

Quittentorte zum Verlieben

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Teigwaren
Backautomat
Reis

* Teig 1

175 ml Wasser
1 3/4 g Backferment, glutenfreies
6 g Mais-Grundansatz
175 g Reismehl

* Teig 2

120 ml Wasser
2 Eier
75 g Quark
1 tb Honig
1 ts Salz
30 g Kartoffelpüreepulver
175 g Reismehl
90 g Maismehl
1 1/2 g Johannisbrotkernmehl
3 ts Trockenhefe

Den ersten Teig mit dem Teigprogramm kneten und ca. 6 Stunden ruhen lassen.
Die Zutaten für den zweiten Teig mit dem ersten Teig französisch backen.