



**BOSCH**



# GLUTENFREIES BACKEN

## 10 TIPPS FÜR ERFOLGREICHES, GLUTENFREIES BACKEN

Glutenfreies Backen ist für einige unumgänglich. Beim Backen jedoch auf das Klebeeisweiß Gluten verzichten? Geht das? Diese Tipps helfen beim glutenfreien Backen!



### 1. Übung macht den Meister!

Probieren Sie sich aus, nur so finden Sie Ihre liebsten glutenfreien Mehle und perfektionieren Ihre Backkreationen.

### 2



In kleinen Mengen (bis zu 4 TL) können die Mehle 1:1 ersetzt werden.

### 3

#### Glutenfreies Mehl machen

2/3 glutenfreies Mehl + 1/3 Stärke

#### 4. Bindemittel

Pro 140 g der eigenen Mehlmischung, einen gestrichenen Teelöffel Bindemittel hinzugeben.

#### 5. Backpulver

Unbedingt auch hier auf glutenfreie Sorten zurückgreifen.



#### 6. Eiweiß statt Brösel

Wenn Ihr Teig zu trocken ist, geben Sie ein Eiklar hinzu.



#### 7. Buttermilch

Für mehr Feuchtigkeit im Teig: Normale Milch durch Buttermilch ersetzen.

### 8

#### Temperatur

Die Zutaten sollten nicht kalt sein. Zimmertemperatur ist perfekt.

#### 9. Brauner Zucker

Wenn Ihr Rezept auch mit braunem Zucker funktioniert, verwenden Sie diesen für mehr Feuchtigkeit im Teig.

## 10. OFEN EINSTELLEN

Damit das Gebäck nicht zu trocken wird, backen Sie am besten auf Ober-/Unterhitze bei max. 180°C.