

glutenfreier Mürbeteig bröselt und glutenfreier Hefeteig sich nicht formen lässt. In Kuchenformen oder Tassen gebacken, wird daraus aber ein tolles Gebäck! Für Mürbeteig gilt: Je kälter der Teig, desto leichter lässt er sich formen. Zum Ausrollen sollte er daher immer kühl sein!



WARUM GEHT MEIN HEFETEIG NICHT RICHTIG AUF?

Das kann verschiedene Gründe haben. Am besten verwenden Sie immer Frischhefe (dabei aufs Haltbarkeitsdatum achten). Beim Ansetzen des Teigs

müssen alle Zutaten (auch die Hefe) Zimmertemperatur haben. Wichtig ist das Kneten: Es macht den Teig geschmeidig und sollte nicht zu kurz (aber auch nicht zu lange) dauern. Glutenfreier Hefeteig muss immer mindestens auf das doppelte Volumen aufgehen. Faustregel: Je fetthaltiger der Teig, desto länger braucht er. Die Zeit sollte man ihm geben, damit die Hefe ihn schön auflockern kann!

WIESO KOMMEN BEI MANCHEN REZEPTEN SO VIELE ZUTATEN VOR?

Die Kombi macht's! Sie ist für meine Rezepte bewusst entwickelt und erprobt – und sollte unbedingt beibehalten werden! Jede Zutat und jedes glutenfreie Mehl trägt etwas zum besonderen

Geschmack – und ja: zur Seele des Gebäcks bei. Daher bitte nicht einfach die angegebenen verschiedenen Mehlsorten durch die gleiche Menge einer einzigen glutenfreien Mehlsorte ersetzen!



**ICH MAHL' MIR
DIE WELT
WIE SIE MIR
GEFÄLLT**