



# Glutenfreier Hefefeinteig

kann auch für Stollen, Osterbrot oder Blechkuchen verwendet werden

Zutaten für zwei Kastenformen  
21 x 10 x 7 cm

- 540 g Reismehl
- 30 g Kartoffelstärke
- 50 g Maismehl
- 15 g Johannisbrotkernmehl
- 105 g Zucker
- 13 g Salz
- 90 g weicher Butter  
(kann für Stollen erhöht werden)
- 12 g Zitronensaft
- 1 Ei
- 30 g Hefe
- 540 g Milch  
Zitrone, Vanille

## Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten miteinander vermischen. Die Hefe wird in der Milch aufgelöst. Die Zutaten nun mit dem Paddel (Rührmaschine) 3-4 Minuten glattarbeiten, darf nicht zu lange gerührt werden. Die Konsistenz des Teiges sollte wie bei einem Rührkuchen sein. Den Teig nun in eine eingefettete Form füllen und mit nassen Händen glatt verteilen.

Der Teig kann noch mit Rosinen, Zitronat, Orangeat, Mandel, Schokostücken, Nüssen etc. nach Belieben verfeinert werden.

Nun 45-60 Minuten gehen lassen und nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:

Bei 230° C einschießen. Backzeit 40 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 230° C, Unterhitze 150° C.

Backzeit 40 Minuten



Im Haushaltsbackofen:

Bei 180° C einschießen. Backzeit 40 Minuten