



# Glutenfreie Rezeptideen

Mit unserem neuen  
*Biskuit und Kuchenmix*



**MANTLER-MÜHLE GmbH**  
ROSENBURG

# Glutenfrei

*Geschätzte Kunden, liebe Freunde  
unserer glutenfreien Mischungen!*

*Mit unserem neuen glutenfreien Biskuit und  
Kuchennmix ist es uns gelungen eine geschmack-  
lich hervorragende Mehlmischung zu erzeugen.*

*Wir freuen uns, Ihnen hier eine kleine Rezept-  
sammlung zu präsentieren. Alle, in diesem Folder, veröffentlichten  
Rezepte sind auf unseren neuen glutenfreien Biskuit und Kuchen-  
mix abgestimmt und können problemlos von Ihnen zu Hause nach-  
gekocht werden.*

*Das Team der Mantler-Mühle wünscht Ihnen gutes Gelingen und  
guten Appetit!*



© MANTLER-MÜHLE GmbH, Mai 2017

Alle Angaben in diesem Kochbuch entsprechen dem neuesten Stand der Entwicklung und wurden nach bestem Wissen und Gewissen für Sie erarbeitet. Da wir stets bestrebt sind, Ihnen die bestmöglichen Lösungen anzubieten, sind Änderungen aufgrund notwendiger Verbesserungen vorbehalten. Alle gemachten Angaben gelten nur für unsere Produkte. Druckfehler sind nicht auszuschließen. Alle Angaben ohne Gewähr.

Alle Rechte vorbehalten. © Fotos: Fa. Mantler und deren Fotografen, Fotolia, Atelier Hrabe  
Gestaltung: Atelier Hrabe, grafik@hrabe-design.at

## Rezeptur Marmorguglhupf

### Zutaten:

#### Helle Masse:

125 g Biskuit & Kuchenmix GF  
2 Eier  
65 g Butter flüssig

#### Dunkle Masse:

125 g Biskuit & Kuchenmix GF  
3 Eier  
10 g Kakao  
65 g Butter flüssig

### Zubereitung:

*Für beide Massen:*

*Alle Zutaten, außer der Butter, mit dem Mixer 3 Minuten aufschlagen.  
Am Ende die flüssige Butter kurz unterrühren. Die helle und dunkle Masse  
gleichmäßig in gefettete Guglhupfformen füllen und backen.*

**Backtemperatur:**

ca. 180 °C

**Backzeit:**

ca. 40 Minuten



## Rezeptur Biskuitroulade



### Zutaten:

250 g Biskuit & Kuchenmix GF  
5 Eier  
50 g Wasser

### Zum Füllen:

Marillenmarmelade

### Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Mixer 5 Minuten aufschlagen.  
Die Biskuitmasse auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech streichen  
und backen.

**Backtemperatur:** ca. 220 °C

**Backzeit:** ca. 7 - 8 Minuten

Die fertigen Biskuitböden noch warm mit Marillenmarmelade bestreichen  
und einrollen.

Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.



## Rezeptur Schokobiskuitroulade



### Zutaten:

240 g	Biskuit & Kuchenmix GF
15 g	Kakao
5	Eier
50 g	Wasser

### Zum Füllen:

*Diverse Schlagobers-Cremen oder Marmelade*

### Zubereitung:

*Alle Zutaten mit dem Mixer 5 Minuten aufschlagen.*

*Die Biskuitmasse auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech streichen und backen.*

### Backtemperatur:

*ca. 220 °C*

### Backzeit:

*ca. 7 - 8 Minuten*

*Die fertigen, kalten Biskuitböden mit Schlagobers-Cremen oder Marmelade bestreichen und einrollen.*

*Mindestens 1 Stunde kühl stellen und nach Belieben bestreuen.*



## Rezeptur Tortenböden

### Zutaten:

250 g Biskuit & Kuchenmix GF  
5 Eier  
50 g Wasser

### Zubereitung:

*Alle Zutaten mit dem Mixer 5 Minuten aufschlagen.*

*Die Biskuitmasse in mit Backtrennpapier ausgelegte Tortenringe füllen und backen.*

**Backtemperatur:** ca. 200 °C

**Backzeit:** ca. 30 Minuten

*Die Tortenböden auskühlen lassen und nach Geschmack weiterverarbeiten.*



## Rezeptur Schoko-Tortenböden



### Zutaten:

240 g	Biskuit & Kuchenmix GF
15 g	Kakao
5	Eier
50 g	Wasser

### Zubereitung:

*Alle Zutaten mit dem Mixer 5 Minuten aufschlagen.*

*Die Biskuitmasse in mit Backtrennpapier ausgelegte Tortenringe füllen und backen.*

**Backtemperatur:** ca. 200 °C

**Backzeit:** ca. 30 Minuten

*Die Tortenböden auskühlen lassen und nach Geschmack weiterverarbeiten.*



## Rezeptur Nusskuchen



### Zutaten:

250 g Biskuit & Kuchenmix GF  
5 Eier

### Zum Unterrühren:

125 g Nougatcreme z.B. Nutella

### Zum Unterheben:

125 g Schokotropfen  
125 g Haselnüsse  
200 g Sauerkirschen

### Dekor:

50 g Haselnüsse gehackt  
50 g Kristallzucker

### Zubereitung:

Biskuitmix und Eier mit dem Mixer bei mittlerer Geschwindigkeit 2 Minuten aufschlagen.

Anschließend die Nougatcreme unterrühren. Danach die restlichen Zutaten unterheben.

Die Masse auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Kuchenblech gleichmäßig aufstreichen oder in eine Kuchenform füllen.

Die gehackten Haselnüsse mit dem Kristallzucker vermischen, aufstreuen und backen.

### Backtemperatur:

ca. 190 °C

### Backzeit:

ca. 30 Minuten





## Rezeptur Schokoschnitte



### Zutaten:

350 g	Biskuit & Kuchenmix GF
7	Eier
50 g	Wasser
35 g	Kakao

### Zum Füllen:

125 g	Marillenmarmelade
-------	-------------------

### Glasur:

125 g	Schokoladeglasur
-------	------------------

### Zubereitung:

*Alle Zutaten mit dem Mixer 2 Minuten aufschlagen.*

*Die Masse auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Kuchenblech gleichmäßig aufstreichen oder in eine Kuchen-, Tortenform füllen und backen.*

**Backtemperatur:** ca. 200 °C – 210 °C

**Backzeit:** ca. 25 Minuten

*Nach dem Erkalten den Kuchen durchschneiden, mit Marillenmarmelade füllen und mit Schokoladeglasur glasieren.  
Eventuell unter der Glasur dünn Marillenmarmelade aufstreichen.*



## Rezeptur Schoko-Kirschkuchen



### Zutaten:

250 g Biskuit & Kuchenmix GF  
15 g Kakao  
5 Eier

### Zum Belegen:

ca. 375 g Kirschen

### Zubereitung:

Alle Zutaten, ohne Kirschen, mit dem Mixer 2 Minuten aufschlagen.

Die Masse auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Kuchenblech gleichmäßig aufstreichen oder in eine Kuchenform füllen, mit den Früchten belegen und backen.

**Backtemperatur:** ca. 200 °C – 210 °C

**Backzeit:** ca. 25 Minuten

Nach dem Backen mit gerösteten, gehobelten Mandeln bestreuen.



## Rezeptur Marillen od. Obstkuchen



### Zutaten:

250 g Biskuit & Kuchenmix GF  
4 Eier

### Zum Belegen:

ca. 375 g Obst nach Wahl  
z.B. Marillen

### Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Mixer 2 Minuten aufschlagen.

Die Masse auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Kuchenblech gleichmäßig aufstreichen und mit den Früchten belegen und backen.

**Backtemperatur:** ca. 200 °C – 210 °C

**Backzeit:** ca. 25 Minuten

### Profittipp:

Will man ein allzu starkes Absinken der Früchte im Teig vermeiden, die Früchte auf das mit Backtrennpapier ausgelegte Kuchenblech auflegen und dann den Teig gleichmäßig über den Früchten verstreichen und backen.  
Nach dem Backen den Kuchen umdrehen und das Backtrennpapier abziehen.





# Glutenfreier Biskuit und Kuchenmix

*Glutenfreie Basis für Biskuit und Rührkuchen*



MANTLER-MÜHLE GmbH

A – 3573 Rosenburg 12

+43 2982 - 2901- 0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-glutenfrei.at