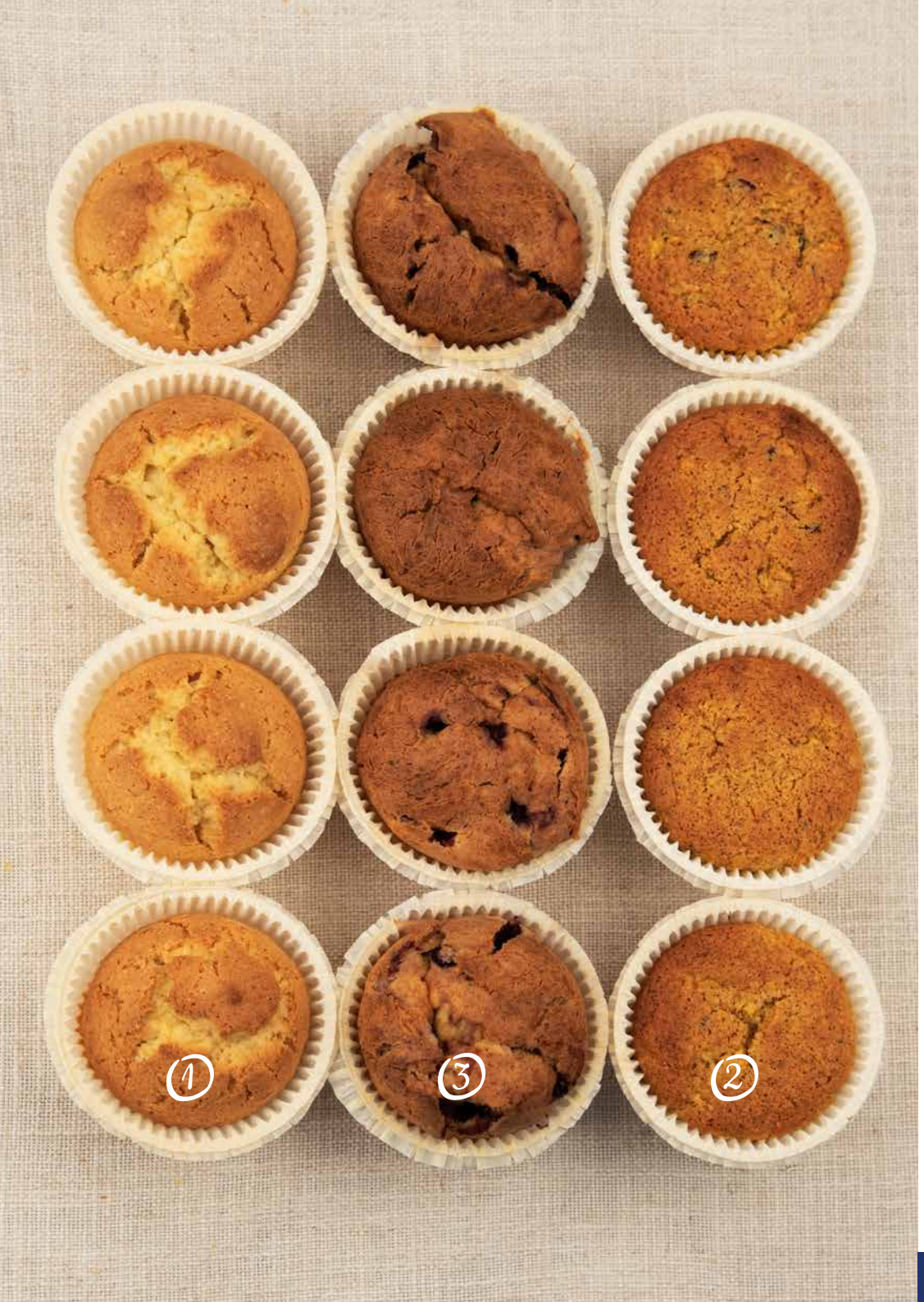
Die Masse in eine gefettete, mit glutenfreien Bröseln bestreute Kranzform füllen und im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 60 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 180 °C

Foto siehe Seite 79, Nr. 1

Notizen:



1. Muffins

Zutaten:

600 g	Mantler glutenfreies Mehl
360 g	Staubzucker
240 g	Butter
6	Eier
1 Pkg	Vanillezucker
12 g	Weinsteinbackpulver
5 g	Salz
100 g	Milch (lactosefrei/Sojamilch)

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, nach und nach die Eier einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, Milch dazu rühren und langsam untermengen.

Die Masse in Muffinformen füllen und im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 25 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 180 °C

Variationen:

Muffins mit Schokotropfen:

In die fertige Masse ca. 100 g Schokotropfen einrühren.

Apfel Muffins:

In die fertige Masse ca. 100 g frische Apfelstücke klein geschnitten einrühren.

2. Anti-Aging Muffins

Zutaten:

30 g	Mantler glutenfreies Mehl
30 g	Margarine
120 g	Staubzucker
3	Eier
150 g	Nüsse gerieben
150 g	Karotten gerieben
½ Pkg	Weinsteinbackpulver
75 g	Schokoflocken
5 g	Salz

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.

Die Margarine und die ½ Menge (60 g) Zucker schaumig rühren. Die Eier trennen, nach und nach die Dotter einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und die geriebenen Nüsse, Karotten und Schokoflocken untermengen.

Das Eiklar mit der restlichen Menge Zucker zu Schnee schlagen und locker unterheben. Die Masse in Muffinformen füllen und im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 25 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 180 °C

© Frau Johanna Radlmair

3. Heidelbeer-Muffins

Zutaten:

120 g	Butter
140 g	Staubzucker
1 Pkg	Vanillezucker
3	Dotter
1 Prise	Salz
150 g	Sauerrahm
150 g	Milch (lactosefrei/Sojamilch)
300 g	Mantler glutenfreies Mehl
10 g	Weinsteinbackpulver
	Schale von einer Zitrone
3	Eiklar
40 g	Kristallzucker
200 g	Heidelbeeren tiefgekühlt od. frisch

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.

Die Butter mit Staubzucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb, Dotter und einer Prise Salz schaumig rühren. Sauerrahm mit Milch vermischen und einrühren. Die Heidelbeeren unterrühren, danach Eiklar mit Kristallzucker aufschlagen und mit dem Mehl-Backpulvergemisch vorsichtig einmelieren.

Die Masse mit einem Spritzsack in Muffinformen füllen und im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 40 Minuten im vorgeheizten Rohr – je nach Größe der Muffinform verändert sich die Backzeit etwas

Backtemperatur: 170 °C

© Wolfgang Oberschachner – Küchenmeister und diätisch geschulter Koch

Notizen:

1. American Cookies

Zutaten:

500 g	Mantler glutenfreies Mehl
3	Eier
500 g	Kristallzucker
250 g	Butter oder Margarine
200 g	Schokotropfen
5 g	Salz

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.

Die Zutaten, ohne Schokotropfen, ca. 3 Minuten zu einem Teig kneten. Anschließend die Schokotropfen unterkneten.

Teig zu Rollen mit ca. 4 cm Ø formen, in Kristallzucker wälzen und 30 Minuten kaltstellen.

Anschließend in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, leicht flach drücken und backen.

Backzeit: ca. 15 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 200 °C

2. Mandel-Cookies

Zutaten:

500 g	Mantler glutenfreies Mehl
225 g	Kristallzucker
325 g	Butter oder Margarine
3	Eier
150 g	Mandeln gehackt
2 g	Salz

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.

Butter, Zucker und Salz schaumig rühren, nach und nach die Eier unterrühren. Anschließend langsam die Mandeln einmengen. Am Schluss das Mehl in die Masse einkneten.

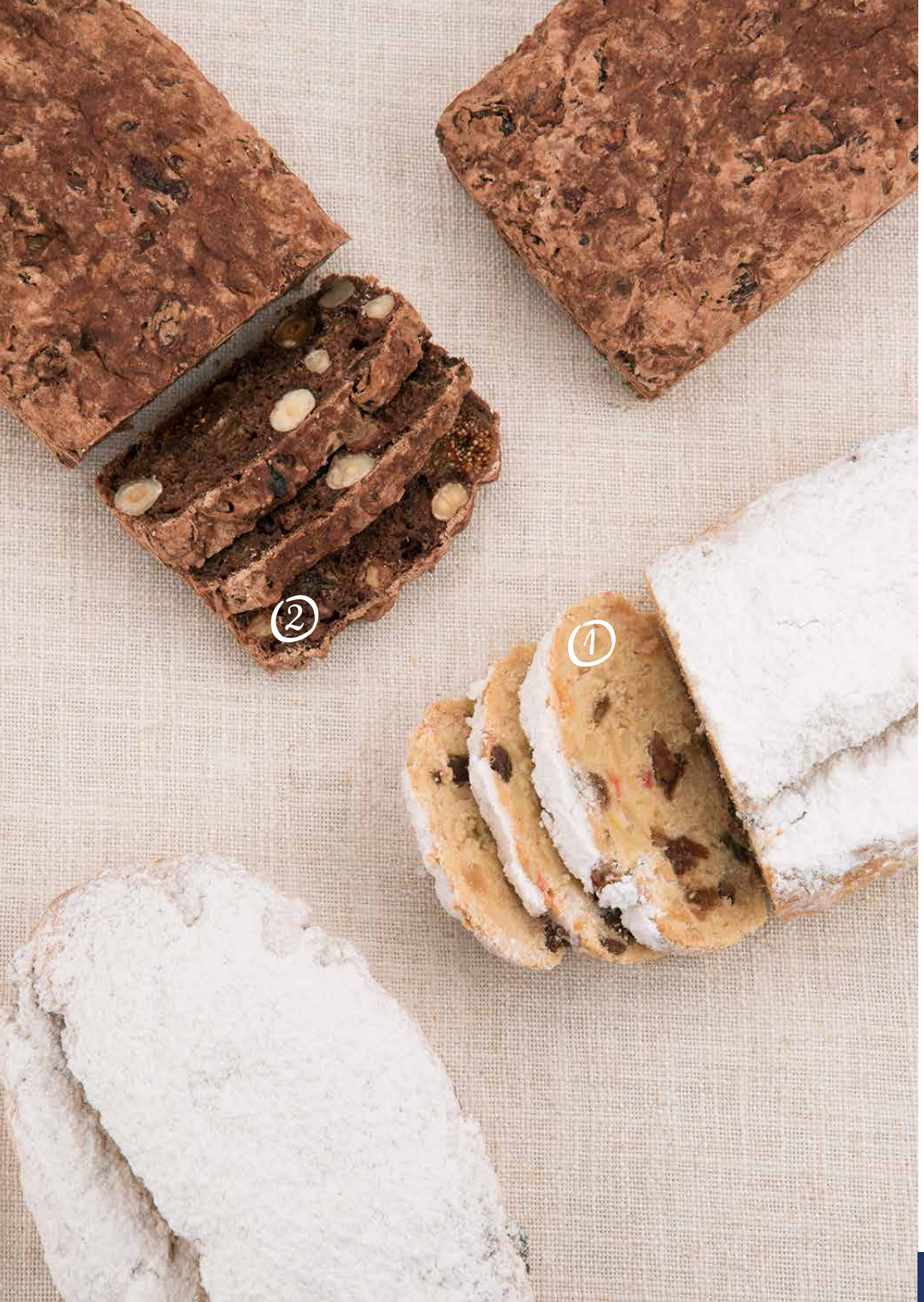
Teig zu Rollen mit ca. 4 cm Ø formen, in Kristallzucker wälzen und 30 Minuten kaltstellen.

Anschließend in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, leicht flach drücken und backen.

Backzeit: ca. 15 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 200 °C

Nach dem Backen, wenn gewünscht, die ausgekühlten Cookies mit flüssiger Schokolade dekorieren.



1. Christstollen

Zutaten:

Früchtemischung:

250 g	Rosinen
100 g	Mandelstifte
250 g	kandierte Früchte
70 g	Rum

Teig:

500 g	Mantler glutenfreies Mehl
200 g	Butter
3	Eier
50 g	Kristallzucker
5 g	Salz
50 g	Hefe oder 25 g Trockenhefe
5 g	Zitronenschale gerieben
5 g	Vanillezucker
175 g	Milch

Zubereitung:
Die Früchtemischung in Rum einweichen und 24 Stunden ziehen lassen.
Am nächsten Tag aus allen Zutaten des Teiges in der Rührmaschine einen Teig kneten. Dann die Früchtemischung in den Teig einmengen und kurz rasten lassen.

Teigruhe 1: ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig teilen und Stollen mit ca. 600 g formen. Nochmals ruhen lassen und danach im Backrohr mit Dampf *) backen.

Teigruhe 2: ca. 40 Minuten

Backzeit: ca. 45 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 180 °C fallend auf 170 °C

Nach dem Backen Stollen mit flüssiger Butter bestreichen und in Zucker wälzen.

2. Apfelbrot

Zutaten:

500 g	geriebene Äpfel
125 g	Kristallzucker
100 g	Haselnüsse ganz
100 g	Feigen
100 g	Rosinen
15 g	Kakao
5 g	Zimt
5 g	Nelkenpulver
65 g	Rum
250 g	Mantler glutenfreies Mehl
12 g	Weinsteinbackpulver

Zubereitung:
Die geriebenen Äpfel, Kristallzucker, Haselnüsse, Feigen, Rosinen, Kakao, Zimt, Nelkenpulver mit Rum vermischen und 24 Stunden ziehen lassen.

Am nächsten Tag das glutenfreie Mehl mit dem Weinsteinbackpulver vermischen und unter die Masse kneten. In Backformen füllen (ca. 600 g pro Form) und im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 45 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 180 °C

! *) Um Dampf im Backrohr zu erzeugen, ein Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln in den Ofen stellen.

1. Krapfen, Donuts, Bauernkrapfen

Zutaten:

1.000 g	Mantler glutenfreies Mehl
5 g	Weinsteinbackpulver
15 g	Salz
10 g	Vanillezucker
25 g	Trockenhefe
70 g	Zucker
6	Eier
50 g	Rum
100 g	Butter flüssig
500 g	Milch, Sojamilch

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.

Milch, Eier, Rum und flüssige Butter einwiegen. Mehl, Backpulver, Hefe, Salz, Zucker und Vanillezucker trocken vermischen und zu den restlichen Zutaten geben. Alles zusammen in der Rührmaschine ca. 4 Minuten zu einem Teig kneten und kurz ruhen lassen.

Teigruhe 1: ca. 15 Minuten

Den Teig auf ca. 10 mm ausrollen und **Krapfen** oder **Donuts** mit einer runden Form ausstechen und nochmals ruhen lassen. Bei **Bauernkrapfen** nach dem Ausstechen in die Mitte eine Vertiefung drücken.

Teigruhe 2: ca. 60 Minuten

Nach der Teigruhe die Donuts, Krapfen oder Bauernkrapfen schwimmend im heißen Backfett herausbacken.

Backzeit: ca. 2 Minuten auf jeder Seite
Backfetttemperatur: 180 °C

Nach dem Backen:

Krapfen: mit Marillenmarmelade füllen und mit Staubzucker bestreuen.

Donuts: je nach Geschmack mit Schokolade oder Fondant glasieren und mit bunten Zuckerstreusel dekorieren.

Bauernkrapfen: mit Zucker bestreuen und in die Vertiefung Marmelade füllen.

2. Osterpinze

Zutaten:

500 g	Mantler glutenfreies Mehl
300 g	Milch (lactosefrei/Sojamilch)
80 g	Zucker
80 g	Butter weich
7 g	Salz
40 g	Hefe od. 20 g Trockenhefe
3	Eier
1 Pkg	Vanillezucker
	Zitronenschale gerieben

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.

Milch und Butter leicht erwärmen und mit allen Zutaten in der Rührmaschine ca. 3 Minuten zu einem Teig kneten und kurz ruhen lassen.

Teigruhe 1: ca. 10 Minuten

Den Teig mit einem Dressiersack und großer Lochtülle, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, zu runden Häufchen aufdressieren, mit einer in Speiseöl getauchten Spachtel oder einem Messer dreimal einschneiden, damit das typische Pinzenmuster entsteht, mit Ei bestreichen und nochmals ruhen lassen.

Teigruhe 2: ca. 30 Minuten

Nach der Teigruhe die Osterpinzen im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 15 Minuten im vorgeheizten Rohr (für kleine Osterpinzen)

Backtemperatur: 200 °C

3. Rosinen-Milchbrötchen

Zutaten:

500 g	Mantler glutenfreies Mehl
300 g	Milch (lactosefrei/Sojamilch)
80 g	Zucker
100 g	Rosinen
ev. 50 g	Rum
80 g	Butter weich
7 g	Salz
40 g	Hefe od.20 g Trockenhefe
3	Eier
1 Pkg	Vanillezucker
	Zitronenschale gerieben

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.
Rosinen in ca. 50 g Rum einweichen und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Milch und Butter leicht erwärmen und mit allen Zutaten in der Rührmaschine ca. 3 Minuten zu einem Teig kneten und kurz ruhen lassen.

Teigruhe 1: ca. 10 Minuten

Den Teig mit einem Dressiersack und großer Lochtülle, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, zu länglichen Häufchen aufdressieren, mit einer in Speiseöl getauchten Spachtel oder einem Messer schräg einschneiden, mit Ei bestreichen und nochmals ruhen lassen.

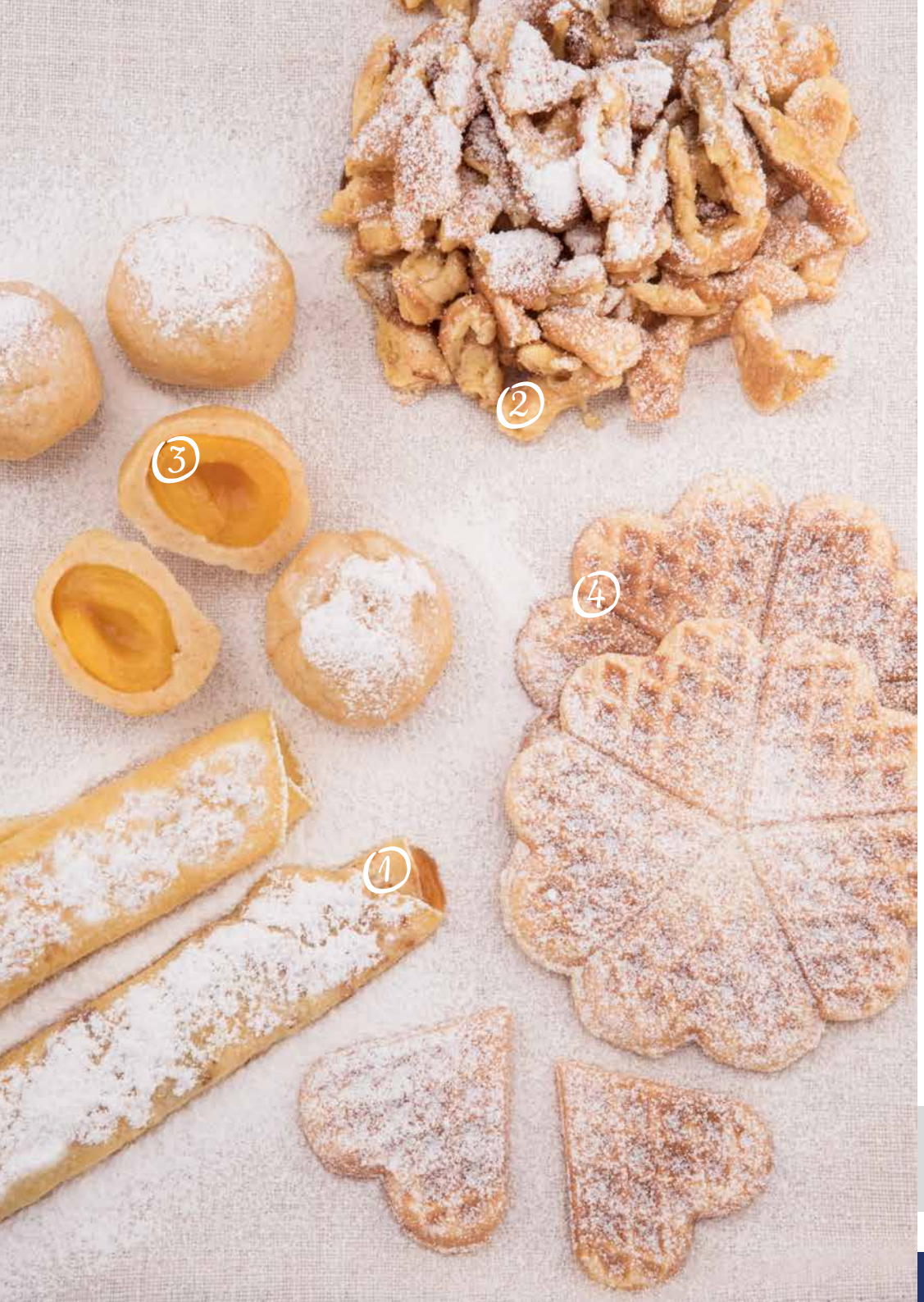
Teigruhe 2: ca. 30 Minuten

Nach der Teigruhe die Rosinen-Milchbrötchen im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 15 Minuten im vorgeheizten Rohr (für kleine Brötchen)

Backtemperatur: 200 °C

Notizen:



1. Palatschinken

Zutaten:

150 g	Mantler glutenfreies Mehl
500 g	Milch (lactosefrei/Sojamilch)
4	Eier
5 g	Salz

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.

Milch und Eier aufschlagen, langsam Mehl und Salz einrühren bis ein dünnflüssiger Teig entsteht.

Fett in der Stielpfanne heiß werden lassen, den Teig nochmals aufrühren und dünn eingießen, wenden und fertig backen.

Die fertigen Palatschinken mit Marmelade, Topfenfülle oder Schokolade füllen, einrollen und überzuckern.

Frittaten:

Dieselben Zutaten und Mengen wie für die Palatschinken verwenden. Nach dem Backen die fertigen Palatschinken einrollen, erkalten lassen und zu Frittaten schneiden.

! Den Teig nicht stehen lassen und immer wieder gut verrühren! Wenn der Teig zu fest wird, etwas Milch zugeben.

2. Kaiserschmarrn

Zutaten:

100 g	Mantler glutenfreies Mehl
160 g	Milch (lactosefrei/Sojamilch)
20 g	Kristallzucker
	etwas Vanillezucker
	etwas Rum
	Schale von einer Zitrone
3	Eier
	Rosinen nach Belieben
1 Prise	Salz

Rezeptur für ca. 2 Portionen

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.

Mehl, Milch, 15 g Kristallzucker, Zitronenabrieb, Vanillezucker und etwas Rum verrühren. Die Eier trennen und die Eidotter unterrühren.

Eiklar mit dem restlichen Kristallzucker und Salz steif schlagen und unter die Dottermasse heben.

Butter in einer Pfanne erwärmen und den Teig eingießen. Rosinen nach Belieben einstreuen und nach kurzem Anbacken bei niedriger Hitze im Backrohr backen.

Erst zerstückeln, wenn der gesamte Teig fest ist, danach etwas Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen.

Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

© Wolfgang Oberschachner – Küchenmeister und diätisch geschulter Koch

3. Obstknödel

Zutaten:

200 g	Mantler glutenfreies Mehl
250 g	Topfen
70 g	Margarine (ev. lactosefrei)
1	Ei
1 Prise	Salz
	glutenfreie Brösel
	ev. geriebenen Mohn

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.

Mehl mit Butter fein abbröseln. Topfen, Salz und Ei untermischen und rasch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Kleine Stücke vom Teig herunterschneiden, mit beliebigem Obst füllen und zu Knödeln formen. In leicht wallendem Salzwasser 12–15 Minuten ziehen lassen.

Mit einem Schöpflöffel Knödel für Knödel in ein Sieb zum Abtropfen geben. Butter zergehen lassen, Brösel und ev. Mohn leicht anrösten, Knödel darin wälzen und überzuckern.

4. Waffeln

Zutaten:

500 g	Mantler glutenfreies Mehl
4	Eier
150 g	Butter
125 g	Zucker
700 g	Milch (lactosefrei/Sojamilch)
10 g	Vanillezucker
30 g	Weinsteinbackpulver
10 g	Salz

Zubereitung:
Milch und Butter leicht erwärmen. Danach Butter, Eier, Zucker, Vanillezucker, Milch und Salz mit dem Mixer ca. 3 Minuten aufschlagen. Mehl und Weinsteinbackpulver vermischen und in die Masse unterrühren. Für weitere 3 Minuten rühren.

Den Teig portionsweise in das Waffeleisen füllen und goldbraun backen.

Backzeit: ca. 2–3 Minuten

Backtemperatur: maximal Temperatur (bei Waffeleisen)

Notizen:

1. Pizza

Zutaten Variante 1:

450 g	Mantler glutenfreies Mehl
450 g	Wasser lauwarm
20 g	Speiseöl
10 g	Salz
2 g	Oregano
20 g	Hefe oder 10 g Trockenhefe

Zutaten Variante 2:

200 g	Mantler glutenfreies Mehl
250 g	Mantler Brot-Mix dunkel
500 g	Wasser lauwarm
20 g	Speiseöl
10 g	Salz
2 g	Oregano
20 g	Hefe oder 10 g Trockenhefe

Rezepturen für 4 tellergroße Pizzaböden

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.
Die Zutaten ca. 3 Minuten in der Rührmaschine zu einem Teig kneten und kurz ruhen lassen.

Teigruhe 1: ca. 15 Minuten

Den Teig in 4 Stücke teilen, rund formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit nassen Händen flach drücken, nach Geschmack belegen und abbacken.

Backzeit: ca. 15 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 240 °C

2. Semmelknödel

Zutaten:

3 EL	Mantler glutenfreies Mehl
3 Scheiben	von einer glutenfreien (ev. lactosefreien) Semmel (siehe Rezept S.19)
2 EL	Milch (lactosefrei/Sojamilch)
1	Ei
	etwas Salz
	Röstzwiebel
	Petersilie

Rezeptur für 1 Knödel

Zubereitung:
3 Scheiben einer glutenfreien (ev. lactosefreien) Semmel vom Vortag zu Würfel schneiden. 1 Ei, 2 Löffel Milch, etwas Salz, sowie 3 EL Mantler glutenfreies Mehl unter die Semmelwürfel mengen, je nach Geschmack mit Röstzwiebel und Petersilie verfeinern.
Salzwasser zum Kochen bringen, Knödel rasch mit nassen Händen formen und ca. 15 Minuten kochen lassen.

Diese Menge reicht für einen normal großen Knödel.

3. Pasta

Zutaten:

300 g Mantler glutenfreies Mehl
5 Eier

ev. Spinat oder Tomatenmark zum Einfärben

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.

Auf einem Nudelbrett ca. 300 g Mehl auf ein Häufchen sieben, ein Grübchen machen, 5 Eier hineinschlagen und fest abkneten (ev. mit Spinat oder Tomatenmark einfärben). Aus dieser Masse 3-4 kleine Laibchen machen, mit einem Nudelwalker dünn auswalken und übertrocknen lassen, mit gut schneidendem Messer Nudeln oder Fleckerl schneiden, in kochendes Salzwasser geben und 10 Minuten kochen lassen.

Zum Aufbewahren: Nudeln zu Nestern formen und bei ganz leichter Hitze im Rohr fertig trocknen.
In Gläsern mit Schraubverschluss aufbewahren.

4. Spätzle

Zutaten:

350 g Mantler glutenfreies Mehl
400 g Milch (lactosefrei/Sojamilch)
3 Eier
etwas Salz

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.

Alle Zutaten miteinander abschlagen, es soll ein weicher Nockerlteig entstehen. Mit einem Spätzlehobel den Teig in das kochende Salzwasser einfließen lassen. Schwimmende Nockerln mit einer Schaumkelle herausheben, in einem Sieb kurz mit Wasser spülen und abtropfen lassen. Eventuell in Butter oder Margarine schwenken.

Notizen:

1. Mischbrot

Zutaten:

500 g	Mantler glutenfreies Mehl
500 g	Mantler Brot-Mix glutenfrei
30 g	Salz
20 g	Hefe oder 10 g Trockenhefe
100 g	Öl
1	Ei
5 g	Brotgewürz
10 g	Zucker
1.000 g	Wasser

Rezeptur für 4 Brote à 500 g

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.
Die Zutaten ca. 3 Minuten in der Rührmaschine zu einem Teig kneten und kurz ruhen lassen.

Teigruhe 1: ca. 10 Minuten

Den Teig in geölte Backformen füllen, mit einer in Speiseöl getauchten Spachtel oder einem Messer in der Mitte einen Längsschnitt drücken und nochmals ruhen lassen.

Teigruhe 2: ca. 40 Minuten

Nach der Teigruhe die Mischbrote im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 45 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 210 °C

2. Sonnenblumen-Mischbrot

Zutaten:

500 g	Mantler glutenfreies Mehl
500 g	Mantler Brot-Mix glutenfrei
200 g	Sonnenblumenkerne
30 g	Salz
30 g	Hefe oder 15 g Trockenhefe
100 g	Öl
1	Ei
5 g	Brotgewürz
10 g	Zucker
1.000 g	Wasser

zum Bestreuen:
Sonnenblumenkerne

Rezeptur für 4 Brote à 600 g

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.
Die Zutaten ca. 3 Minuten in der Rührmaschine zu einem Teig kneten und die Sonnenblumenkerne untermischen. Den Teig kurz ruhen lassen.

Teigruhe 1: ca. 10 Minuten

Den Teig in geölte Backformen füllen, mit einer in Speiseöl getauchten Spachtel oder einem Messer in der Mitte einen Längsschnitt drücken, mit Sonnenblumenkernen bestreuen und nochmals ruhen lassen.

Teigruhe 2: ca. 40 Minuten

Nach der Teigruhe die Sonnenblumen-Mischbrote im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 55 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 210 °C fallend auf 180 °C

Rezepte mit Mantler Brot-Mix glutenfrei

1. Grundteig dunkles Brot

Zutaten:

500 g	Mantler Brot-Mix glutenfrei
500 g	Wasser
25 g	Speiseöl
15 g	Salz
20 g	Hefe oder 10 g Trockenhefe
ev.	1 Ei

Rezeptur für 2 Brote à 500 g

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.
Die Zutaten ca. 3 Minuten in der Rührmaschine zu einem Teig kneten und kurz ruhen lassen.

Teigruhe 1: ca. 10 Minuten

Den Teig in geölte Backformen füllen, mit einer in Speiseöl getauchten Spachtel oder einem Messer in der Mitte einen Längsschnitt drücken. Nach Bedarf mit Saaten (z.B. Leinsaat oder Sesam) bestreuen und nochmals ruhen lassen.

Teigruhe 2: ca. 40 Minuten

Nach der Teigruhe die Brote im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 50–60 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 210 °C

! Um eine größere Vielfalt an Broten zu bekommen kann man in diesen Grundteig auch Brotgewürze, Nüsse, Karotten oder eine Gemüsemischung untermischen!

2. Sonnenblumenbrot

Zutaten:

500 g	Mantler Brot-Mix glutenfrei
500 g	Wasser
100 g	Sonnenblumenkerne
25 g	Speiseöl
15 g	Salz
20 g	Hefe oder 10 g Trockenhefe

Rezeptur für 2 Brote à 550 g

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.
Die Zutaten ca. 3 Minuten in der Rührmaschine zu einem Teig kneten und die Sonnenblumenkerne untermischen. Den Teig kurz ruhen lassen.

Teigruhe 1: ca. 10 Minuten

Den Teig in geölte Backformen füllen und mit Sonnenblumenkernen bestreuen. Mit einer in Speiseöl getauchten Spachtel oder einem Messer in der Mitte einen Längsschnitt drücken und nochmals ruhen lassen.

Teigruhe 2: ca. 40 Minuten

Nach der Teigruhe die Brote im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 50–60 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 210 °C

! Will man ein größeres Brotvolumen erreichen, kann man auf diese Menge 1 Ei untermischen!

3. Nuss-Rosinenbrot

Zutaten:

500 g	Mantler Brot-Mix glutenfrei
550 g	Wasser oder Sojamilch oder Kokosmilch
50 g	Speiseöl
15 g	Salz
40 g	Hefe oder 20 g Trockenhefe
200 g	eingeweichte Rosinen
100 g	gehackte Walnüsse

Rezeptur für 3 Brote à 450 g

Zubereitung:
Die Rosinen im warmen Wasser (ca. 30 °C) für ca. 30 Minuten einweichen.
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.
Die Zutaten ca. 3 Minuten in der Rührmaschine zu einem Teig kneten und am Ende die Walnüsse und eingeweichten Rosinen untermischen. Kurz ruhen lassen.

Teigruhe 1: ca. 10 Minuten

Den Teig in geölte Backformen füllen, mit einer in Speiseöl getauchten Spachtel oder einem Messer in der Mitte einen Längsschnitt drücken und nochmals ruhen lassen.

Teigruhe 2: ca. 40 Minuten

Nach der Teigruhe die Brote im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 45 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 230 °C

4. Gewürzbrot

Zutaten:

500 g	Mantler Brot-Mix glutenfrei
500 g	Wasser
25 g	Speiseöl
15 g	Salz
20 g	Hefe oder 10 g Trockenhefe
5 g	Brotgewürz
5 g	Kümmel

Rezeptur für 2 Brote à 500 g

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.
Die Zutaten ca. 3 Minuten in der Rührmaschine zu einem Teig kneten und kurz ruhen lassen.

Teigruhe 1: ca. 10 Minuten

Den Teig in geölte Backformen füllen und mit Kümmel bestreuen. Mit einer in Speiseöl getauchten Spachtel oder einem Messer in der Mitte einen Längsschnitt drücken und nochmals ruhen lassen.

Teigruhe 2: ca. 40 Minuten

Nach der Teigruhe die Brote im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 50–60 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 230 °C

! Will man ein größeres Brotvolumen erreichen, kann man auf diese Mengen 1 Ei untermischen!

Notizen:

1. Kartoffelbrot

Zutaten:

500 g	Wasser
300 g	mehlige Erdäpfel (Kartoffeln)
500 g	Mantler Brot-Mix glutenfrei
150 g	Kartoffelstärke
15 g	Salz
20 g	Hefe oder 10 g Trockenhefe
1 TL	Kristallzucker
150 g	Mandelkerne
4 EL	Speiseöl
	Mantler glutenfreies Mehl zum Bestauben

Dekor:

Mandeln gestiftelt

Rezeptur für ca. 2 Brote à 700 g

Zubereitung:
Die Erdäpfel weichkochen, schälen und auskühlen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken.

Brot-Mix und Kartoffelstärke mit Salz in einer Schüssel vermischen.

Hefe und Zucker in 500 g lauwarmen Wasser auflösen und mit allen anderen Zutaten vermischen. Mit dem Knethaken 5 Minuten in der Rührmaschine zu einem glatten Teig kneten. Der Teig soll sich vom Schüsselrand lösen (ev. noch etwas Wasser dazugeben). Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen, mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Teigruhe 1: ca. 60 Minuten

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3–4 Minuten durchkneten. In zwei Portionen teilen und zu länglichen Laiben formen (je nach Länge der Kastenbackformen).

Die Laibe in geölte Kastenbackformen füllen und mit gestiftelten Mandeln bestreuen. Die Brote zudecken und nochmals ruhen lassen.

Teigruhe 2: ca. 30 Minuten

Nach der Teigruhe die Brote im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 35–40 Minuten im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene.

Nach ca. 25 Minuten das Backrohr kurz öffnen um den Dampf entweichen zu lassen.

Backtemperatur: 210 °C

Wenn die Brote hellbraun und knusprig sind aus dem Rohr nehmen und kurz auskühlen lassen. Die Brote aus den Formen stürzen und auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.

In einer Frischhaltefolie halten die Brote 3 bis 4 Tage.

© Frau Eva Terler – Diätologin

Sie können aus dem gleichen Teig auch Laberl formen und die Backzeit entsprechen verkürzen.

1. Kümmelstangerl

Zutaten:

500 g	Mantler Brot-Mix glutenfrei
550 g	Wasser
40 g	Speiseöl
15 g	Salz
20 g	Kümmel
20 g	Hefe oder 10 g Trockenhefe

Rezeptur für ca. 12 Kümmelstangerl à 90 g

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.

Die Zutaten ca. 3 Minuten in der Rührmaschine zu einem weichen Teig kneten und kurz ruhen lassen.

Teigruhe 1: ca. 10 Minuten

Mit einem Dressiersack Stangerl mit ca. 90 g, auf mit Backpapier ausgelegte oder geölte Backbleche aufdressieren, mit Kümmel bestreuen und nochmals ruhen lassen.

Teigruhe 2: ca. 45 Minuten

Nach der Teigruhe die Kümmelstangerl im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 22 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 240 °C

2. Vintschgerl

Zutaten:

500 g	Mantler Brot-Mix glutenfrei
625 g	Wasser
25 g	Speiseöl
17 g	Salz
20 g	Hefe oder 10 g Trockenhefe
25 g	Brotgewürz
10 g	Zucker

Rezeptur für ca. 12 Vintschgerl à 100 g

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.
Die Zutaten ca. 3 Minuten in der Rührmaschine zu einem Teig kneten und kurz ruhen lassen.

Teigruhe 1: ca. 10 Minuten

Den Teig mit nassen Händen zu Laibchen mit ca. 100 g formen, auf mit Backpapier ausgelegte oder geölte Backbleche legen und nochmals ruhen lassen.

Teigruhe 2: ca. 30 Minuten

Nach der Teigruhe die Vintschgerl im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 25 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 210 °C

3. Kürbiskern Laberln

Zutaten:

500 g	Mantler Brot-Mix glutenfrei
550 g	Wasser
150 g	Kürbiskerne ganz
50 g	Kürbiskernöl
15 g	Salz
10 g	Zucker
20 g	Hefe oder 10 g Trockenhefe

Dekor:

Kürbiskerne ganz

Rezeptur für ca. 13 Kürbiskern Laberln à 100 g

Zubereitung:

Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.

Die Zutaten ca. 3 Minuten in der Rührmaschine zu einem Teig kneten und kurz ruhen lassen.

Teigruhe 1: ca. 10 Minuten

Den Teig mit nassen Händen zu runden Laberln mit ca. 100 g formen und mit Kürbiskernen bestreuen. Die Laberl auf mit Backpapier ausgelegte oder geölte Backbleche legen und nochmals ruhen lassen.

Teigruhe 2: ca. 30 Minuten

Nach der Teigruhe die Kürbiskern Laberl im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 20–22 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 210 °C

Notizen:

1. Müslistangerl

Zutaten:

Teig:

500 g	Mantler Brot-Mix glutenfrei
530 g	Wasser
40 g	Zucker
20 g	Bienenhonig
25 g	Speiseöl
15 g	Salz
25 g	Hefe oder 14 g Trockenhefe

Früchte zum Unterkneten:

100 g	Rosinen
75 g	Haselnüsse gehackt
75 g	getrocknete Feigen (grob geschnitten)
75 g	Dörrpflaumen (grob geschnitten)

Dekor:

Cornflakes (ungesüßt)

Rezeptur für ca. 16 Müslistangerl à 90 g

Zubereitung:

Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.
Die Zutaten des Teiges ca. 5 Minuten etwas intensiver kneten. Am Ende der Knetzeit die Früchte langsam unterheben und noch 1 Minute kneten. Den Teig zugedeckt kurz ruhen lassen.

Teigruhe 1: ca. 10 Minuten

Die Arbeitsfläche mit glutenfreiem Mehl leicht bestauben und Teigstücke zu je ca. 90 g auswiegen. Die Teigstücke rund formen, dann zu länglichen Stangerl formen, mit Wasser befeuchten und in Cornflakes (ungesüßt) wälzen.

Die Stangerl auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder geöltes Backblech legen und mit einem Geschirrtuch abdecken. Bei Raumtemperatur nochmals ruhen lassen.

Teigruhe 2: ca. 30 Minuten

Nach der Teigruhe die Müslistangerl mit Wasser besprühen und im Backrohr mit viel Dampf*) goldbraun backen.

Backzeit: ca. 18–19 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 210 °C

© Christian Ofner – DER BACKPROFI

*) Um Dampf im Backrohr zu erzeugen, ein Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln in den Ofen stellen.

2. Power Herzen

Zutaten:

zum Untermischen:

150 g	Cranberry getrocknet
150 g	Walnüsse ganz
50 g	Chiasamen
150 g	Wasser

Teig:

500 g	Mantler Brot-Mix glutenfrei
450 g	Milch
50 g	Zucker
100 g	Butter
7 g	Salz
2	Eier
40 g	Hefe oder 20 g Trockenhefe

Dekor:

gehackte Nüsse oder
gehobelte Mandeln

Zubereitung:
Die Chiasamen im Wasser mindestens 1 Stunde einweichen.
Aus den Teigzutaten einen Grundteig herstellen: Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.
Die Zutaten ca. 3 Minuten in der Rührmaschine zu einem Teig kneten, die Cranberries, Walnüsse und eingeweichten Chiasamen untermischen und kurz ruhen lassen.

Teigruhe 1: ca. 10 Minuten

Große Herzausstecher in Öl tauchen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder geöltes Backblech legen und Teig einstreichen. Herzform gleich wieder abnehmen, ölen und wieder mit Teig einstreichen. Diesen Vorgang wiederholen bis der ganze Teig verbraucht ist. Anschließend die Herzen mit Ei bestreichen und mit gehackten Nüssen oder gehobelten Mandeln bestreuen und ruhen lassen.

Teigruhe 2: ca. 30 Minuten

Nach der Teigruhe die Power Herzen im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 20–25 Minuten im vorgeheizten Rohr (je nach Herzgröße)

Backtemperatur: ca. 200 °C

3. Rosmarin-Tomaten-Stangerl

Zutaten:

Teig:

500 g	Mantler Brot-Mix glutenfrei
550 g	Wasser
25 g	Speiseöl
16 g	Salz
25 g	Hefe oder 14 g Trockenhefe

zum Unterkneten:

150 g	getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten (abgetropft, grob geschnitten)

Dekor:

Olivenöl zum Beträufeln
Rosmarin getrocknet zum Bestreuen

Rezeptur für ca. 14 Rosmarin-Tomaten-Stangerl à 90 g

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben.
Die Zutaten des Teiges ca. 5 Minuten etwas intensiver kneten. Am Ende der Knetzeit die grob geschnittenen Tomaten langsam unterheben und noch 1 Minute kneten. Den Teig zugedeckt kurz ruhen lassen.

Teigruhe 1: ca. 10 Minuten

Die Arbeitsfläche mit glutenfreiem Mehl leicht bestauben und Teigstücke zu je ca. 90 g auswiegen. Die Teigstücke rund formen, dann zu länglichen Stangerl formen.

Die Stangerl auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder geöltes Backblech legen, leicht mit Wasser befeuchten und mit einem Geschirrtuch abdecken. Bei Raumtemperatur nochmals ruhen lassen.

Teigruhe 2: ca. 30 Minuten

Nach der Teigruhe die Rosmarin-Tomaten-Stangerl leicht mit Olivenöl beträufeln, gut mit Wasser besprühen und im Backrohr mit viel Dampf*) goldbraun backen.

Backzeit: ca. 17–18 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 220 °C

© Christian Ofner – DER BACKPROFI

*) Um Dampf im Backrohr zu erzeugen, ein Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln in den Ofen stellen.

4. Käsefladen

Zutaten:

500 g	Mantler Brot-Mix glutenfrei
550 g	Wasser
200 g	Käsewürfel (Emmentaler 40 %)
25 g	Speiseöl
16 g	Salz
10 g	Kümmel ganz
25 g	Hefe oder 14 g Trockenhefe

Dekor:

Pizzakäse

Rezeptur für ca. 13 Käsefladen à 100 g

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben. Die Zutaten, außer den Käsewürfeln, ca. 5 Minuten etwas intensiver kneten. Am Ende der Knetzeit die Käsewürfel langsam unterheben. Den Teig kurz ruhen lassen.

Teigruhe 1: ca. 10 Minuten

Die Arbeitsfläche mit glutenfreiem Mehl leicht bestauben und den Teig mit nassen Händen zu runden Laibchen mit ca. 100 g formen. Die Laibchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder geöltes Backblech legen und etwas flachdrücken. Die Fladen leicht mit Wasser befeuchten, die Oberseite mit Pizzakäse gut bestreuen und mit einem Geschirrtuch abdecken. Bei Raumtemperatur nochmals ruhen lassen.

Teigruhe 2: ca. 30 Minuten

Nach der Teigruhe die Käsefladen im Backrohr mit viel Dampf*) goldbraun backen.

Backzeit: ca. 18–20 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 220 °C

© Christian Ofner – DER BACKPROFI

*) Um Dampf im Backrohr zu erzeugen, ein Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln in den Ofen stellen.

Notizen:

1. Lebkuchen

Zutaten:

300 g	Mantler Brot-Mix glutenfrei
160 g	Staubzucker
1 TL	Natron od. Hirschhornsalz
80 g	Honig
2 TL	Lebkuchengewürz
2	Eier
10 g	etwas abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung:
Bei der Verarbeitung sollten alle Zutaten Raumtemperatur haben.

Brot-Mix mit den restlichen Zutaten zu einem Teig kneten.

Den Teig ausrollen (nicht zu dünn, ca. 5 mm). Mit beliebigen Formen Kekse ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech backen.

Backzeit: ca. 8 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: ca. 200 °C (Ober- und Unterhitze)

Nach dem Backen die Kekse auskühlen lassen und je nach Wunsch dekorieren, in Schokoglasur tauchen oder zwei Kekse mit Marmelade zusammensetzen.

In einer Dose luftdicht lagern!

© Rezept Frau Margit Reisner

2. Kletzenbrot

Zutaten:
Früchtemischung:

je 200 g	Kletzen, Dörrpflaumen, Rosinen, Walnüsse, Feigen
15 g	Kakao
5 g	Nelkenpulver
125 g	Rum

Teig:

500 g	Mantler Brot-Mix glutenfrei
500 g	Wasser warm
1	Ei
25 g	Öl
15 g	Salz
40 g	Hefe oder 20 g Trockenhefe

Rezeptur für ca. 4 Kletzenbrote à 500 g

Zubereitung:
Die Zutaten der Früchtemischung mit dem Rum vermischen, mindestens 12 Std. warm stellen und rasten lassen. Aus den Teigzutaten einen Grundteig herstellen: Alle Zutaten sollten bei der Verarbeitung Raumtemperatur haben. Die Zutaten 3 Min. in der Rührmaschine zu einem Teig kneten und ruhen lassen.

Teigruhe 1: ca. 15 Minuten

Anschließend die Früchtemischung unterkneten, den fertigen Teig in Backformen (ca. 500 g pro Form) füllen und nochmals ruhen lassen.

Teigruhe 2: ca. 50 Minuten

Nach der Teigruhe das Kletzenbrot im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 60 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 210 °C fallend auf 170 °C

Rezepte mit Mantler Biskuit- und Kuchen-Mix glutenfrei

1. Gugelhupf

Zutaten:

250 g	Mantler Biskuit- & Kuchen-Mix glutenfrei
4	Eier
130 g	Butter flüssig

Zubereitung:

Backmischung und Eier mit dem Mixer 3 Minuten aufschlagen. Am Ende die flüssige Butter kurz unterrühren.

Die Masse gleichmäßig in eine gefettete, gestaubte Gugelhupfform füllen und backen.

Backzeit: ca. 40 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 180 °C

2. Marmorgugelhupf

Zutaten:

Helle Masse:

125 g	Mantler Biskuit- & Kuchen-Mix glutenfrei
2	Eier
65 g	Butter flüssig

Dunkle Masse:

125 g	Mantler Biskuit- & Kuchen-Mix glutenfrei
3	Eier
10 g	Kakao
65 g	Butter flüssig

Zubereitung:

Für die helle Masse:
Backmischung und Eier mit dem Mixer 3 Minuten aufschlagen. Am Ende die flüssige Butter kurz unterrühren.

Für die dunkle Masse:
Backmischung, Kakao und Eier mit dem Mixer 3 Minuten aufschlagen. Am Ende die flüssige Butter kurz unterrühren.

Die helle und dunkle Masse gleichmäßig in eine gefettete, gestaubte Gugelhupfform füllen und backen.

Backzeit: ca. 40 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 180 °C

3. Schokoladengugelhupf

Zutaten:

250 g	Mantler Biskuit- & Kuchen-Mix glutenfrei
6	Eier
20 g	Kakao
130 g	Butter flüssig

Zubereitung:

Backmischung, Kakao und Eier mit dem Mixer 3 Minuten aufschlagen. Am Ende die flüssige Butter kurz unterrühren.

Die Masse gleichmäßig in eine gefettete, gestaubte Gugelhupfform füllen und backen.

Backzeit: ca. 40 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 180 °C

Notizen:

1. Obstkuchen

Zutaten:

250 g	Mantler Biskuit- & Kuchen-Mix glutenfrei
4	Eier
50 g	Butter flüssig

zum Belegen:

ca. 375 g	Obst nach Wahl z.B. Marillen

Zubereitung:
Backmischung und Eier mit dem Mixer 3 Minuten aufschlagen, dann die flüssige Butter unterheben.
Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech gleichmäßig aufstreichen, mit Obst belegen und backen.

Backzeit: ca. 25 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 200 °C–210 °C

2. Schokoschnitte

Zutaten:

350 g	Mantler Biskuit- & Kuchen-Mix glutenfrei
7	Eier
50 g	Wasser
35 g	Kakao
70 g	Butter flüssig

zum Füllen:

125 g	Marillenmarmelade

Glasur:

125 g	Schokoladeglasur

Zubereitung:
Alle Zutaten, ohne Butter, mit dem Mixer 3 Minuten aufschlagen. Dann die flüssige Butter unterheben.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech gleichmäßig aufstreichen oder in eine gefettete Kuchenform füllen und backen.

Backzeit: ca. 25 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 200 °C–210 °C

Nach dem Erkalten den Kuchen durchschneiden, mit Marillenmarmelade füllen und mit Schokoladeglasur glasieren.
Je nach Geschmack unter der Glasur dünn Marillenmarmelade aufstreichen, vor dem Glasieren trocknen lassen.

3. Schoko-Nusskuchen

Zutaten:

- 250 g Mantler Biskuit- & Kuchen-Mix glutenfrei
- 5 Eier

zum Unterrühren:

- 125 g Nougatcreme weich (z.B. Nutella)

zum Unterheben:

- 125 g Schokotropfen
- 125 g Haselnüsse gerieben
- 200 g Sauerkirschen

Dekor:

- 50 g Haselnüsse gehackt
- 50 g Kristallzucker

Zubereitung:
Backmischung und Eier mit dem Mixer 2 Minuten aufschlagen.

Anschließend die Nougatcreme unterrühren. Danach die restlichen Zutaten unterheben.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech gleichmäßig aufstreichen oder in eine Kuchenform füllen.

Die gehackten Haselnüsse mit dem Kristallzucker vermischen, aufstreuen und backen.

Backzeit: ca. 30 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 190 °C

4. Nusskranz

Zutaten:

- 250 g weiche Butter
- 5 Eier
- 3 Tropfen Backöl Bittermandel
- 250 g Mantler Biskuit- & Kuchen-Mix glutenfrei
- 3 TL Backpulver glutenfrei
- 200 g Haselnüsse gemahlen
- 50 g Blockschokolade gerieben

Zubereitung:
Die weiche Butter mit den Eiern und 3 Tropfen Backöl Bittermandel cremig rühren. Backmischung mit Backpulver mischen und unterrühren. Die gemahlenen Haselnüsse und die geriebene Blockschokolade zugeben und alles mit dem Mixer verrühren.

Die Masse in eine geölte Kasten- oder Kranzform füllen, glattstreichen und backen.

Backzeit: ca. 50–60 Minuten im vorgeheizten Rohr mit Umluft

Backtemperatur: 160 °C

© Ulrike Michel

Notizen:

1. Schokotorte

Zutaten:

350 g	Mantler Biskuit- & Kuchen-Mix glutenfrei
7	Eier
50 g	Wasser
35 g	Kakao
70 g	Butter flüssig

zum Füllen:

125 g	Marillenmarmelade

Glasur:

125 g	Schokoladeglasur

Zubereitung:
Alle Zutaten, ohne Butter, mit dem Mixer 3 Minuten aufschlagen. Dann die flüssige Butter unterheben.

Die Masse in eine gefettete, mit glutenfreien Bröseln bestreute Tortenform füllen und im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 25 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 200 °C–210 °C

Nach dem Erkalten die Torte durchschneiden, mit Marillenmarmelade füllen und mit Schokoladeglasur glasieren.
Je nach Geschmack unter der Glasur dünn Marillenmarmelade aufstreichen, vor dem Glasieren trocknen lassen.

2. Weihnachtsschnitte

Zutaten:

250 g	Mantler Biskuit- & Kuchen-Mix glutenfrei
4	Eier

zum Unterrühren:

25 g	Schokospäne
25 g	Nüsse grob gehackt
25 g	kandierte Früchte
4 g	Lebkuchengewürz
20 g	Nougatcreme weich (z.B. Nutella)

Dekor:

50 g	Haselnüsse gehackt

Zubereitung:
Backmischung und Eier mit dem Mixer 3 Minuten aufschlagen.

Dann die Schokospäne, Nüsse, kandierten Früchte, Lebkuchengewürz und Nougatcreme unterrühren und in beliebige Formen füllen. Mit gehackten Nüssen bestreuen und backen.

Backzeit: ca. 20–25 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 200 °C

3. Waffeln

Zutaten:

300 g	Mantler Biskuit- & Kuchen-Mix glutenfrei
5	Eier
150 g	Milch (lactosefrei/Sojamilch)
50 g	Butter flüssig

Zubereitung:
Backmischung, Eier und Milch mit dem Mixer ca. 5 Minuten aufschlagen und danach die flüssige Butter unterrühren.

Den Teig portionsweise in das Waffeleisen füllen und goldbraun backen.

Backzeit: ca. 2 – 3 Minuten

Backtemperatur: maximal Temperatur (bei Waffeleisen)

Anschließend die Waffeln nach Wahl belegen.

4. Schoko-Kirschkuchen

Zutaten:

250 g	Mantler Biskuit- & Kuchen-Mix glutenfrei
5	Eier
15 g	Kakao
50 g	Butter flüssig

zum Belegen:

ca. 375 g	Kirschen

Zubereitung:
Backmischung, Eier und Kakao mit dem Mixer 3 Minuten aufschlagen. Dann die flüssige Butter unterheben.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech gleichmäßig aufstreichen oder in eine gefettete Kuchenform füllen, mit den Kirschen belegen und backen.

Backzeit: ca. 25 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 200 °C – 210 °C

Nach dem Backen mit gerösteten, gehobelten Mandeln bestreuen.

Notizen:

Foto siehe Seite 42, Nr. 4

1. Biskuit hell – Tortenboden

Zutaten:

250 g	Mantler Biskuit- & Kuchen-Mix glutenfrei
5	Eier
50 g	Wasser

Zubereitung:
Alle Zutaten mit dem Mixer 5 Minuten aufschlagen.

Die Biskuitmasse in mit Backpapier ausgelegte Tortenringe füllen und backen.

Für Tortenringe mit 14 cm Ø 250 g Masse einfüllen.

Für Tortenringe mit 20 cm Ø 500 g Masse einfüllen.

Backzeit: ca. 30 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 200 °C

Die Tortenböden auskühlen lassen und nach Geschmack weiterverarbeiten.

2. Schokoladenbiskuit – Tortenboden

Zutaten:

240 g	Mantler Biskuit- & Kuchen-Mix glutenfrei
15 g	Kakao
5	Eier
50 g	Wasser

Zubereitung:
Alle Zutaten mit dem Mixer 5 Minuten aufschlagen.

Die Biskuitmasse in mit Backpapier ausgelegte Tortenringe füllen und backen.

Für Tortenringe mit 14 cm Ø 250 g Masse einfüllen.

Für Tortenringe mit 20 cm Ø 500 g Masse einfüllen.

Backzeit: ca. 30 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 200 °C

Die Tortenböden auskühlen lassen und nach Geschmack weiterverarbeiten.

3. Biskuitroulade

Zutaten:

250 g	Mantler Biskuit- & Kuchen-Mix glutenfrei
5	Eier
50 g	Wasser

Zum Füllen:

z.B. Marillenmarmelade

Zubereitung:
Alle Zutaten mit dem Mixer 5 Minuten aufschlagen.

Die Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und backen.

Backzeit: ca. 7–8 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 220 °C

Die fertigen Biskuitböden noch warm mit Marillenmarmelade bestreichen und einrollen.

Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

4. Schokobiskuitroulade

Zutaten:

240 g	Mantler Biskuit- & Kuchen-Mix glutenfrei
15 g	Kakao
5	Eier
50 g	Wasser

Zum Füllen:

Diverse Schlagoberscremen oder Marmelade

Zubereitung:
Alle Zutaten mit dem Mixer 5 Minuten aufschlagen.
Die Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und backen.

Backzeit: ca. 7–8 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 220 °C

Die fertigen, kalten Biskuitböden mit Marmelade oder Schlagoberscremen bestreichen und einrollen.

Mindestens 1 Stunde kühl stellen und nach Belieben bestreuen.

Notizen:

1. Karotten-Kürbiskranz

Zutaten:

300 g	Mantler Biskuit- & Kuchen-Mix glutenfrei
5	Eier
150 g	Karotten grob gerieben
250 g	Kürbiskerne gehackt
200 g	Butter flüssig
50 g	Kürbiskernöl
1 Pkg	Vanillezucker

Zubereitung:
Backmischung und Eier mit dem Mixer ca. 5 Minuten aufschlagen.

Dann die restlichen Zutaten kurz unterheben. Den Teig in eine geölte, mit gehackten Kürbiskernen ausgestreute Kranz- oder Gugelhupfform füllen und backen.

Backzeit: ca. 50 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 180 °C

2. Karotten-Nusskuchen

Zutaten:

300 g	Mantler Biskuit- & Kuchen-Mix glutenfrei
5	Eier
150 g	Karotten grob gerieben
250 g	Walnüsse od. Haselnüsse gerieben
250 g	Butter flüssig
5 g	Zimt
1 Pkg	Vanillezucker

Topfencreme:

250 g	Speisetopfen
60 g	Staubzucker
10 g	Zitronensaft
250 g	Schlagobers

Zubereitung Teig:
Backmischung und Eier mit dem Mixer ca. 5 Minuten aufschlagen.

Dann die restlichen Zutaten kurz unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech gleichmäßig aufstreichen und backen.

Backzeit: ca. 35 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 180 °C

Zubereitung Topfencreme:
Topfen, Staubzucker und Zitronensaft glattrühren, Schlagobers steif schlagen und unterheben.

Nach dem Backen auf dem ausgekühlten Kuchen die Topfencreme gleichmäßig verteilen und beliebig dekorieren.

Rezepte mit Mantler Keks-Mix glutenfrei

1. Grundrezept Mürbes Gebäck

Zutaten:

600 g	Mantler Keks-Mix glutenfrei
3	Eiklar von 3 Eiern
120 g	Butter

Zubereitung:
Alle Zutaten zu einem homogenen Mürbteig kneten.

Der Teig kann sofort weiterverarbeitet werden. Den Teig auf eine Stärke von ca. 3 mm ausrollen und beliebige Formen ausstechen. Die Kekse auf einem mit Backpapier ausgelegtem oder gefettetem Backblech bei schwacher Hitze backen.

Backzeit: ca. 10–11 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 180 °C

! Das übrige Dotter kann man wunderbar zum Beispiel für Vanillepudding oder Lemon Curd verwenden. Auch als Füllung für Biskuittorten geeignet.

2. Schokobusserl

Zutaten:

350 g	Mantler Keks-Mix glutenfrei
100 g	Mandeln od. Nüsse gerieben
4	Eier
120 g	Butter
100 g	Schokolade flüssig

Zubereitung:
Alle Zutaten zu einem homogenen Teig kneten.

Anschließend die Masse in einen Spritzsack füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zu Busserln dressieren und bei mittlerer Hitze backen.

Backzeit: ca. 15 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 190 °C

3. Mohnkrapferl

Zutaten:

500 g	Mantler Keks-Mix glutenfrei
200 g	Mohn gerieben
3	Eier
175 g	Butter
5 g	Zitronenschale gerieben

Dekor:

Himbeermarmelade
Zitronenfondant

Zubereitung:
Alle Zutaten zu einem homogenen Teig kneten.

Anschließend Teigrollen formen und für mindestens 30 Minuten kaltstellen.

Danach mit dem Messer kleine Stücke abschneiden, zu Kugeln formen und diese auf dem vorbereiteten Backblech flach drücken, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken und backen.

Backzeit: ca. 18 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 180 °C

Nach dem Backen die Kekse mit Zitronenfondant überspinnen und in die Vertiefung Himbeermarmelade füllen.

4. Zimtsterne

Zutaten:

500 g	Mantler Keks-Mix glutenfrei
150 g	Haselnüsse gerieben
125 g	Butter
2	Eier
10 g	Zimt

Füllung:

Ribiselmarmelade

Dekor:

Schokolade flüssig

Zubereitung:
Alle Zutaten zu einem homogenen Teig kneten, zu einer Kugel formen, flach drücken und in Frischhaltefolie für mind. eine Stunde kaltstellen.

Teig auswalken, Sterne ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und backen.

Backzeit: ca. 12 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 180 °C

Nach dem Auskühlen die halbe Menge der Sterne mit Ribiselmarmelade bestreichen. Mit einem zweiten Stern zusammensetzen und mit geschmolzener Schokolade dekorieren.

Notizen:

1. Linzeraugen

Zutaten:

600 g	Mantler Keks-Mix glutenfrei
3	Eiklar von 3 Eiern
120 g	Butter

zum Füllen:

Marillen- oder Ribiselmarmelade

Zubereitung:
Alle Zutaten zu einem homogenen Mürbteig kneten und kühl stellen.

Den Teig auf eine Stärke von ca. 3 mm ausrollen und mit einem Linzeraugenausstecher die Oberteile ausstechen. Für die Unterteile runde Kekse ausstechen. Die Kekse auf einem mit Backpapier ausgelegtem oder gefettetem Backblech bei schwacher Hitze backen.

Backzeit: ca. 12 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 180 °C

Nach dem Auskühlen die Unterteile mit Marillen- oder Ribiselmarmelade bestreichen und mit den angezuckerten Oberteilen zusammen setzen.

! Das übrige Dotter kann man wunderbar zum Beispiel für Vanillepudding oder Lemon Curd verwenden. Auch als Füllung für Biskuittorten geeignet.

2. Vanillekipferl

Zutaten:

500 g	Mantler Keks-Mix glutenfrei
250 g	Mandeln gerieben
180 g	Butter
3	Eier
5 g	Vanillezucker

Zubereitung:
Alle Zutaten zu einem homogenen Teig kneten, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Den Teig in gleich große Teile abtrennen und daraus Rollen mit ca. 1,5 cm Durchmesser formen. Diese Stränge in kleine Scheiben schneiden, Kipferl formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und backen.

Backzeit: ca. 13 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 180 °C

Die noch heißen Kipferl mit einem Gemisch aus Staub- und Vanillezucker besieben.

3. Nusstaler

Zutaten:

500 g	Mantler Keks-Mix glutenfrei
300 g	Walnüsse gerieben
150 g	Butter
75 g	Honig
1	Ei

Zubereitung:
Alle Zutaten zu einem homogenen Teig kneten.

Anschließend Teigrollen mit einem Durchmesser von ca. 3 cm formen, in Kristallzucker rollen und für mind. 1 Stunde kaltstellen.

Danach in ½ cm dicke Scheiben schneiden, auf ein vorbereitetes Backblech legen und backen.

Backzeit: ca. 15 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 180 °C

4. Mandelaugen

Zutaten:

600 g	Mantler Keks-Mix glutenfrei
3	Eiklar von 3 Eiern
120 g	Butter

zum Füllen:

Ribiselmarmelade

Dekor:

gehobelte Mandeln

Zubereitung:
Alle Zutaten zu einem homogenen Mürbteig kneten und kühl stellen.

Den Teig auf eine Stärke von ca. 3 mm ausrollen und mit einem Lochausstecher die Oberteile ausstechen. Für die Unterteile runde Kekse ausstechen. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes Backblech legen. Die Oberteile mit Ei bestreichen und mit gehobelten Mandeln bestreuen, bei schwacher Hitze backen.

Backzeit: ca. 12 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 180 °C

Nach dem Auskühlen die Unterteile mit Ribiselmarmelade bestreichen und mit den Oberteilen zusammen setzen.

Das übrige Dotter kann man wunderbar zum Beispiel für Vanillepudding oder Lemon Curd verwenden. Auch als Füllung für Biskuittorten geeignet.

Notizen:

1. Nuss-Schoko-Cookies

Zutaten:

500 g	Mantler Keks-Mix glutenfrei
250 g	Haselnüsse gemahlen
250 g	Butter
50 g	Zucker
1	Ei
150 g	Schokosplitter

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben.

Backmischung, Haselnüsse, Butter, Zucker und Ei zu einem Teig kneten und danach die Schokosplitter unterkneten.

Teig zu Rollen mit ca. 4 cm Ø formen und in Kristallzucker wälzen. Mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Anschließend in ca. 1cm breite Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, leicht flach drücken und backen.

Backzeit: ca. 20 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 180 °C

2. Schoko-Nusskipferl

Zutaten:

500 g	Mantler Keks-Mix glutenfrei
100 g	Walnüsse gerieben
125 g	Butter
2	Eier
50 g	Kakao

zum Tunken:

125 g	Zartbitterkuvertüre
10 g	Kokosfett

Zubereitung:
Alle Zutaten zu einem homogenen Teig kneten und zu Rollen mit ca. 3 cm Ø formen, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Anschließend Teig in ca. 1cm breite Scheiben schneiden, Kipferl formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, leicht flach drücken und backen.

Backzeit: ca. 13 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 180 °C

Die Kuvertüre hacken und mit Kokosfett im Wasserbad schmelzen. Die Kipferlspitzen in die Kuvertüre tauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

3. Nussecken

Zutaten:

Teig:

250 g	Mantler Keks-Mix glutenfrei
1	Ei
50 g	Butter

Nussmasse:

200 g	Zucker braun
50 g	Honig
125 g	Schlagobers
100 g	Butter
500 g	Haselnüsse gerieben

zum Tunken:

125 g	Zartbitterkuvertüre
10 g	Kokosfett

Zubereitung:
Für die Nussmasse Zucker, Honig, Schlagobers und Butter in einen Topf geben und unter Rühren so lange erhitzen bis der Zucker ganz gelöst ist, dann die geriebenen Haselnüsse unterrühren.

Für den Boden alle Teigzutaten zu einem homogenen Teig kneten.

Anschließend den Teig auf 3 mm ausrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, die lauwarme Nussmasse gleichmäßig darauf verstreichen und backen.

Backzeit: ca. 20 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 180 °C

Nach dem Auskühlen die Nussplatte in Quadrate mit ca. 6 cm breite Seitenlänge schneiden, diese dann nochmals diagonal in Dreiecke schneiden.

Die Kuvertüre hacken und mit Kokosfett im Wasserbad schmelzen. Die Nussecken mit zwei Spitzen in die Kuvertüre tauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

4. Mohnsterne

Zutaten:

500 g	Mantler Keks-Mix glutenfrei
100 g	Butter
2	Eier
50 g	Mohn ganze Körner

Glasur und Dekor:

Heidelbeermarmelade
Krokant
dunkle Schokoladenglasur

Zubereitung:
Alle Zutaten zu einem homogenen Teig kneten.
Den Teig zu einer Kugel formen, flach drücken und in Frischhaltefolie gewickelt für mindestens 1 Stunde kaltstellen.
Teig auswalken, Sterne ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und backen.

Backzeit: ca. 15 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 160 °C

Nach dem Backen einen Stern mit Heidelbeer-Marmelade bestreichen und mit einem zweiten zusammensetzen.

Schokolade schmelzen, die Sterne bis zur Hälfte darin eintauchen, auf ein Gitter legen und mit Krokant bestreuen.

Notizen:

1. Linzerkipferl

Zutaten:

500 g	Mantler Keks-Mix glutenfrei
125 g	Butter
3	Eier

zum Füllen:

Marillenmarmelade

zum Tunken:

Schokoladeglasur, dunkel

Zubereitung

150 g Keks-Mix, Butter und Eier gemeinsam mit dem Mixer 5 Minuten aufschlagen. Danach die restlichen 350 g Keks-Mix unterrühren.

Anschließend die Masse in einen Spritzsack füllen und auf ein vorbereitetes Backblech Kipferl aufdressieren und backen.

Backzeit: ca. 17 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 180 °C

Die ausgekühlten Kipferl mit Marillenmarmelade bestreichen, zusammensetzen und die Enden in Schokolade tunken.

2. Schokozungen

Zutaten:

450 g	Mantler Keks-Mix glutenfrei
180 g	Butter weich
4	Eier
40 g	Kakao

zum Füllen:

Ribiselmarmelade

zum Tunken:

Schokoladeglasur, dunkel

Zubereitung:

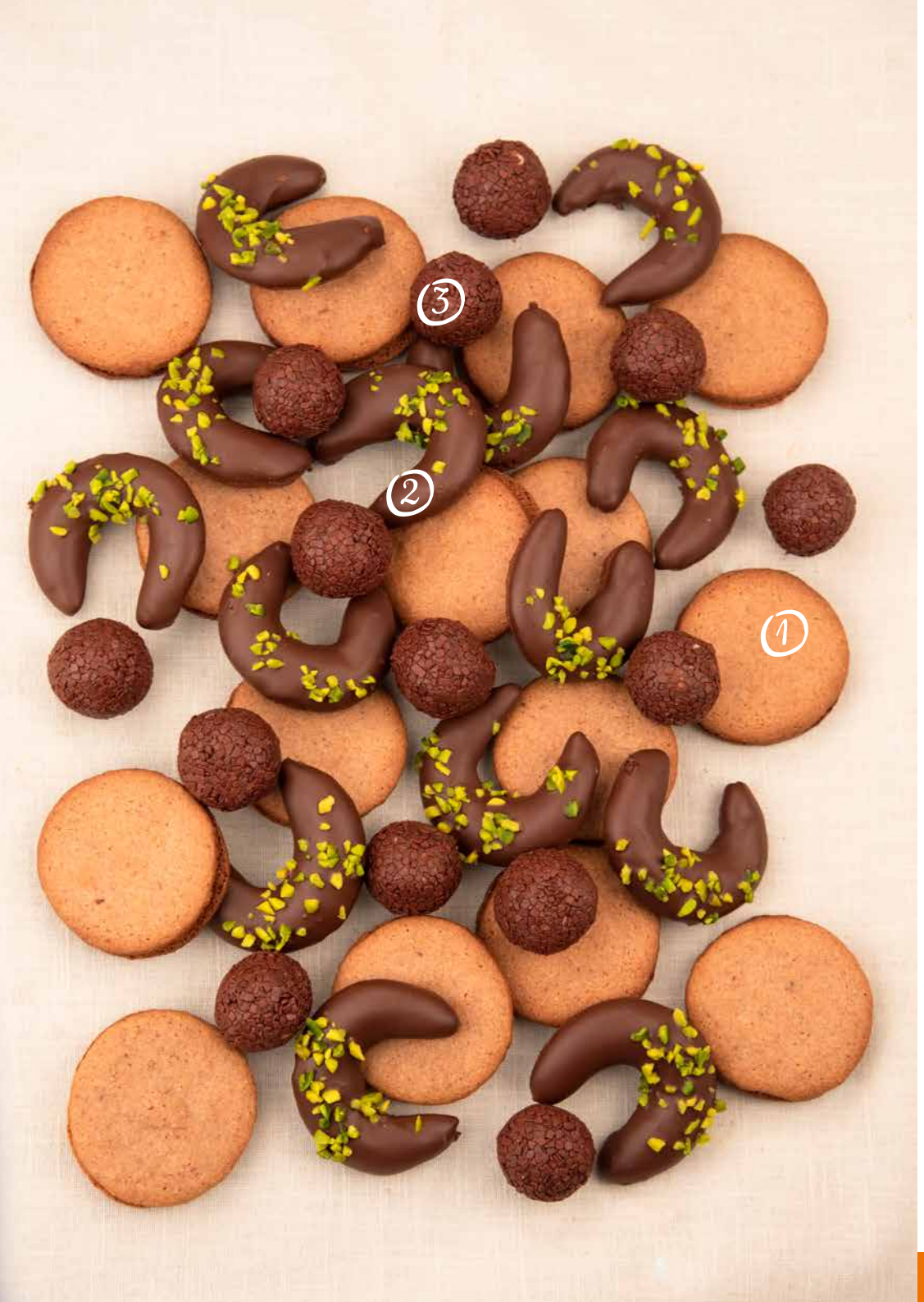
200 g Keks-Mix, Butter und Eier gemeinsam mit dem Mixer 5 Minuten aufschlagen.

Danach den restlichen 250 g Keks-Mix mit dem Kakao vermischen und unterrühren. Anschließend die Masse in einen Spritzsack füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zu Stangerl aufdressieren und bei mittlerer Hitze backen.

Backzeit: ca. 15 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 180 °C

Die ausgekühlten Zungen mit Ribiselmarmelade bestreichen, zusammensetzen und eine Seite schräg in Schokolade tunken.



1. Ingwerkekse

Zutaten:

250 g	Mantler Keks-Mix glutenfrei
75 g	Zucker
1 Pkg	Vanillezucker
75 g	Mandeln gemahlen
3 EL	Ingwer frisch, fein gerieben
1 ½ TL	Ingwer gemahlen
½ TL	Zimt gemahlen
1 TL	Kakopulver
1	Ei
125 g	Butter kalt

zum Füllen:

2 EL	Orangenmarmelade

Zubereitung:
Keks-Mix mit allen anderen Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde kaltstellen.

Den Teig dünn ausrollen, Kekse ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und backen.

Backzeit: ca. 12 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 180 °C

Nach dem Auskühlen die halbe Menge der Kekse dünn mit Orangenmarmelade bestreichen und die übrigen Kekse daraufsetzen.

© Frau Eva Terler – Diätologin

2. Klosterkipferl

Zutaten:

140 g	Mantler Keks-Mix glutenfrei
90 g	Mandeln gerieben
40 g	Schokolade gerieben
½ Pkg	Vanillezucker
100 g	Butter
1	Eidotter

zum Tunken:

	Schokoladeglasur, dunkel
10 g	Pistazien gehackt

Zubereitung:
Alle Zutaten zu einem homogenen Mürbteig kneten, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Den Teig in gleich große Teile abtrennen und daraus Rollen mit ca. 1,5 cm Durchmesser formen. Diese Stränge in kleine Scheiben schneiden, Kipferl formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und backen.

Backzeit: ca. 12–15 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: 160 °C

Die ausgekühlten Kipferln in die Schokoladeglasur tauchen, in der Mitte mit gehackten Pistazien bestreuen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

© Frau Eva Terler – Diätologin

3. Schokokugeln mit Haferflocken (ohne Backen)

Zutaten:

100 g	Butter
80 g	Zucker
100 g	Mantler Keks-Mix glutenfrei
2 EL	Kakaopulver
1 Pkg	Vanillezucker
1 EL	starken, kalten Kaffee
50 g	glutenfreie Haferflocken

Dekor:

Schoko- oder Kokosstreusel

Zubereitung:

Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Keks-Mix, Kakaopulver und Vanillezucker vermischen und unter die schaumig gerührten Zutaten heben. Glutenfreie Haferflocken und Kaffee dazugeben und so lange verrühren bis alles gut vermischt ist.

Den Teig zu kleinen, runden Kugeln formen und nach Belieben in Schoko- oder Kokosstreuseln rollen.

Die Schokokugeln bis zum Verbrauch im Kühlschrank aufbewahren.

© Frau Eva Terler – Diätologin

Notizen:

Index:

American Cookies	35
Anti-Aging Muffins	31
Apfelbrot	37
Baguette	20
Bauernkrapfen	39
Biskuit hell – Tortenboden	27 | 87
Biskuitroulade	88
Briochekipferl	23
Brot, Grundteig	13
Brot, dunkel, Grundteig	55
Christstollen	37
Donuts	39
Fladenbrot	20
Fritatten	43
Gewürzbrot	56
Gugelhupf	26 | 75
Heidelbeer-Muffins	32
Ingwerkekse	109
Kaiserschmarrn	43
Karotten-Kürbiskranz	91
Karotten-Nusskuchen	91
Kartoffelbrot	59
Käsefladen	68
Kletzenbrot	71
Klosterkipferl	109
Kornbrot	17
Kranzkuchen	28
Krapfen	39
Kümmelstangerl	61
Kürbiskern Laberln	62
Lebkuchen	71
Linzeraugen	99
Linzerkipferl	107
Linzertorte	26
Mandelaugen	100
Mandel-Cookies	35
Marmorgugelhupf	75
Mischbrot	51
Mohnkrapferl	96
Mohnsterne	105
Muffins	31
Mürbes Gebäck, Grundrezept	95
Müslistangerl	65
Nussbrot	14
Nussecken	104
Nusskranz	80
Nuss-Rosinenbrot	56
Nuss-Schoko-Cookies	103
Nusstaler	100
Obstknödel	44
Obstkuchen	28 | 79
Osterpinze	40
Palatschinken	43
Pasta	48
Pizza	47
Power Herzen	66
Rosinen-Milchbrot	23
Rosinen-Milchbrötchen	40
Rosmarin-Tomaten-Stangerl	67
Sachertorte	25
Schokobiskuitroulade	88
Schokobusserl	95
Schoko-Kirschkuchen	84
Schokokugeln mit Haferflocken	110
Schokoladenbiskuit – Tortenboden	27 | 87
Schokoladengugelhupf	76
Schokoladenkranzkuchen	25
Schoko-Nusskipferl	103
Schoko-Nusskuchen	80
Schokoschnitte	79
Schokotorte	83
Schokozungen	107
Semmelknödel	47
Semmeln	19
Soja-Sesam-Brot	13
Sonnenblumenbrot	55
Sonnenblumen-Mischbrot	51
Spätzle	48
Vanillekipferl	99
Vintschgerl	61
Waffeln	44 | 84
Weihnachtsschnitte	83
Zimtsterne	96
Zwiebelbrot	14
Zwiebelweckerl	19

MANTLER-MÜHLE
Qualität aus Österreich

Glossar:

Dressiersack oder Spritzsack:
Ein Dressiersack wird mit verschiedenen Tüllen (= tütenförmige Lochspitze) zum Verzieren bzw. Dekorieren von Torten und Desserts sowie zum Herstellen von Spritzgebäck oder zum Füllen von Gebäck verwendet.

aufdressieren oder dressieren: dekorieren
Das Verzieren von Torten, Keksen oder Kuchen mit einem Dressiersack bzw. Spritzsack.

einmelieren:
Mehl nach und nach mit einem Kochlöffel vorsichtig unter eine Masse mischen.

Teig abschlagen:
Hefeteig abschlagen: Der Teig wird nach dem Aufgehen kräftig auf die Arbeitsfläche geschlagen, damit er schön elastisch wird.

Topfen (Österreich) =
Speisequark (Deutschland)

Temperatur fallend:
Während des Backvorganges wird die Temperatur langsam gesenkt.

MSP: Messerspitze
EL: Esslöffel
TL: Teelöffel
Pkg: Packung

MANTLER-MÜHLE

Qualität aus Österreich

Online bestellen unter: www.mantler-glutenfrei.at

Folge uns auf Facebook, Instagram und Pinterest unter: mantlerglutenfrei

Zeig uns dein Backwerk auf
Instagram unter: #mantlerglutenfrei

Glutenfreie Qualitätsmischungen der Mantler-Mühle

Mantler-Mühle GmbH • Rosenburg 12 • 3573 Rosenburg
info@mantler-glutenfrei.at • Tel. +43 2982 2901 0

www.mantler-glutenfrei.at