

Rezept

# Gitterkuchen

Ein Rezept von Gitterkuchen, am 08.06.2023

## Zutaten

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

## 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.