

## Zöliakie Austausch



(c) Mark Hombach



# Weihnachtsgewinnspiel von Zöliakie Austausch und Schnitzer

Und Michaela will gewinnen



# Lebkuchen Haus einmal anders

Oder weihnachtliche Schneelandschaft auf  
himmlischem Schokoladen Boden

Geschrieben und gebacken, fotografiert und  
gegessen von Michaela Portelli

# Die Zutaten für das Lebkuchenhaus

- 90g selbst gemahlene Reismehl
- 90g selbst gemahlene Buchweizenmehl
- 60g Kartoffelstärke
- ½ Teelöffel Xanthan
- 35g Kakaopulver
- 1 Teelöffel geriebener Ingwer
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Teelöffel Nelken
- 2 Teelöffel Backpulver
- eine Prise Salz
- 140g Butter
- 110g brauner Zucker
- 1 Ei
- 100g Melasse
- 60g geschmolzene Zartbitter Schokolade

# Reismehl - Buchweizenmehl- Kartoffelstärke



# Zubereitung des Teiges

- Vermische die Mehle mit Kakaopulver, Ingwer, Zimt, Nelken, Backpulver und Salz
- Verrühre mit dem Handmixer die weiche Butter mit dem Zucker
- Füge das Ei hinzu und verrühre es wieder, dann die Melasse und dann die Schokolade.
- Füge dann das Mehlgemisch hinzu und verrühre es gut
- Der Teig ist sehr weich. Packe den Teig in eine Frischhaltefolie und lege ihn für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.

# Der fertige Teig



Während der Teig für das  
Lebkuchen Haus im Kühlschrank  
ruht wird der himmlische  
Schockoladen Boden vorbereitet



# Die Zutaten

- 40g Haselnüsse
- 100g Butter
- 120g Zartbitter Schokoade
- 2Eßlöffel Kakaopulver
- 3 Eier - getrennt
- 100 g Zucker
- Eine Brise Salz
- 1 Päckchen Vanille Zucker
- 20g Kartoffelstärke

# Zubereitung

- Als erstes werden die Haselnüsse geröstet und wenn sie abgekühlt sind in der Küchenmaschine gehackt



- Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Füge das Kakaopulver und die Schokolade hinzu und lasse es unter Rühren schmelzen.
- Gieße es in eine Schüssel
- Schlage das Eiweiß steif.
- Verrühre die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillezucker und vermische sie dann mit der Butter-Schokoladen- Mischung.
- Füge die Haselnüsse, Kartoffelstärke und Salz hinzu und vermische es gut.
- Hebe das Eiweiß unter

Fülle den Teig in die Kuchenförmchen und dann ab in der Ofen.

Bei 180Grad  
werden sie für  
10-15 Minuten  
gebacken.



- Nachdem der Lebkuchenteig geruht hat, rolle ihn auf einer bemehlten Unterlage aus. Schneide entweder die Formen für das Haus aus oder einfach rechteckige Teile. Sie können auch nach dem Backen zugeschnitten werden.
- Vom übrig gebliebenem Teig habe ich Kreise ausgestochen und werde damit noch Lebkuchen machen.

- Backe bei 180 Grad für etwa 7 Minuten.



# ACHTUNG GEDULD !

- Jetzt kommt die kniffligste Sache: Das Lebkuchen Haus muß zusammengesetzt werden.
- Als Kleber habe ich Puderzucker mit Zitronensaft vermischt.
- Und dann gebastelt.
- Einige Häuser waren nicht fürs Foto geeignet - für den Magen aber schon





- Mit Puderzucker wird sowohl der Schokoladen Untergrund beschneit als auch das Haus.
- Man kann auch Bäume ausstechen.
- Der Phantasie sind keine Grezen gesetzt.



- Vom übrig gebliebenem Teig habe ich Kreise ausgestochen und auch für ca. 7 Minuten gebacken.
- Ausgekühlt wurden sie dann verzieht.





# Danksagung

- Ich möchte mich erst mal ganz herzlich beim Zöliakie Austausch bedanken. Ihr habt mir vor einem Jahr sehr geholfen und mich unterstützt mich im Umgang mit der Zöliakie sicher zu fühlen.
- Ich möchte mich bei Jacqui Farrugia bedanken, die mich bei dem Rezept unterstützt hat. Wer Lust hat: sie hat ihre eigene Webseite, die zwar auf englisch ist, aber mit vielen leckeren Rezepten. [www.senza-g.com](http://www.senza-g.com)

• • •

- Ich möchte mich bei meiner ältesten Tochter bedanken, die geduldig mit mir Haus um Haus gebastelt hat. Und bei meiner mittleren und jüngsten Tochter, die geduldig alle Verschnitte aufgeessen haben.
- Und zuletzt möchte ich mich bei Schnitzer bedanken, daß sie diese tolle Mühle als Gewinn zu Verfügung stellen.

FROHE WEIHNACHTEN UND  
EIN GUTES NEUES JAHR

MERRY CHRISTMAS AND A  
HAPPY NEW YEAR

IL-MILIED IT-TAJJEB U S-SENA  
TAJBA