

Hefeteiggebäck mit Vanillecreme Glutenfrei

Zutaten für ca. 15 Stück à 80 g:

Kochstück:

- ca. 600 g Milch
- 80 g Butter
- 120 g Zucker
- 8 g Salz
- 60 g Maisstärke

Hauptteig:

- 868 g Kochstück
- 500 g Reismehl
- 200 g Hafermehl
- 8 g Xhantan
- 10 g Flohsamen
- 40 g Zitronensaft
- 100 g Eier (2 Stück)
- 30 g Hefe
- ca. 150 g Milch
- 5 g Zitronenabrieb

ca. 1.911 g Gesamtteig

Vanillecreme:

- ca. 1.050 g Milch
- 100 g Zucker
- 10 g Salz
- 1 Vanilleschote,
ausgekratzt
- 80 g Maisstärke
- 120 g Eigelb (6 Stück)

Zubereitung:

Kochstück:

Maisstärke mit 100 g der Milch anrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen. Die Maisstärke und die restlichen Zutaten zur kochenden Milch geben, kurz aufkochen und abkühlen lassen.

Hauptteig:

Zuerst die trockenen Zutaten miteinander vermischen. Dann die restlichen Zutaten hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten.

Knetzeiten

- 1-Gang Maschine: 4 – 5 Minuten
- 2-Gang Maschine: 4 Minuten langsam
2 Minuten schnell
- NOVA: 2 Minuten Stufe 2
7 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig in 15 Portionen à 80 g abwiegen, rund formen und zum Schluss flach drücken.

Vanillecreme:

900 g Milch mit Zucker, Salz, Vanillemark und der Schote aufkochen. Die restliche Milch mit der Maisstärke und dem Eigelb verrühren, in die kochende Milch einrühren und durchkochen.

Danach mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen. Vor der Verwendung mit einem Schneebesen verrühren. Die Vanillecreme auf die Hefeteig-Portionen aufdressieren. Nach Belieben können die Gebäcke mit Obst belegt werden. Nun nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:
Bei 230 °C einschießen
Backzeit: ca. 20 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 240 °C
Unterhitze: 130 °C
Backzeit: ca. 20 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 230 °C einschießen
Backzeit: ca. 20 Minuten

Tipp

Frisches Obst wie z. B. Erdbeeren erst nach dem Backen drauflegen und mit Tortenguss abglänzen.

