



Deutsches Maiskomitee e.V. (DMK)

News

Deutsches Maiskomitee e.V. (DMK)
Dr. Helmut Meßner (verantwortlich)
Dr. Jürgen Rath · Dr. Susanne Kraume
Brühler Str. 9 · 53119 Bonn
Tel.: 0228/926580
Fax: 0228/9265820
Internet: www.maiskomitee.de
E-Mail: dmk@maiskomitee.de

01 | 2019

Glutenfrei: Maisgebäck zur Weihnachtszeit

Bonn (DMK) – Plätzchenduft liegt in der Luft und in diesen Tagen kann sich dem kaum einer entziehen, denn der Duft frisch gebackener Plätzchen kündigt das nahende Weihnachtsfest an.

Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit müssen bei der Wahl ihrer Plätzchen aber ganz genau aufpassen. Plätzchen, bei denen beispielsweise Mehl aus Weizen, Roggen, Dinkel oder Triticale zum Einsatz gekommen sind, sind für sie tabu. Maismehl bietet eine Alternative.

Eine Vielzahl von Plätzchen und Weihnachtsgebäck kann mit Maismehl gebacken werden. Das Deutsche Maiskomitee e. V. (DMK) hat zwei besonders leckere Rezepte für die weihnachtliche Kaffeetafel ausgewählt. Yuriko Lenz, eine gebürtige Japanerin, die in Wien zur Konditorin ausgebildet wurde, hat speziell für das DMK die Vanillekipferl mit Maismehl und den Rumkuchen mit Maismehl entwickelt.

Vanillekipferl mit Maismehl

(ergibt ca. 24 Stk.)

- 100g Butter
- 100g Maismehl
- 60g Marzipanrohmasse
- 50g Mandeln, gerieben
- 20g Puderzucker
- 1 Eigelb
- Salz, Vanille

Vanillezucker (Puderzucker und Vanille) zum Wälzen

Butter, Zucker, Marzipanrohmasse und Eigelb glattarbeiten, gesiebtes Mehl mit den Mandeln mischen und kurz mit den anderen Zutaten zu einem Teig kneten. Den Teig zu Hörnchen formen, auf ein gefettetes Blech legen und bei 190 Grad backen. Die Vanillekipferl sofort nach dem Backen in Vanillezucker wälzen.

Rumkuchen mit Maismehl (20 cm Durchmesser)

- 160g Maismehl
- 150g Butter
- 80g Zucker
- 50g Marzipanrohmasse



Deutsches Maiskomitee e.V. (DMK)

News

Deutsches Maiskomitee e.V. (DMK)
Dr. Helmut Meßner (verantwortlich)
Dr. Jürgen Rath · Dr. Susanne Kraume
Brühler Str. 9 · 53119 Bonn
Tel.: 0228/926580
Fax: 0228/9265820
Internet: www.maiskomitee.de
E-Mail: dmk@maiskomitee.de

01 | 2019

50g Zucker

50g Milch

3 Eigelb

3 Eiklar

Rosinen (in Rum ziehen lassen), Pistazien

Salz, Vanille, Zitronenschale, Rum

Butter, Zucker, Marzipanrohmasse und Aromen schaumig rühren und das Eigelb nach und nach einrühren. Milch in die schaumige Buttermischung einrühren. Eiklar mit Zucker zu Eischnee aufschlagen und unter die schaumige Buttermasse heben. Gesiebtetes Maismehl in die Masse melieren, Rosinen und Pistazien in die fertige Masse kurz unterarbeiten. Die Masse in die gefettete und bemehlte Kuchenform einfüllen und bei 190 Grad backen.

(2.031 Zeichen)

Keywords: Deutsches Maiskomitee e. V. (DMK), Maismehl, Weihnachtsgebäck, glutenfrei