Rezept

Gitterkuchen

Ein Rezept von Gitterkuchen, am 29.04.2024

Zutaten

200 g	feines Dinkelvollkornmehl
1 Pck.	Backpulver
80 g	Zucker
140 ml	fettarme Milch
450 g	gelbe Konfitüre (z.B. Aprikosenkonfitüre)
20 g	Sesamsamen
	Mehl für die Arbeitsfläche
200 g	Mehl (Type 405)
225 g	Magerquark
1 Prise	Salz
50 ml	Sonnenblumenöl
1	Eigelb
	Öl für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 BACKBLECH | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Ein tiefes Backblech einölen. Beide Mehlsorten und Backpulver mit Quark, Zucker, Salz, 1/8 l Milch und Öl mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten, dann mit den Händen zu einer Rolle formen.

2. Drei Viertel des Teiges auf dem Blech ausrollen. Gleichmäßig mit Konfitüre bestreichen. Übrigen Teig zu einem Rechteck ausrollen und in lange Streifen schneiden. Teigstreifen gitterartig auf die Konfitüre legen.

3. Eigelb und restliche Milch verquirlen, Teiggitter damit bestreichen. Sesamsamen darüber streuen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) 25-30 Min. backen.