Meine Glutenfreien Keksebacktipps

01 TEIG VORBEREITEN & AUSROLLEN

01 Mürbeteig ausreichend kühlen

Den glutenfreien Mürbeteig abgedeckt mindestens eine Stunde, gerne über Nacht, im Kühlschrank rasten lassen. So wird er fester und lässt sich leichter ausrollen.

02 Nur portionsweise herausnehmen

Immer nur ein kleines Stück Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Der restliche Teig bleibt kühl.

03 Auf einer Silikonmatte ausrollen

Eine Silikonmatte verwenden und nur so wenig glutenfreies Mehl wie nötig zum Bestäuben nehmen. Zu viel Mehl macht die Kekse trocken.

04 Kleine Teigportionen ausrollen

Lieber mehrere kleine Portionen statt einer großen Teigplatte bearbeiten. So bleibt der Teig handlich.

05 Vor dem Ausstechen lösen

Die ausgerollte Teigplatte vorsichtig von der Matte lösen, einmal wenden und erst danach die Formen ausstechen.

06 Teigreste mit kühlem Teig verbinden

Reste kurz zusammenfügen und immer etwas frischen, gekühlten Teig untermischen. Nicht lange kneten, damit die Masse nicht warm wird.

07 Mit einer Teigpalette nachhelfen

Klebt ein Keks an der Matte, mit einer kleinen Teigpalette vorsichtig darunterfahren und ihn anheben.

MEINE NOTIZEN

Meine Glutenfreien Keksebacktipps

02 BACKEN, FÜLLEN & AUFBEWAHREN

08 Nur kalte Backbleche verwenden

Ausgestochene Kekse auf kaltes, mit Backpapier belegtes Blech legen. Ein heißes Blech lässt die Butter im Teig zu früh weich werden.

09 Die richtige Ofentemperatur wählen

Ein Blech bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen. Für zwei bis drei Bleche gleichzeitig 160 °C Heißluft einstellen. Den Backofen vorheizen.

10 Backzeit an Größe und Dicke anpassen

Kleine und dünne Kekse sind schneller fertig als große oder dicke. Als Orientierung gelten etwa 5–12 Minuten, je nach Rezept und Ofen.

11 Auf Sicht backen

Die Kekse beobachten: Sobald die Ränder leicht goldgelb werden, sind sie meist fertig. Nicht unnötig dunkel backen.

12 Behutsam vom heißen Blech nehmen

Das Backpapier mitsamt den Keksen vorsichtig vom heißen Blech auf eine ebene Unterlage ziehen. Frische glutenfreie Kekse sind noch empfindlich.

13 Flach und vollständig auskühlen lassen

Die Kekse auf einer geraden Unterlage abkühlen lassen, damit sie ihre Form behalten. Erst danach füllen oder glasieren.

FÜLLEN & AUFBEWAHREN

14 Nach Lust und Laune füllen

Abgekühlte Kekse mit Marmelade, Nougatcreme oder einer passenden Nuss-Nougat-Creme zusammensetzen.

15 Glasieren und dekorieren

Gefüllte Kekse werden durch Marmelade oder Creme viel schneller weich. Deshalb die gefüllten Kekse möglichst noch am selben Tag mit der vorgesehenen Glasur überziehen, sobald die Füllung fest genug ist. Zuckerstreusel, Perlen oder Nüsse auf die noch weiche Glasur geben.

16 Sortenrein und luftdicht lagern

Die vollständig ausgekühlten Kekse nach Sorten getrennt in gut schließenden Keks- oder Blechdosen aufbewahren. So bleiben Geschmack und Konsistenz erhalten.

MEINE NOTIZEN

Meine Glutenfreien Keksebacktipps

03 LEBKUCHEN – VIER EXTRA-TIPPS

01 Nicht zu dünn ausrollen

Etwa 5–10 mm Teigdicke sind für viele ausgestochene Lebkuchen ein guter Richtwert. Zu dünner Teig trocknet schneller aus.

02 Kurz backen – innen noch weich

Als Orientierung gelten bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 10–12 Minuten für mittelgroße Lebkuchen. Kleinere oder dünnere Stücke brauchen oft weniger Zeit. Entscheidend ist immer das jeweilige Rezept: Die Ränder sollen leicht Farbe bekommen und die Mitte auf sanften Druck noch etwas nachgeben. Nicht warten, bis die Lebkuchen im Ofen hart sind – beim Auskühlen werden sie fester.

03 Harte Lebkuchen wieder weich bekommen

Ein kleines Stück frischen Apfel auf einem separaten Stück Backpapier neben die Lebkuchen in die Dose legen, ohne direkten Kontakt zum Gebäck. Die Feuchtigkeit kann harte Lebkuchen innerhalb einiger Tage wieder weicher machen. Den Apfel spätestens alle zwei Tage wechseln, täglich auf Feuchtigkeit oder Schimmel prüfen und entfernen, sobald die Lebkuchen weich genug sind.

04 Richtig aufbewahren

Lebkuchen vollständig auskühlen lassen und erst nach dem Trocknen der Glasur in gut schließende Blech- oder Keksdosen schichten. Zwischen die Lagen Backpapier legen und kühl, trocken und getrennt von knusprigen Keksen aufbewahren. Selbst gebackener Lebkuchen hält je nach Rezept und Lagerung oft etwa 4–6 Wochen; gefüllte Varianten können deutlich kürzer haltbar sein.

BACKTEMPERATUR AUF EINEN BLICK

1 Blech: 180 °C Ober-/Unterhitze, vorgeheizt
2–3 Bleche: 160 °C Heißluft, vorgeheizt

MEINE NOTIZEN