



REZEPT FÜR AUSSTECHPLÄTZCHEN

Rezeptanleitung

Zutaten:

340 g Kuchenmehl Mix
180 g blanchierte gemahlene Mandeln
180 g Puderzucker
220 g Margarine
30 g Pflanzendrink
2 gestrichene TL Xanthan
1 TL Vanillepulver



Zubereitung:

Zuerst die trockenen Zutaten miteinander vermengen, dann die Margarine und den Pflanzendrink hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten und beliebig ausstechen. Ausgestochene Plätzchen auf ein Backblech mit Backpapier geben (mittlerer Einschub) und im vorgeheizten Ofen bei 190 °C Ober- und Unterhitze für 10-12 Minuten backen.

Eine große Auswahl
an glutenfreien Produkten
finden Sie unter
www.werz.bio



REZEPT FÜR MARMORKUCHEN

Rezeptanleitung

Für den hellen Grundteig:

370 g Kuchen-Mehl-Mix
300 g Butter
200 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
5 Eier
15 g Backpulver
40 g Milch

Für den dunklen Teig:

30 g Backkakao
30 g Zucker
30 g Milch

Zubereitung:

Butter schaumig schlagen. Alle Zutaten zur Butter geben, kurz durchmischen. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete und mit Mehlbestäubte Gugelhupfform (24 cm) oder Kastenform (30 cm) geben. Für den dunklen Teig Backkakao, Zucker und Milch zum verbliebenen hellen Teig geben, kurz durchmischen. Den dunklen Teig auf dem hellen verteilen und eine Gabel spiralförmig durch die beiden Teigschichten ziehen, damit ein Marmormuster entsteht.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° C 50-60 Minuten backen. Vor dem Stürzen 15 Minuten in der Form abkühlen lassen.

www.werz.bio

