

Mandeln Kuchen Glutenfrei

Hinweis I

Rezepte wo nur das Datum steht, sind von mir an diesem Tag getestet + oder auch selber zusammen gestellt worden.
Nur diejenigen die auch was geworden sind, erscheinen hier.

Bitte bedenkt

Da ich das Getreide + die Ölsaaten + Nüsse + Hülsenfrüchte erst kurz vor dem Gebrauch mahle, hat es eine andere Bindekraft (+ auch Geschmack).

Wenn Ihr dagegen mit gekauften Mehlen arbeitet, **kann**, muss aber nicht, das Ihr zu anderen Ergebnissen kommt, als hier beschrieben.

Hinweis Margarine

Es gibt auch Margarine die Laktosefrei ist, in fast jedem Discounter, ich verwende hier Deli Reformmargarine, das Original

Inhaltsverzeichnis

Mandeln Kuchen Glutenfrei	1
Hinweis I	1
Bitte bedenkt	1
Hinweis Margarine	1
Inhaltsverzeichnis	1
Kuchen.....	3
Apfel oder Weißweinkuchen F Vegan	3
Bananen Kirsch Kuchen 3 Ei M F.....	4
Bananen Kuchen mit Ingwer M F	5
Bananen Torte Intumak M F.....	8
Bananenkuchen Vegan.....	10
Biskuitboden - Kuchen I F Vegan	10
Biskuitboden / Kuchen II F Vegan	11
Eierlikör Mandel Torte 2 Ei F	12
Feuchter Mandelkuchen III M F	14
Veränderung Donnerstag F	15

Feuchter Nusskuchen 6 Ei M F.....	15
Ingwer Vanille Kuchen F S Vegan.....	17
Kaffee Kuchen Arusan 7 Ei M F.....	18
Veränderung II 7 Ei M F.....	20
Kaffeekuchen 6 Ei F.....	21
Kaffeekuchen V 3 Ei M F.....	22
Kaffeekuchen, saftiger F S Vegan.....	24
Käse Bananen Kaffee Kuchen M F.....	26
Käse Obst Kuchen M F.....	27
Käse- Obstkuchen M F.....	28
Käsekuchen ohne Boden III 6 Ei M.....	31
Käsekuchen VII 4 Ei M F.....	31
Kuchen Mahabad 2 Ei M (Pikant).....	33
Maiskörner Apfel Pfannenkuchen II F.....	34
Mandarinen - Eierlikör Zupfkuchen 2 Ei M F.....	35
Nachtrag F.....	38
Mandel Rum Kuchen Dzejhun 5 Ei F.....	38
Mandel Torte Yangiyo`I F S (Fleisch).....	39
Mandelcreme Kuchen I F S Vegan.....	41
Mandelkuchen F Vegan.....	43
Mandelkuchen Darzin F Vegan.....	44
Veränderung F.....	45
Mandelkuchen Yangiyo`I b F.....	46
Veränderung F.....	46
Möhren Kuchen Kabutarkhän F Vegan.....	47
Möhren Marzipan Kuchen 8 Ei F.....	48
Möhren oder Rotweinkuchen F Vegan.....	49
Möhren oder Weißweinkuchen F Vegan.....	51
Nuss Apfel Torte Karazartas 1 Eigelb F.....	52
Maiskörner Zitronenkuchen mit Mandeln 3 Ei M.....	53
Quark Bananen Torte ohne Boden 6 Ei M F.....	55
Quark Mandel Kuchen 2 Ei M F (Fleisch).....	56
Quark Nuss Kuchen M F.....	57
Quark Tropen Früchte Torte 1 Ei M F.....	59
Quittenkuchen F Vegan.....	60
Reismehlkuchen mit Pflaumen F.....	61
Veränderung: F Vegan.....	63
Rotweinkuchen II 6 Ei M.....	63
Rotweinkuchen II Veränderung 6 Ei M F.....	64
Rotweinkuchen III 2 Ei M (Fleisch).....	65
Rotweinkuchen III 6 Ei M.....	66
Rührkuchen V 4 Ei M F.....	67
Rührkuchen VI 4 Ei F.....	68
Rührkuchen VII 4 Ei M F.....	69
Rührkuchen XI 4 Ei F Rum.....	70
Schokoladen Kuchen 8 Ei M F.....	71
Schokoladen Rum Kuchen F Vegan.....	72
Schokoladenkuchen 8 Ei M F.....	74

Schokoladenkuchen Anär F Vegan	75
Schokoladenkuchen XVI 3 Ei M F.....	76
Tofu – süße u bittere Mandeln – Reiskuchen F S Vegan.....	78
Walnussnougat Marmorkuchen 5 Ei M F.....	79
Hinweis M	80
Hinweis Ei	81
Hinweis S.....	81
Hinweis F	81
Hinweis.....	81

Kuchen

Apfel oder Weißweinkuchen F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Sojafrei u Vegan

35 cm Kastenbackform mit Backpapier

2,2 kg



750 ml trockenen Weißwein 12,5 %

350 g Naturreis mahlen

300 g Maiskörner mahlen

2 Nelke mit mahlen

2 Kardamomkapseln mit mahlen

1 Piment mit mahlen

1 Prise Salz

1 Tüte Backpulver f 500 g Mehl

250 g Puderzucker

200 g Mandeln geröstet u mahlen

600 g ca Äpfel um den Griebsch geraspelt

150 g Kakaobutter o Margarine laktosefrei

10 Ei Obstler

Kakaobutter o Margarine verflüssigen, beiseitestellen, Mandeln in einer trocknen Pfanne rösten und mahlen, alle trocknen Zutaten zusammen vermischen, in eine Rührschüssel (Küchmaschine) geben, Rührhaken anstellen, die um den Griebsch herum geraspelten Äpfel dazu geben, verrühren, Weißwein dazu, miteinander verrühren, die verflüssigte und etwas abgekühlte Kakaobutter o Margarine, dazu, alles gut 4 min auf Mittelstufe verrühren lassen, abschmecken ob es süß genug ist.

in eine 35 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, glatt schütteln, suppenartig.

in vorgeheizten Backofen bei ca 150°C Heißluft ca 80 min backen, Nadelprobe,

nach dem völligen erkalten des Kuchens, das Backpapier vorsichtig entfernen.

optimal ist es den Kuchen 1 Nacht Ruhen zu lassen, damit die Gewürze gut durchziehen.

eigenes Rezept Dienstag, Samstag, 12. Dezember 2009 Hans

Bananen Kirsch Kuchen 3 Ei M F

mit Mandel Topping

glutenfrei

26 cm Ring-Springform mit Backpapier



Zutaten für 1 Portionen

200 g Quark 0,5 %

100 g Vollrohrzucker trennen

3 Ei trennen

5 EL Buchweizenkörner mahlen
6 EL Naturreis mahlen
1 EL Hirsekörner mahlen
3 Banane(n)
100 g Haselnüsse, mahlen
0,5 TI Vanillepulver,
1 Pck. Backpulver
150 g TK Kirschen
0,5 TL Zimt
2 Prise Salz trennen
etwas Zitronensaft

Für den Belag

3 EL Puderzucker

3 EL süße Sahne

100 g Mandel(n), Blättchen
etwas Zimt

Backpapier für eine 26 cm Ring-Springform

Zubereitung

Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig und mit 50 g Zucker steifschlagen, beiseitestellen,

Eigelbe mit einer Prise Salz mit Zucker zu einer hellen Creme rühren. Butter hinzugeben, weiter rühren. Alle Mehlsorten trocken mit Backpulver, Vanillepulver, gemahlene Nüsse und Zimt mischen. Nach und nach in die Eicreme rühren.

Bananen mit Zitronensaft pürieren, zur Teigmasse geben und rühren. Kirschen ebenfalls unter den Teig heben. Zum Schluss den Eischnee unterheben und den (cremigen) Teig in mit Backpapier ausgefüllte Ring-Springform gießen. Bei 175 Grad ca. 45 Minuten Umluft backen (Stäbchentest).

Für das Topping Butter, süße Sahne mit Puderzucker erhitzen. Mandeln rösten und in die Buttermasse geben. Alles auf den noch heißen Kuchen verteilen und mit Puderzucker und Zimt per Haarsieb bestreuen.

Donnerstag, 17. Januar 2008 Hans60

Bananen Kuchen mit Ingwer M F

Glutenfrei + Eifrei

26 cm Ring bzw Springform mit Backpapier



5 Bananen

1 kg Magerquark

200 g Mandeln mahlen.

5 gehäufte El Kakaopulver

1 Tüte Bourbon Vanille Zucker

150- 200 g Vollrohrzucker

¼ TI Meersalz

2 Tassen Maiskörner mahlen. (Polenta) ca 300 g

4 cm frischen Ingwer feingehackt

100 g Rosinen , in

Rum 54 % oder Rotwein, (zur Not auch in Wasser) 24 h eingelegt

1 guten Schuss Rum

Schokostreusel

Backpapier für eine 26 cm Ø Springform

Bananen zu Mus quetschen + alle Zutaten bis Ingwer damit gut vermischen, dann die abgetropften Rosinen unterheben. + 1 guten Schuss Rum + in eine mit Backpapier ausgelegte 24 cm Ø Springform gießen, glatt streichen, + mit Schokoladenstreusel, bedecken .

Bei 160 °C Umluft OHNE vorheizen ca 70- 90 min backen + 60 min im ausgeschalteten Ofen lassen , dann auf ein Kuchengitter, Backpapier Vorsichtig entfernen auskühlen lassen.....26.05.2004

PS

Wer den Kuchen , mehr in Richtung Torte haben will, der nehme nur ca 8-10 Ei Maiskörner mahlen.,
Ingwer, ist nicht jedermanns Geschmack, kann man auch mit den Saft einer halben Zitrone ersetzen.

Veränderung

Sonntag, 6. Januar 2008

600 g (5) Bananen

1 kg Quark 0,5 %

200 g s Mandeln mahlen +

10 bittere Mandel mit mahlen

100 g bittere Schokolade 85 % mahlen (Mandelmühle) *

0,5 TI Vanillepulver

200 g Vollrohrzucker

0,25 TI Salz

8 Ei Maiskörner (150 g) mahlen

30 g Ingwer fein gehackt

100 g Rosinen

guten Schuss Rum 54 %

25 g bittere Schokolade 85 % mahlen (Mandelmühle)

eine 26 cm Ringform –Springform

Backpapier dafür

Bananen in Stücke brechen in eine Rührschüssel geben und rühren lassen + alle anderen Zutaten bis Ingwer langsam dazu geben, und zum Schluss noch die Rosinen.+ 1 guten Schuss Rum + in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Springform gießen, glatt streichen, + mit mahlen Schokolade bedecken.

Bei 140 °C Umluft OHNE vorheizen ca 70- 90 min backen + 60 min im ausgeschalteten Ofen lassen , dann auf ein Kuchengitter, Backpapier erst entfernen wenn der Kuchen abgekühlt ist.

*

Anstelle von Kakaopulver + Schokostreusel,

100 + 25 g, bittere Schokolade 85 % mahlen (Mandelmühle)

und es kamen noch 10 bittere Mandeln mahlen dazu, sonst ist alles wie oben angegeben.

Sonntag, 6. Januar 2008 Hans60

Bananen Torte Intumak M F

Glutenfrei + Eifrei



Boden:

50 g Kichererbsen mahlen
50 g Naturreis Mittelkorn mahlen
100 g Buchweizenkörner mahlen
1 Prise Salz
1 Prise Vollrohrrohrzucker
1 Msp Bourbon Vanillepulver
150 g Ungehärtete Margarine
6 - 10 El Wasser

26 cm Ringform

Backpapier dafür

Füllung:

500 ml Milch

500 g Bananen Leopardenart, geschält gewogen

500 g Magerquark 0,5 % Fett

60 g Speisestärke

100 ml Milch

1 Prise Salz

1 Prise Vollrohrrohrzucker evtl mehr

1 Zitrone Schale + Saft

Belag:

1 große frische Ananas
1 Tüte Tortenguss ODER
1 TI Kartoffelmehl
100 g gehobelte Mandeln leicht geröstet

Zubereitung Boden:

Alle Zutaten zusammen verrühren + in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ringform geben, + glattstreichen.
In den kalten Backofen bei ca 160°C Umluft ca 20-25 min backen.

Zubereitung Füllung:

Bananen mit Schale + Saft der Zitrone zusammen pürieren, mit einem elektrischen Pürierstab.
In 100 ml kalte Milch, 60 g Speisestärke einrühren, auflösen.
500 ml Milch aufkochen, von der Hitze nehmen, die Speisestärke einrühren + ca 60 sek rührend kochen lassen.
Runter von der Hitze den Quark, Salz + Zucker, danach das Bananenpüree einrühren, auf den vorgebackenen Boden geben, glatt streichen + weitere 50 min bei 150°C Umluft backen.

Zubereitung Belag:

Ananas mit einem Ananasschäler bearbeiten, eine Scheibe ganz lassen für die Mitte, die anderen, halb durch schneiden, den herausgetretenen Saft, mit Wasser auffüllen auf 250 ml, um damit laut Tütenanweisung den Tortenguss herstellen.
Ich nehme statt fertigen Tortenguss, ca 1 TI Kartoffelmehl den ich in ein wenig Wasser auflöse, + diesen dann langsam in den kochenden Saft einrühre, meist wird nicht alles gebraucht, sobald die Soße anfängt an zu dicken, lasse ich den Rest beiseite.
Auf den fertig gebackenen Kuchen, lege ich jetzt eine Scheibe Ananas in die Mitte, + die halb durchgeschnittenen drum herum, gebe jetzt löffelweise den Guss darauf.
Darüber gebe ich jetzt noch die leicht gerösteten gehobelten Mandeln drüber.
Nach dem abkühlen der Torte stelle ich sie in den Kühlschrank zum fest werden.

Ca 60 min vor dem servieren, dort raus nehmen, die Aromen kommen besser zum Tragen.

Eigenes Rezept, Donnerstag, 14. September 2006 Hans60

Bananenkuchen Vegan

200 g Hirsekörner mahlen
100 g Buchweizenkörner mahlen
50 g Amaranthkörner mahlen
150 g Mandeln mahlen
80 g Carobpulver
4 El Rohrzucker
1 Tüte Weinstein
1 Prise Salz

alles zusammen vermischen

3-4 sehr reife Bananen zerquetschen, mit Passierstab
250 g Olivenöl
200 - 300 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser
0,5 abgeriebene Zitronenschale alles gut verrühren , dann die
trockenen Zutaten untermischen.

Muss wie ein Rührteig sein , lieber ein wenig mehr Flüssigkeit geben,

in ausgefettete Muffeinsformen , je 2 El , +
in 1 kleine mit Backpapier ausgelegte Backform geben

18.02.2004

Eigene Zusammenstellung Hans60

Biskuitboden - Kuchen I F Vegan

Glutenfrei, Eifrei + Milchfrei / eigenes Rezept



Zutaten für 1 Portionen

150 g Buchweizenkörner mahlen
50 g Amaranthkörner
100 g Mandel(n), süße +
50 g Kartoffelmehl
1 Prise Salz
1 Prise Vollrohrrohrzucker
1 Msp. Vanille -Pulver
1 Kl Natron
1 Kl Zitronensaft
300 ml Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges

Zubereitung

Trockene Zutaten vermischen, feuchte Zutaten vermischen. Alle Zutaten zusammen rühren ca. 5 min in Küchenmaschine.

In die mit Backpapier ausgelegte 26-er Springform gießen + im kalten Backofen bei 160°C Umluft ca. 40 min backen. Nadelprobe. Auskühlen lassen. Vorsichtig Backpapier entfernen.

Den Biskuitboden nach mindestens 2 Stunden Ruhezeit, durchschneiden.

Samstag, 5. August 2006

Biskuitboden / Kuchen II F Vegan

Glutenfrei, Eifrei + Milchfrei / eigenes Rezept



Zutaten für 1 Portionen

150 g Buchweizenkörner mahlen
50 g Amaranthkörner
100 g Mandel(n), süße +

50 g Kartoffelmehl
1 Prise Salz
1 Prise Vollrohrzucker
1 Msp. Vanille -Pulver
1 Kl Backpulver
300 ml Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges

Zubereitung

Trockene Zutaten vermischen, feuchte Zutaten vermischen. Alle Zutaten zusammen rühren ca. 5 min in Küchenmaschine.

In die mit Backpapier ausgelegte 26-er Springform gießen + im kalten Backofen bei 160°C Umluft ca. 40 min backen. Nadelprobe. Auskühlen lassen. Vorsichtig Backpapier entfernen.

Den Biskuitboden nach mindestens 2 Stunden Ruhezeit, durchschneiden.

Samstag, 5. August 2006

Eierlikör Mandel Torte 2 Ei F

Glutenfrei + Milchfrei



Boden:

150 g Maiskörner mahlen

1 Prise Vollrohrzucker
1 Prise Salz
2 TI Backpulver

2 Ei

100 g ungehärtete Margarine
evt Wasser

Füllung:

400 g s Mandeln mahlen +
13 bittere Mandeln mahlen
80 g Speisestärke / Mondamin
150 g Vollrohrzucker, bei Bedarf
0,25 TI Salz
700 ml Eierlikör

Belag:

300 g TK Kirschen entsteint
6 cl Wasser
6 cl Wasser
1 gut gehäufter Ei Speisestärke o Mondamin, ca 30 g
3 cl Kirschwasser

Backofen auf 180°C vorheizen

Zutaten für den Boden alle bis auf das Wasser zusammen verrühren lassen. In eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ringform geben, + mit einem immer wieder in Wasser tauchenden Esslöffel verteilen, möglichst auch den Rand bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen 15 min bei 180°C, backen.

Die trockenen Zutaten für die Füllung zusammen vermischen lassen (mit dem Zucker würde ich erst abwarten, evtl ist es schon süß genug.) , dann den Eierlikör dazu, + gut verrühren., Diese Füllung gleich auf den vorgebackenen Boden geben, glatt streichen, + wieder rein in den Backofen + bei 180°C ca 35 min weiterbacken oder bei 150°C Umluft auch 35 min.

Die Kirschen mit 6 cl Wasser aufkochen, die Speisestärke in den restlichen 6 cl kaltem Wasser auflösen, + rein in die kochenden Kirschen +noch ca 60 sek kochen lassen.

Runter von der Hitze, Kirschwasser hin zu, umrühren.

Sobald der Kuchen fertig gebacken die gekochten Kirschen rauf, glatt streichen, + abkühlen lassen, ca 10 –20 noch in der Form lassen, dann den Ring lösen, + vorsichtig das Backpapier vom Rand lösen.

Eigenes Rezept, Sonntag, 22. Oktober 2006, Hans60

Hans

Feuchter Mandelkuchen III M F

Glutenfrei + Eifrei



1 Prise Salz
200 g Vollrohrzucker

1 kg Quark 0,5 %

800 g s Mandeln mahlen
15 bittere Mandeln mahlen

700 g Äpfel
300 g Maiskörner mahlen
1 Tüte Backpulver

9 cl Obstler oder anderen

Quark + Zucker + Salz verrühren.
von den Äpfeln den Stiel + Blüte entfernen + grob raspeln lassen + dazu geben, verrühren lassen
Die mahlen Mandeln mit dem Maiskörner mahlen + Backpulver vermischen + dazu verrühren.

zum Schluss den Obstler begeben, man kann natürlich Amaretto begeben, nur ist nach dem backen nichts mehr davon zu merken, dafür habe ich die bitteren Mandeln genommen.
In eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform gießen, glattstreichen.
In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 125 min backen.

Eigenes Rezept Freitag, 2. Februar 2007 Hans60

Veränderung Donnerstag F

4. Oktober 2007



Anstelle Mandeln, Haselnüsse
Sowie nur 100 g Vollrohrzucker, Äpfel waren sehr süß,
und 3 Kapseln Kardamom mahlen.

Hans

Feuchter Nusskuchen 6 Ei M F



Zutaten für 8 Portionen

1000 g Quark

250 g Margarine /Butter

300 g Rohrzucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Zitrone(n), Schale + Saft oder

3 Schuss Rum , 54 %

100 g Mandel(n), geriebene

150 g Nüsse, geriebene

150 g Kuvertüre, geriebene, bitter

6 Eigelb

7 EL Maisgrieß, Maiskörner grob geschrotet

2 EL Hirsekörner - Grieß

1 Prise Meersalz

6 Eiklar, steifgeschlagen

Margarine/Butter mit Zucker schaumig schlagen, danach alle Zutaten unterrühren, zum Schluss, das steifgeschlagene Eiweiß vorsichtig unzerziehen. Den Boden der 24 cm Springform, sowie der ganzen 24 cm Kastenkuchenform mit Backpapier auslegen, die Ränder der Springform mit Margarine einfetten + mit Grieß ausstreuen. Teig einfüllen, glatt streichen. Im vorgewärmten Ofen bei ca. 180 Grad, ca. 60- 70 min backen. Danach noch weitere 60 min im ausgeschalteten Ofen stehen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

19.09.03 Hans60

Ingwer Vanille Kuchen F S Vegan

Glutenfrei + Eifrei u Milchfrei u Vegan

26 cm Ringform mit Backpapier



Boden

150 g Naturreis mahlen
100 g Buchweizenkörner mahlen
60 g Zucker
1 Prise Salz
60 g Margarine laktosefrei
100 g Wasser

Füllung

100 g Mandeln geröstet und mahlen
1 Prise Salz
250 g Zucker
40 g Ingwer feingehackt

400 g Tofu naturell

500 g Sojadrink naturell

200 g Naturreis mahlen
2 Vanillestangen
100 g Margarine verflüssigt
20 g ca, bittere Schokolade 85 %

Boden

Von Naturreis bis Margarine in der Küchenmaschine verrühren, dann erst das Wasser zugeben, auf Höchststufe so lange rühren lassen bis es ein homogenen Teig ergibt, diesen in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform verteilen, mit einen nassen Esslöffelrücken und einen Rand bilden, die Backform in den Kühlschrank, kann, muss aber nicht.

Füllung

100 g Margarine verflüssigen,
Tofu zerbröckeln und mit Sojadrink und den Inhalt der Vanillestangen, eine Prise Salz, in einem hohem Gefäß mit einem elektr Pürierstab fein pürieren, in eine Rührschüssel (Küchenmaschine wäre ideal) gießen, Maschine leicht laufen lassen, Mandeln in einer trocknen Bratpfanne rösten und mahlen sowie den gemahlene 200 g Naturreis und 250 g Zucker und feingehackten Ingwer dazugeben, zum Schluss noch die verflüssigte Margarine, gut verrühren lassen.

Diese Füllung auf den Teig in der Backform gießen, glattschütteln, Schokolade mahlen (Mandelmühle), leicht auf den Kuchenteig streuen.

in den kalten Backofen bei niedriger Temperatur, z.B. 135°C Heißluft ca 120 min backen, ganz auskühlen lassen, vorm anschneiden,.

PS

der Ingwer bringt eine pikante Note,

die, doch Verhältnis lange niedrige Backzeit, sorgte bisher bei etlichen Kuchen, dass diese nicht mehr aufreißen

Eigenes Rezept Donnerstag, 11. März 2010 Hans

Kaffee Kuchen Arusan 7 Ei M F



Zutaten für 1 Portionen

750 g Quark (Magerquark)

200 g Mandel(n), süße +
20 g Mandel(n), bittere, geröstet +
200 g Sonnenblumenkerne, geröstet + mahlen
250 g Maiskörner, mahlen

7 Ei(er), trennen

Süßstoff, flüssigen, für 250 g Zucker
2 Prisen Salz
2 EL Kakaopulver ohne Zucker
3 EL Kaffeepulver, schwarzes, (z.B: türkischen)
5 EL Rum, 54 % oder mehr

Alle Zutaten bis auf Eiweiß zusammen verrühren. Dann das mit 1 Prise Salz steifgeschlagene Eiweiß drunter mischen. In den kalten Backofen bei 160° Umluft ca. 90-100 min backen. Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca. 180° + ca. 70 - 80 min backen.

Hinweis: Wer (Vollrohr) Zucker, anstelle Süßstoff nimmt, bitte auch die Flüssigkeit erhöhen, es muss nachher wie ein Rührteig so dünn sein, lieber ein wenig mehr. Geht besser auf. Es eignet sich besonders kohlenstoffhaltiges Mineralwasser.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
16.07.06 Hans60

Veränderung I



1 kg statt 750 g Quark

1 Prise Salz
anstatt flüssigen Süßstoff, flüssigen Stevia
statt 5 El Rum, 6 cl Rum 54 %

Die Eier nicht trennen, alle Zutaten zusammen vermischen + in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Rundform/Springform geben.
Im kalten Backofen bei 160° C ca 60 min backen.

Veränderung II 7 Ei M F

30 Muffeins



6399 emf

6400 CK

1 kg statt 750 g Quark

Anstelle 220 g Mandeln (Nussallergie)
220 g Erdnüsse blanchiert und geröstet und mahlen
1 Prise Salz
evtl 1 Tüte Backpulver
anstatt flüssigen Süßstoff, 250 g Zucker,
3 El Wasser

200 g süße Sahne

statt 5 El Rum, 6 cl Rum 54 %
Fett für die drei Muffeinsbleche

7 Eiweiße mit einer Prise Salz schaumig, dann 125 g Zucker ca einrieseln lassen und steif schlagen, beiseite Stellen,
7 Eigelb mit einer Prise Salz, 3 El Wasser schaumig schlagen, dann ca 120 g Zucker einrieseln und alles fast weiß cremig schlagen lassen,
Quark rein, gut verrühren lassen,
Erdnüsse, sowie Sonnenblumenkerne nach dem rösten mit den Kaffeebohnen und Maiskörner zusammen mahlen, Backpulver, Kakao dazu , gut vermischen und langsam einrieseln lassen, verrühren, süße Sahne dazu, und ganz zum Schluss den Rum, alles ca 5 min auf Mittelstufe verrühren lassen,
in der Zwischenzeit die Mulden der Muffeinsbleche gut mit Butter oder Margarine ausfetten,
das sehr feste Eiweiß nun mit einem Holzlöffel unter den Teig heben, nichts vom Eiweiß raus sehen lassen, wird beim backen meist schwarz, meist reichen 2 El Teig pro Mulde.

Alle drei Bleche (auf ein mal) in den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 40 min backen, ca 10 min in den Formen lassen, dann ein Brett drüber legen, umdrehen, die Bleche vorsichtig abnehmen, die Muffeins auf ein Kuchenrost abkühlen lassen.

Mittwoch, 31. Dezember 2008 Hans60

Kaffee Kuchen 6 Ei F

Glutenfrei u Milchfrei



Zutaten für 1 Portionen

250 g Margarine
200 g Zucker trennen

6 Ei trennen

2 Prisen Salz trennen
4 El Wasser
1 EL Zimt mahlen
2 EL Kakao
100 g Schokolade 85 % mahlen (Mandelmühle)
200 g Mandeln, mahlen
1 Pck. Backpulver
250 g Naturreis mahlen
4 El Kaffeebohnen mahlen +
1 Tasse Wasser

Zubereitung

Aus den oben genannten Zutaten einen Rührteig herstellen.

Eiweiße mit einer Prise Salz schaumig und mit 100 g Zucker steif schlagen lassen, beiseitestellen,

Eigelbe mit 4 El Wasser (warm o kalt) und 100 g Zucker cremig fast weiß schlagen lassen, dann Zimt und Kakao langsam dazu einrieseln lassen, Margarine Esslöffelweise zugeben,

trockne Zutaten wie mahlen Schokolade, Mandeln, Backpulver, Naturreis mahlen, 4 El Kaffeebohnen mahlen, vermischen und zu der Eigelbmasse, sowie eine Kaffeetasse (ca 160 g) Wasser dazu, und alles gut 4 min auf fast Höchststufe verrühren lassen,

Steife Eiweiß mit einem Holzlöffel (keinesfalls Metall) untermischen.

In einer mit Backpapier ausgefüllten 26er Springform bei 175°C auf der untersten Schiene, eine Stunde backen.

Ca 20 min im ausgeschalteten Backofen lassen,

Backpapier erst nach dem völligen auskühlen entfernen

Wer will kann noch einen Schokoladen oder Kaffeeglasur drauf tun, auf den noch warmen Kuchen

z.B.

Schokoladenguss

200 g Puderzucker

30 g Kakao

3 El Wasser; heiß

Kaffeeguss

200 g Puderzucker

2 El Kaffee; heiß (bis 3 El)

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Nach einem Rezept von 29.07.2009 Glasherz CK

Dienstag, 13. Oktober 2009

Kaffeekuchen V 3 Ei M F

Glutenfrei

26 cm Ringform mit Backpapier
füllt die Form in ganzer Höhe aus



Boden

150 g Naturreis mahlen
100 g Buchweizenkörner mahlen
60 g Zucker
1 Prise Salz
60 g Margarine o Butter
100 g Wasser

Füllung

3 Eiweiß (Gr L)
1 Prise Salz
120 g Zucker

3 Eigelb

1 Prise Salz
3 El Wasser
130 g Zucker
1 TI Vanillepulver

800 g saure Sahne 10 %

100 g Erdnüsse blanchiert
15 bittere Mandeln mahlen
200 g Naturreis mahlen
2 TI Kakao
3 El Kaffeebohnen mahlen

Boden

Vo Naturreis bis Margarine in der Küchenmaschine verrühren, dann erst das Wasser zugeben, auf Höchststufe so lange rühren lassen bis es ein

homogenen Teig ergibt, diesen in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform verteilen, einen nassen Esslöffelrücken ist von Vorteil, die Backform in den Kühlschrank, kann, muss aber nicht.

Füllung

Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig, Zucker einrieseln, und steif schlagen lassen, beiseitestellen,

Erdnüsse in einer trocknen Bratpfanne rösten und mahlen,

Eigelb mit Salz, 3 El Wasser, Vanillepulver und 130 g Zucker schaumig bis cremig weiß schlagen, saure Sahne begeben, verrühren, alle anderen trocknen Zutaten vermischen und langsam in die Ei-Zuckermischung einrieseln lassen, gut verrühren, lassen,

steife Eiweiß untermischen, mit einem Holz oder Kunststofflöffel, bitte so, das kein Eischaum an der Oberfläche sichtbar, dieser wird nur fast schwarz beim backen, nun abschmecken ob es einem süß genug erscheint, evtl nachzuckern.

Diese Füllung auf den Teig in der Backform gießen, glattschütteln, der Teig füllt die Backform bis zum oberen Rand aus, in den kalten Backofen bei niedriger Temperatur, z.B. 135°C Heißluft ca 130 min backen, ganz auskühlen lassen, vorm anschneiden, 12 h oder mehr wären ideal, damit sich die natürlichen Aromastoffe entfalten können.

Eigenes Rezept Mittwoch, 24. Februar 2010 Hans

Kaffeekekuchen, saftiger F S Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

26 cm Ringform mit Backpapier



Boden:

250 g Naturreis mahlen

1 Prise Salz
150 g Deli Reform Margarine, oder andere Laktosefreie
80 g Zuckerrübensirup

Füllung:

400 g Tofu naturell

250 g ca kohlenstoffhaltiges Mineralwasser
180-200 g Zuckerrübensirup
100 g Schokolade 85 % gerieben (Mandelmühle)
200 g Mandeln, süß, mahlen
6 bittere Mandeln mit mahlen
3 El Kakao
130 g Naturreis mahlen
2 Piment mit mahlen
3 Kardamom mit mahlen
3 El Kaffeebohnen mahlen
1 Tüte Backpulver
150 g Bio Sonnenblumenöl
100 g Zucker evtl

für den Boden die Zutaten zusammen vermischen und in die 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ring- oder Springform geben, mit einem nassen Esslöffelrücken den Teig auf den Boden und ein wenig den Rand hoch verteilen, die Form in den Kühlschrank stellen,

für die Füllung:

Tofu etwas zerkleinern in ein hohes Gefäß und mit kohlenstoffhaltiges Mineralwasser und einem elektr Pürierstab, cremig pürieren, in eine Rührschüssel gießen, und den Rührstab einschalten auf kleine Stufe, Zuckerrübensirup dazu geben, erst Schokolade dann die Mandeln in der Mandelmühle reiben und die trocknen Zutaten Kakao, 130 g Naturreis mahlen, Piment, Kardamom, und Kaffeebohnen mahlen, und Backpulver vermischen und in die süße Tofu, Wasser und Sirupmasse einrieseln lassen, sowie das Sonnenblumenöl dazu gießen.

Das ganze abschmecken, evtl noch 100 g Zucker begeben, alles zusammen gut 4 mit auf Höchststufe verrühren lassen, und diese Masse auf den kalten Mürbeteig gießen, glattschütteln oder glatt streichen,

in den auf 150°C vorgeheizten Backofen in Schiene zwei 30 min backen lassen, die Form für den 10 min aus den Ofen nehmen, (bei der Springform den Ring etwas lösen), Ringform so lassen, dann für weitere 70 min auf der untersten Schiene bei 150°C backen.

Backofentür etwas öffnen, für ca 10 min noch im Ofen lassen, die Ringform auf einen umgedrehten kleinen Kochtopf stellen, der Ring löst sich irgendwann von allein, ganz auskühlen lassen, vorm anschneiden.

Eigenes Rezept, Mittwoch, 14. Oktober 2009 Hans60

Nachtrag

wer noch eine Schoko oder Kaffeelasur rauf machen will, dann bitte die 100 g Zucker, nicht nehmen, wird sonst einfach zu süß,

Kaffeeguss

200 g Puderzucker
2 El Kaffee; heiß (bis 3 El)

Schokoladenguss

200 g Puderzucker
30 g Kakao
3 El Wasser; heiß

Gruß

Hans

Käse Bananen Kaffee Kuchen M F

Glutenfrei + Eifrei

26 cm Ringform mit Backpapier



200 g s Mandeln mahlen
10 bittere Mandeln mit mahlen

1 Kg Quark 0,5 %

400 g Frischkäse 4 %

50 g Kaffeebohnen mahlen

1 Prise Salz
90 g Naturreis mahlen
150 g Vollrohrzucker + 50 g
550 g Bananen ca

26 cm Ringform / Springform

Backpapier dafür

26 cm Backform mit Backpapier auslegen, Boden + Rand.
Mandeln süße und bittere zusammen mahlen.
Kaffeebohnen mahlen,
Naturreis mahlen,
Bananen pürieren,
und alle Zutaten zusammen verrühren lassen, abschmecken, je nach Reifegrad der Bananen, noch Zucker zutun.
Alles in die mit Backpapier ausgefüllte Backform gießen, in den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 100 min backen.
Ca 30-40 min in der Form lassen, den Ring runter lassen, und ganz abkühlen lassen, vor dem anschneiden.

Eigenes Rezept, Sonntag, 30. Dezember 2007 Hans60

Käse Obst Kuchen M F

Glutenfrei u Eifrei

26 cm Ringform mit Backpapier



Boden

100 g Buchweizenkörner mahlen
200 g Naturreis mit mahlen

0,5 TI Korianderkörner mit mahlen
1 Prise Salz
80 g Zucker
2 gestrichene TI Backpulver
80 g Margarine, laktosefrei
100 g Rotwein, trocken, 14 %

Belag

1 Ananas geschält

500 g Magerquark

400 g süße Sahne

100 g Zucker
1 Prise Salz
120 g Naturreis mahlen
60 g Buchweizenkörner mit mahlen
0,5 TI Korianderkörner mit mahlen
300 g TK Kirschen, saure, o Zucker o Stein
100 g Kokosraspel, ca
50 g Mandeln gehobelte, ca

alle Zutaten für den Boden zusammen verrühren lassen,
in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform geben, mit einem nas-
sen Esslöffelrücken verteilen und einen kleinen Rand bilden,
Ananas schälen, den Kern rausstechen, in Scheiben schneiden, den Teig-
boden damit belegen, (den übrigen Rest, mit geschlagener Sahne als
Dessert, verwenden),
Beiseite stellen oder in den Kühlschrank stellen,
von Magerquark bis einschließlich Korianderkörner schaumig schlagen las-
sen, diese Masse nun auf den Teig gießen, glatt schütteln, TK Kirschen (
nicht angetaut) auf den Kuchen verteilen, ein wenig eindrücken, auf den
Kirschen zur Hälfte die gehobelten Mandeln, auf die andere Seite Kokos-
raspel verteilen,
in den kalten Backofen bei ca 150°C Heißluft ca 90 min backen, Nadelpro-
be.

27.06.2010 Eigenes Rezept, Hans

Käse- Obstkuchen M F
Glutenfrei + Eifrei + Fettarm

26 cm Ringform mit Backpapier



800 g Hüttenkäse 0,4 % (Frischkäse)

500 g Quark 0,5 %

1 Zitronenabrieb

250 g Vollrohrzucker evtl mehr

1 Prise Salz

5 Ei Naturreis mahlen

5 Ei Buchweizenkörner mahlen

1 Ei Kokosnussmehl

evtl Milch begeben

ca 800 g Mandarinen

alle Zutaten (außer Mandarinen) zusammen vermischen, der Teig sollte zähfließend vom Löffel tropfen.

In eine 26 cm ganz mit Backpapier ausgefüllte Ringform geben, glattstreichen, die filetierten Mandarinen mit der schmalen Seite in den Käse drücken, so das nur noch der Rücken raus sieht.

in den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 90 min backen. Nach ca 15 min den Ring runter lassen und auskühlen lassen.

Eigenes Rezept Mittwoch 14.11.07 Hans60

Käsekuchen ohne Boden 6 Ei M Maiskörner F

250 g Butter, +

300 g Zucker, schaumig rühren +

1 P. Vanillezucker, +

2 Schuss Rum 54 % +

1000 g Quark, +

6 Ei, trennen +

7 El. Maisgrieß (Polenta) +

2 El Hirsekörner mahlen +

100 g mahlen. Mandeln +

150 g mahlen Haselnüsse +

150 g mahlen bittere Kuvertüre zusammen verrühren +

Eiklar mit Prise Salz steif schlagen vorsichtig darunter rühren

Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig, 150 g Zucker dazu, steif schlagen lassen, beiseitestellen.

Eigelb mit einer Prise Salz und 150 g Zucker sowie 4 El Wasser, cremig weiß schlagen lassen,

Quark und Rum, Vanillezucker dazu, vermischen, nun die Zimmerwarme Butter dazu, ebenso die bittere Kuvertüre die in einer Mandelmühle fein gerieben wurde,

Maiskörner, Hirsekörner, Mandeln und Haselnüsse gut vermengen und in die Quarkmasse geben, und gut 5-7 min auf Mittelstufe verrühren lassen, nun noch das steife Eiweiß mit einem Holzlöffel vorsichtig unterheben, in eine mit Backpapier ausgefüllte 26 cm Ringform gießen, weil es soviel war, auch noch eine 24 cm Kastenbackform mit Backpapier ausgefüllte Backform geben,

in den kalten Backofen bei 175 °C Umluft 60 Min. backen. Danach noch weitere 60 Min. im ausgeschalteten Ofen stehen lassen.

28.06.2003

26.08.2003

Veränderung II F



Anstelle Mandeln u Haselnüsse (Nussallergie)

250 g Erdnüsse blanchiert, geröstet mahlen,

bittere Kuvertüre gegen bittere Schokolade über 80 % mahlen, (Mandelmühle).

Statt in Kuchenformen , in Muffeinsbleche.

Alle drei in den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 40 min, und ca 40 min im ausgeschalteten Backofen belassen.

Sind sehr weich, nach völligen auskühlen, fest, aber natürlich klebrig.

28.12.08

Käsekuchen ohne Boden III 6 Ei M

3 Bananen

250 g Vollrohrzucker

6 große Ei getrennt

1 Tüte Bourbon Vanille Zucker

1 Tüte Weinsteinbackpulver

2 x 1 Prise Salz

10 Ei Maiskörner mahlen.

50 g süße Mandeln + 12 bittere mahlen

200 g Haselnüsse mahlen

(normalerweise wären es 150 g + 100 g Mandeln + 12 bittere , leider hatte ich keine mehr im Haus)

1 kg Magerquark

Bananen zu Mus pürieren + bis auf Eiweiß, alle Zutaten zusammen mischen, Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. + vorsichtig unter den Teig heben.

In eine mit Backpapier ausgelegte 28 cm Ø Springform gießen, wer nur kleine Ei nimmt , kommt auch mit 26 cm Ø , Springform aus.

Ca 80 min , bei 160 ° C Umluft ohne vorheizen backen, unterste Rille, ein leeres Blech rein , + gleich darüber auf den Rost, stellen.

Sonst ca 60 min bei ca 180°C , mit Ober- + Unterhitze , vorheizen.

eigenes Rezept Hans-Joachim60, Sonntag, 19. September 2004

Käsekuchen VII 4 Ei M F

Glutenfrei

26 cm Ø Ring- bzw Springform mit Backpapier



4 Eiweiß

1 Prise Salz
100 g Zucker

4 Eigelb

1 Prise Salz
4 El warmes Wasser
100 g Zucker
1 Glas (400 g) Preiselbeere

1 kg Quark 0,5 %

180 g Maiskörner mahlen (8 El)
200 g Mandel mahlen
6 bittere Mandel mahlen
3 Kardamom ganz, mahlen
0,5 Tüte Backpulver

200 g süße Sahne

Eiweiß mit Salz schaumig schlagen, Zucker dazu rieseln und steif schlagen lassen, beiseite stellen.

Eigelb mit Salz u Wasser u Zucker weiß cremig schlagen lassen, Preiselbeeren dazu geben,

die restlichen trocknen Zutaten vermischen langsam einrieseln und zum Schluss noch die süße Sahne und alles gut 3-4 min auf Mittelstufe verrühren.

Die steife Eischnee mit einen Holzquirl unter den Teig heben.

In eine mit Backpapier ausgefüllte 26 cm Ø Ringform gießen, bisschen Schütteln, so dass sich der Teig gut verteilt.

In den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 90 min backen.

Eigenes Rezept, Dienstag, 20. Mai 2008 Hans60

Kuchen Mahabad 2 Ei M (Pikant)

Glutenfrei

0,5 Stange Lauch geschnitten + in
1 Ei Deli Reform Margarine angedünstet, abkühlen

2 Ei Sesam ungeschält +
0,5 TI Kreuzkümmel +
1 TI Senfkörner +
5 Pfefferkörner +
3 bittere Mandeln in einer trockenen Pfanne angeröstet. Abkühlen + mit

100 g rote Linsen +
100 g Maiskörner (kein Popkorn) +
100 g Buchweizenkörner mahlen.

1 Tüte 17 g Weinsteinbackpulver +
1.5 TI Kräutersalz +
1 Prise Vollrohrzucker alles vermischen .

2 Tassen kohlenensäurehaltiges Mineralwasser +

ca 150 g grob geraspelten Gauda +

2 Ei unter rühren +

500 g TK Gemüse , (z B Blumenkohl, Brokkoli + Möhren)
+ den Lauch .

alles in eine 26 cm Ø mit Backpapier ausgelegte Springform geben,
glatt streichen, + mit geraspelten Gauda bedecken, darauf
Paprikagranulat

Wer keinen Käse nimmt , dann Deckel drauf oder mit Alufolie abdecken,
trocknet aus.

Mit 160°C Umluft ca 70 min ohne vorheizen, backen
Oder ohne Umluft , ca 180 -190°C , mit vorheizen ca 50- 60 min

Eigenes Rezept , 02.11.2004 Hans60

Veränderung Mittwoch, 21. Februar 2007

30 g Ingwer fein gewiegt
obendrauf anstatt Gauda, fein geräucherten Käse

Lg

Hans-Joachim

Maiskörner Apfel Pfannenkuchen II F

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei

24 cm Bratpfanne mit Backpapier u Deckel



150 g Maiskörner grob geschrotet
70 g Mandeln oder Nüsse mahlen
80 g Honig
100 g Deli Margarine
80 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

450 g Äpfel ca
handvoll Sultaninen

Maisgrieß bis Mineralwasser gut verrühren, in eine 24 cm mit Backpapier ausgefüllte Bratpfanne füllen, mit einem nassen Esslöffelrücken den Teig

verteilen auch einen Rand bilden, für 30 min in den eingeschalteten Kühlschrank stellen,

Äpfel schälen, entkernen, achteln, mit der schmalen Seite in den Teig drücken, in den Zwischenräumen noch die Sultaninen legen, Deckel schließen, auf eine kalte Kochplatte stellen, und 30 min auf Mittelstufe backen, der Teig sollte sich dann trocken anfühlen, sonst eben noch etwas länger backen, runter von der Hitze, kurz noch warten, und am Backpapier fassen und den Kuchen auf ein Kuchengitter ziehen, abkühlen lassen.

Eigenes Rezept Sonntag, 14. Juni 2009

Mandarinen - Eierlikör Zupfkuchen 2 Ei M F

eigenes Rezept

Glutenfrei siehe bei Veränderung, etwas weiter unten



Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

7 Tafeln Schokolade, a 20 g, bitter 70 % *

200 g Dinkel - Vollkornmehl

2 TL Backpulver (Weinsteinbackpulver)

50 g Mandel(n), süße, mahlen

4 Mandel(n), bittere, mahlen

1 Prise Salz

½ TL Vanille - Pulver (Bourbon)

2 Ei(er)

2 EL Rum, 54 %

Für die Füllung:

500 g Quark (Magerquark)

400 ml Eierlikör

40 g Speisestärke (Mondamin)

½ TL Vanille - Pulver (Bourbon)

2 Dose/n Mandarine(n), Abtropfgewicht a 175 g

Zubereitung

Teigzubereitung: Bitter Schokolade im Wasserbad auflösen + abkühlen lassen.

Dann alle Teigzutaten zusammen kneten lassen. Backpapier in die Springform drücken, Teig teilen 2/3 + 1/3, kalt stellen.

Nehme das Backpapier wieder raus, lege den Springformboden drunter, den Teig drauf, da wieder Backpapier rauf + rolle jetzt den Teig auf den Springformboden + darüber weg.

Den Boden wieder in die Springform, Rand schließen, Backpapier mit dem Teig in die Form geben, in Form drücken, Backpapier abziehen. Teig, der oben raus sehen sollte, abschneiden.

Springform mit Teig auch noch 30 min kalt stellen.

Zubereitung Füllung

500 g Magerquark, 400 ml Eierlikör, 2 El Mondamin, 40 g , 1 Prise Salz, 0,5 TL Bourbon Vanille Pulver, zusammen vermischen.

Auf den Teig jetzt: Die Quarkfüllung geben, glatt streichen.

Die abgetropften Mandarinen drauf legen. Rest des Teiges zerrupfen + über das Ganze verteilen .

In den auf ca. 160°C Umluft vorgeheizten Backofen und ca. 60 min backen.

Ganz abkühlen lassen, vor dem anschneiden

Noch ein Hinweis:

Bei der *Schokolade darf man nicht sparen, der Kuchen schmeckt nachher so gut, wie die Schokolade war. Auf keinen Fall Blockschokolade verwenden, auch normale Kuvertüre reicht nicht aus. Gut ist eine 70 % Schokolade, die man in guten Supermärkten finden kann.

Zubereitungszeit ca. 60 min,

Ruhezeit ca. 30 min

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

18.07.06 Hans60

01.11.2006 16:28 Kommentar von Uknabe

Die Idee selbst und die guten Zutaten bekommen von mir 2-3 Sterne, der Geschmack jedoch leider nur 0 Punkte.

Der Kuchen klingt echt lecker und so wurde er am Samstag gemacht. Wir mussten Abends kurz vor Acht noch mal los Tiefkühlkuchen holen für unsere Gäste.....

Der Teig selbst enthält zwar sehr gute Schokolade, aber er ist Staubtrocken. Es fehlt die Butter die alles geschmeidig macht. Die Quarkmasse ist zwar sehr schön luftig und nicht hart wie bei einem normalem Käsekuchen, aber man schmeckt nichts anderes als Eierlikör. Und dabei hatten wir schon nur 350 ml anstelle 400 ml. Autofahrer können den Kuchen überhaupt nicht essen, wenn diese in eine Polizeikontrolle geraten sind sie dran.

Schade, die Idee ist nicht schlecht, aber der Eierlikör macht alles zu Nichte !

18.11.2006 08:15 Kommentar von Hans60

Veränderung

Hallo Zusammen



Kann nicht nachvollziehen, was bei Uknabe verkehrt gelaufen ist.

Da mir es nicht mehr erlaubt ist Dinkel mahlen, zu verwenden, wurde statt dessen die gleiche Menge, Maiskörner mahlen genommen.

Um deren Mehrbedarf an Flüssigkeit auszugleichen, wurde statt **2 El Rum, 4 cl Rum 54 %** sowie 120 g Butter genommen.

Anstelle Dosen Mandarinen, frische Mandarinen, bietet sich in dieser Jahreszeit an.

Alles andere ist so geblieben.

Bin der Meinung, Eierlikörkuchen, sollte auch nach Eierlikör schmecken.

Um es besser fotografieren zu können, habe ich ein wenig Puderzucker, zum aufhellen genommen.

Hans

Nachtrag F



somit ist der Kuchen auch Glutenfrei

Mandel Rum Kuchen Dzejhun 5 Ei F glutenfrei / milchfrei / eigenes Rezept



Zutaten für 1 Portionen
200 g Mandel(n), mahlen
250 g Puderzucker, gesiebt
1 Prise Salz
1 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)

5 Ei(er)

250 ml Eierlikör
125 ml Rum, 54 %
350 g Speisestärke (Mondamin)
1 Tüte/n Backpulver
1 Zitrone(n), die Schale, abgerieben

Zubereitung

Mandeln mit gesiebttem Puderzucker, Salz + Vanillezucker mischen + mit den Eiern schaumig rühren, Eierlikör sowie Rum dazu, dann Mondamin + danach Zitronenschale, alles miteinander gut verrühren.
In eine mit Backpapier ausgelegte Springform gießen.
Ab in den kalten Backofen bei 140°C Umluft ca. 90 min backen.

Oder Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca. 160 - 170°C + ca. 60- 70 min backen.

Nadelprobe.

Geschmack: sehr stark kommt der Rum vor, herrlich, innen ein wenig feucht, aber kein Klitsch, erstaunlich, weil der Kuchen ja nur aus Mondamin besteht, wer darf, dazu dann noch die übliche geschlagene süße Sahne, da sich aber mit Zucker zurück halten.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

11.02.06 Hans60

Veränderung, Montag, 18. Dezember 2006

Rum entfiel, stattdessen **Eierlikör**, also zusammen 400 ml + Anstatt Vanillezucker , 0,5 TL Bourbon Vanillepulver.

Mandel Torte Yangiyo` I F S (Fleisch)

glutenfrei / eifrei / milchfrei / eigenes Rezept

Zutaten für 1 Portionen

- 300 g Banane(n), pürieren
- 300 g Buchweizenkörner, mahlen
- 50 g Naturreis (Mittelkorn), mahlen
- 50 g Amaranthkörner, mahlen
- 200 g Mandel(n), süße +
- 10 Mandel(n), bittere zusammen mahlen
- 1 Msp. Vanille - Pulver
- 1 Prise Salz
- 1 Tüte/n Backpulver (Weinstein)
- 3 TL Süßstoff, flüssigen
- 400 g Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges
- 1 Zitrone(n), Abrieb + Saft

Für die Füllung:

3 TL Gelatine, mahlen in

6 EL Wasser, 10 min einweichen ODER

1 Tüte/n Gelatine, mahlen., Anweisung auf Tüte beachten

1 Apfelsine(n), Abrieb

2 Apfelsine(n), schälen, filetieren + pürieren, (600 ml)

2 TL Süßstoff, flüssigen ODER

600 ml Konfitüre, englische Orangenkonfitüre ohne Zuckerzusatz

Für den Guss:

4 EL Honig,
60 g Carob
2 EL Wasser, heißes
60 g Kokosfett, kein Soft
2 EL Kokosraspel, fein gerieben

evtl. Soja - Creme

Alle Zutaten von Bananen bis Zitronen in die Küchenmaschine + ca. 6-7 min auf kleiner Stufe rühren lassen. In die mit Backpapier ausgelegte Springform gießen, evtl. glatt streichen. Im kalten Backofen bei 160°C ca. 50 min backen. Nadelprobe.

Füllung: mahlen. Gelatine 10 min in kaltem Wasser einweichen. Apfelsinen schälen, weiße Haut auch entfernen, filetieren + in einem Litermass pürieren, sollten ca. 600 ml werden/sein, 2 TL flüssigen Süßstoff rein. Apfelsinensaft aufkochen, runter von der Hitze den Topf, die eingeweichte Gelatine im Topf verrühren.

Den abgekühlten Mandelkuchen 2 x aufschneiden, den ersten Boden auf eine Tortenplatte legen, mit der abgekühlten Masse bestreichen, den 2. Boden drauf legen, den Rest der Orangenmasse verstreichen + den Deckel drauf legen. Kühl stellen, verfestigen lassen.

Guss: Honig mit (Kokosflocken) Carob, heißem Wasser + zerlassenem Kokosfett verrühren. 1 x für oben 1 x für den Rand. Kalt stellen. wer will, mit geschlagene Soja Creme servieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
04.05.06 Hans60

22.06.2006 15:34 Kommentar von Hans60

Veränderung I



Teig:

5 TI flüssigen Süßstoff, anstatt 3 TI

Füllung:

Anstelle von 600 ml Apfelsinenmasse, 1000 ml (1 l)
80 g Mondamin anstatt Gelatine, in ca 200 ml abgenommenen Saft kalt aufgelöst, in die kochende Obstmasse eingerührt + ca 2 min rührend kochen lassen, fast abkühlen lassen.

Guss :

Anstatt 60 g Carob, was ausgegangen, ca 2 El Kakao, kein Instant.
1 El Wasser weniger , dafür 1 El Rum 54 % .

Mandelcreme Kuchen I F S Vegan

Glutenfrei u Vegan

1 Ringform 26 cm mit Backpapier



Mürbeteig:

100 g Kichererbsen mahlen
100 g Maiskörner mahlen
50 g Buchweizenkörner mahlen
1 Prise Salz u Zucker
1 TI heller Essig
120 g Margarine

Füllung:

800 g Tofu naturell

700 ml roter Traubensaft (Winzer) teilen * /
400 g s Mandeln mahlen
13 bittere Mandeln mahlen
200 g Maiskörner mahlen
1 Prise Salz
1 Tüte Backpulver
1 Zitrone Abrieb u Saft
140 – 200 g Zuckerrübensirup

Belag:

4 Kiwi ca
300 g rote Johannisbeeren

1 Ringform 26 cm mit Backpapier

Mürbeteig

Alle Zutaten in eine Küchenmaschine verkneten lassen, dann reicht die Flüssigkeitszugabe, in eine 26 cm Ring – bzw Springform den Boden raus nehmen , zwischen 2 Lagen Backpapier den Teig,auf dem Ringboden, mit einem Nudelholz ausrollen über den Rand hinaus, beide Lagen mit dem Boden wieder in die Form geben, rein drücken, das überstehende wird nun der Rand, für ca 30 min in den Kühlschrank, danach geht das Backpapier gut ab.

Füllung:

2 x 400 g zerbröckelter Tofu in einen Mixer und ca 250 ml Traubensaft dazu geben, bis sich einen guten Trichter gebildet hat, dies dann in die Rührschüssel gießen, somit auch mit den anderen 400 g Tofu verfahren, schon jetzt färbt der Tofu sich in Lila, mit dem Rest Traubensaft, den Mixer ausspülen.

Mandeln, Maiskörner u Backpulver so wie Salz vermischen, und langsam in die Rührschüssel dazu geben, nun geht die Farbe ins graue..

. die Zitrone hebt es ein wenig an, aber ,...

jetzt erst langsam den Zuckerrübensirup zu geben, immer wieder abschmecken, die Süße, je nach dem wie süß der Traubensaft ist, Backform aus dem Kühlschrank, obere Lage Backpapier entfernen, den flüssigen Teig drauf gießen, Form ein wenig hin und her bewegen, verteilt sich der Teig.

Belag

Johannisbeeren ernten, entstielen, waschen, abseihen,
Kiwi schälen, weißen Strunk entfernen, vierteln, mit der Schnittfläche in
den Teig, Außenrum verteilen, in die Zwischenräume nun noch die Beeren,
verteilen, falls jemand mehr pflückt, kann auch die Kiwi weg lassen.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 100 –130 min backen, Na-
delprobe, (wird immer was dran bleiben) ganz abkühlen lassen , vor dem
anschneiden. Über Nacht stehen lassen , wäre ideal.

Eigenes Rezept

Freitag, 27. Juni 2008 Hans60

Mandelkuchen F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

30 cm Kastenbackform mit Backpapier



100 g Kakaobutter oder Margarine laktosefrei

200 g Mandel oder Nüsse

6 bittere Mandeln mit mahlen ODER

6 El Obstler

250 g Naturreis mahlen

2 Kardamomkapseln mit mahlen

1 Pimentkorn mit mahlen

1 Prise Salz

200 g Maiskörner grob mahlen (Grissähnlich)

1 Tüte Backpulver f 500 g Mehl

500 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

200 g Zuckerrübensirup

Kakaobutter zerlassen, beiseitestellen,
Mandeln o Nüsse in einer trocknen Pfanne rösten und mahlen, mit den anderen trocknen Zutaten vermischen, in eine Rührschüssel geben, den Rührhaken langsam laufen lassen, kohlenensäurehaltiges Mineralwasser und Zuckerrübensirup dazu und gut verrühren, abschmecken ob süß genug, 6 Ei Obstler mit unterrühren lassen, fast abgekühlte Kakaobutter dazu und alles zusammen gut 4-5 min auf Mittelstufe verrühren lassen, in eine 30 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, (Suppen ähnlich) Glattschütteln oder glatt streichen,
in den kalten Backofen bei ca 150°C Heißluft ca 80 min backen, Tür öffnen, nach ca 30 min, die Form raus nehmen aus dem Backofen, schräg stellen am Backpapier anfassen und rausziehen auf ein Kuchenrost abkühlen lassen, erst dann das Backpapier entfernen,
den Kuchen möglichst eine Nacht Ruhen lassen, dann ist er auch trocken außerhalb, und die Gewürze können sich entfalten,

Eigenes Rezept Samstag, 19. Dezember 2009 Hans

Mandelkuchen Darzin F Vegan

Zutaten für 1 Portionen

200 g Mandel(n), süße +

18 Mandel(n), bittere zusammen geröstet +

300 g Buchweizenkörner, ganz +

100 g Naturreis (Mittelkorn) +

100 g Amaranthkörner, ganz, zusammen mahlen

200 g Rohrzucker

1 Prise Salz

1 TL Vanille, mahlen, (Bourbon) ODER

3 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)

2 Tüte/n Backpulver, (Weinsteinbackpulver)

1 TL Kaffee, türkischen, trocken, (habe keinen anderen) müsste aber jeder schwarz gerösteter Kaffee auch gehen

700 ml Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges *

Alle trockenen Zutaten vermischen, dann das Wasser unterrühren, alles in die mit Backpapier ausgelegte Backform gießen. In den kalten Backofen bei 160°C Umluft, 110 min backen. Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca. 180° -190°C + ca. 70 – 80 min backen. Nadelprobe.

Bitte ein paar min in der Form lassen, dann vorsichtig rausgleiten lassen + ca. 30 min mit Backpapier ruhen, sich verfestigen lassen. Dann, oder auch erst wenn erkaltet ist, entfernen.

Hinweis: Nehme gerne Amaranthkörner, nicht nur der vielen Nährstoffe wegen, sondern es macht bei reinem Buchweizenteig das Ganze nicht so trocken.

Hinweis : * Kohlensäurehaltiges Mineralwasser gibt beim Rühren Kohlensäure frei, wodurch ein spontaner Gärprozess in Gang gesetzt wird: das Mehl verbindet sich schnell + intensiv mit dem Wasser, die Kohlensäure wird eingeschlossen + hebt beim backen den Teig in die Höhe.

Bemerkungen: Kuchen war wie jetzt schon gewohnt, locker/ weich/ feucht (nicht klitsch), der Mandelgeschmack könnte intensiver sein, leider haben die kalifornischen Mandeln ja keinen Geschmack.

Aber noch besser würde der Kuchen natürlich mit gerösteten Haselnüsse gehen, nur ich habe keine im Haus + Madam mag Haselnüsse nicht so gerne.

Zum Anschneiden hat sich das Tomatensägemesser als am besten herausgestellt, ich kann „sägen“/ schneiden, nicht drücken, der Kuchen ist eben mit Vorsicht zu behandeln, damit es nicht zerbröckelt, was ja bei noch sehr warmen Kuchen leicht passieren kann. Wobei gerade Backwaren mit Reis sich erst festigen, wenn sie kalt sind.

Aber Reis saugt auch viel Flüssigkeit auf, was gerade bei glutenfrei viel mehr vorhanden ist als bei „normalem“ Mehl. Guten Appetit.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

28.06.05 Hans60

Veränderung F



Ca 80 g eingelegte Rumrosinen

Ca 100 ml mehr an Wasser, habe dieses Jahr extrem trockenen Buchweizenkörner.

Mittwoch, 31. Mai 2006

Mandelkuchen Yangiyo`l b F

glutenfrei / eifrei / milchfrei / flüssiger Süßstoff / eigenes Rezept

Zutaten für 1 Portionen

- 300 g Banane(n), pürieren
- 300 g Buchweizenkörner, mahlen
- 50 g Naturreis (Mittelkorn), mahlen
- 50 g Amaranthkörner, mahlen
- 200 g Mandel(n), süße, mahlen +
- 10 Mandel(n), bittere, mahlen
- 1 Msp. Vanille - Pulver
- 1 Prise Salz
- 1 Tüte/n Backpulver (Weinstein)
- 3 TL Süßstoff, flüssigen
- 400 g Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges
- 1 Zitrone(n), Abrieb + Saft

Alle Zutaten in die Küchenmaschine + ca. 6-7 min auf kleiner Stufe rühren lassen. In die mit Backpapier ausgelegte Springform gießen, evtl. glatt streichen.

Im kalten Backofen bei 160°C Umluft ca. 50 min backen. Nadelprobe

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Veränderung F



Anstatt flüssigen Süßstoff, flüssigen Stevia, abschmecken , richtet sich auch nach der Süße der Bananen.
300 g TK Kirschen gefroren in den fertigen Teig geben, etwas unter mischen.
In eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ringform / Springform geben,

in den kalten Backofen bei 160°C Umluft ca 60 min backen

Hans

Möhren Kuchen Kabutarkhän F Vegan
glutenfrei / milchfrei / eifrei



Zutaten für 15 Portionen
200 g Mandel(n), süße +
20 Mandel(n), bittere zusammen rösten +
300 g Buchweizenkörner, ganz +
150 g Naturreis, (Mittelkorn) +
50 g Amaranthkörner, ganz, zusammen mahlen
220 g Rohrzucker, abschmecken
1 Prise Salz
1 TL Vanille - Pulver (Bourbon) ODER
3 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)
2 Tüte/n Backpulver (Weinsteinbackpulver)
30 g Ingwer +
300 g Möhre(n), fein geraspelt (Küchemaschine) +
1 Zitrone(n) - Schale, abgeriebene
700 ml Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges

Alle Zutaten vermischen, erst dann das Wasser untermischen, alles in die mit Backpapier ausgelegte Backform gießen.

In den kalten Backofen, bei 160°C Umluft, 110 min backen. Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca. 180° - 190°C + ca. 70 - 80 min backen. Bitte ein paar min in der Form lassen, dann vorsichtig raus gleiten lassen + ca.

30 min mit Backpapier ruhen, sich verfestigen lassen. Dann, oder auch erst wenn erkaltet ist, entfernen.

BITTE DIESEN KUCHEN ERST ANSCHNEIDEN; WENN ER GANZ ERKALTET IST.

Hinweis: Nehme gerne Amaranthkörner, nicht nur der vielen Nährstoffe wegen, sondern es macht bei reinem Buchweizenteig, das Ganze nicht so trocken.

Hinweis : Kohlensäurehaltiges Mineralwasser gibt beim Rühren Kohlensäure frei, wodurch ein spontaner Gärprozess in Gang gesetzt wird: das Mehl verbindet sich schnell + intensiv mit dem Wasser, die Kohlensäure wird eingeschlossen + hebt beim Backen den Teig in die Höhe.

Zum anschneiden hat sich das Tomatensägemesser als am besten herausgestellt, ich kann „sägen“/ schneiden, nicht drücken, der ist eben mit Vorsicht zu behandeln, damit es nicht zerbröckelt, was ja bei noch sehr warmem Kuchen leicht passieren kann. Wobei gerade Backwaren mit Reis sich erst festigen, wenn sie kalt sind. Aber Reis saugt auch viel Flüssigkeit auf, was gerade bei glutenfrei, viel mehr vorhanden ist, als bei „normalem“ Mehl. Guten Appetit Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

05.07.05 Hans60

Veränderung

20 g bittere Schokolade 70 % obendrauf geraspelt, vorm backen.

Donnerstag 29. November 2007

Hans

Möhren Marzipan Kuchen 8 Ei F

Saftiger Möhren "Marzipan" Kuchen

Glutenfrei + Milchfrei + eigenes Rezept



Zutaten für 1 Portionen
400 g Mandel(n), mahlen
18 bittere Mandeln mit mahlen
650 g Hirsekörner gekochter, kalt, 200 g roh,

8 Ei(er)

200 g Rohrzucker
1 Prise Salz
1,5 TL Backpulver
150 g Maiskörner , mahlen
4 cl Rum, 54 %
400 g Möhre(n), fein geraspelte

Die Zutaten von Mandeln bis Rum gut zusammen vermischen + zum Schluss die Möhren untermischen.
In eine mit Backpapier ausgelegte 26-iger Ringform gießen.
In den kalten Backofen bei ca 140° Umluft ca. 80 min backen, Nadelprobe.
Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

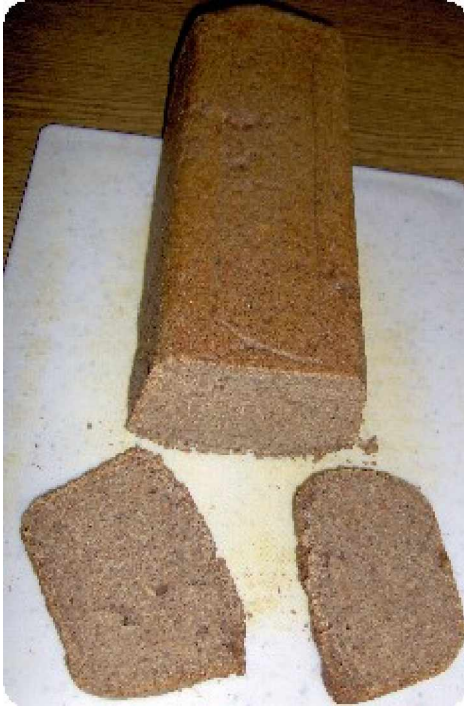
Sonntag, 17. Juni 2007 Hans60

Möhren oder Rotweinkuchen F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Sojafrei u Vegan

35 cm Kastenbackform mit Backpapier

2,2 kg



750 ml trockenen Rotwein 14 %

350 g Naturreis mahlen

300 g Buchweizenkörner mahlen

3 Nelke mit mahlen

2 Kardamomkapseln mit mahlen

1 Piment mit mahlen

1 Prise Salz

1 Tüte Backpulver f 500 g Mehl

250 g Puderzucker

200 g Mandeln geröstet u mahlen

500 g Möhren feingeraspelt

30 g Ingwer mit geraspelt

150 g Kakaobutter o Margarine laktosefrei

Kakaobutter o Margarine verflüssigen, beiseitestellen, Mandeln in einer trocknen Pfanne rösten und mahlen, alle trocknen Zutaten zusammen vermischen, in eine Rührschüssel (Küchenmaschine) geben, Rührhaken anstellen, die fein geraspelten Möhren dazu geben, verrühren, Rotwein dazu, miteinander verrühren, die verflüssigte und etwas abgekühlte Kakaobutter o Margarine, dazu, alles gut 4 min auf Mittelstufe verrühren lassen, abschmecken ob es süß genug ist.

in eine 35 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, glatt schütteln, suppenartig.

in den kalten Backofen bei ca 150°C Heißluft ca 90 min backen, Nadelprobe,

nach dem völligen erkalten des Kuchens, das Backpapier vorsichtig entfernen.

optimal ist es den Kuchen 1 Nacht Ruhen zu lassen, damit das Aroma der gerösteten Mandeln, Ingwer und Gewürze sich entfalten können, Kuchen umdrehen und mit einem Sägemesser (Tomatenmesser) aufschneiden

eigenes Rezept Donnerstag, 17. Dezember 2009 Hans

Möhren oder Weißweinkuchen F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Sojafrei u Vegan

35 cm Kastenbackform mit Backpapier

2,2 kg



750 ml trockenen Weißwein 13 %

350 g Naturreis mahlen

300 g Maiskörner mahlen

1 Nelke mit mahlen

2 Kardamomkapseln mit mahlen

1 Piment mit mahlen

1 Prise Salz

1 Tüte Backpulver f 500 g Mehl

250 g Zucker, Vollrohrrohrzucker

200 g Mandeln

500 g Möhren fein geraspelt

7 Ei Obstler

150 g Kakaobutter o Margarine laktosefrei

Kakaobutter o Margarine verflüssigen, beiseitestellen,
Mandeln in einer trocknen Pfanne rösten und mahlen,

alle trocknen Zutaten zusammen vermischen, in eine Rührschüssel (Kü-
chenmaschine) geben, Rührhaken anstellen, die fein geraspelten Möhren
dazu geben, verrühren, Weißwein dazu, miteinander verrühren, die ver-
flüssigte und etwas abgekühlte Kakaobutter o Margarine, dazu, alles gut 4
min auf Mittelstufe verrühren lassen, abschmecken ob es süß genug ist,
nun noch den Obstler unterrühren, lassen.

in eine 30 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, war für
meine Begriffe ein wenig zu viel, so dass ich das ganze in eine 35 cm Kas-
tenbackform hob, hätte aber auch 30 cm gereicht, ist nicht allzu viel auf
gegangen glatt schütteln, suppenartig.

in den kalten Backofen bei ca 150°C Heißluft ca 90 min backen, Nadelpro-
be,

nach dem völligen erkalten des Kuchens, das Backpapier vorsichtig ent-
fernen.

optimal ist es den Kuchen 1 Nacht Ruhen zu lassen, damit die Gewürze
gut durchziehen.

eigenes Rezept Dienstag, 8. Dezember 2009 Hans60

Nuss Apfel Torte Karazartas 1 Eigelb F
Glutenfrei



1 Mürbeteig , z.B. Rezept III

Füllung

100 g Walnusskerne mahlen

50 g Haselnüsse mahlen

10 bittere Mandeln mahlen

550 g Äpfel

1 Zitrone Abrieb + Saft

2 cl Himbeergeist

50 g Butter

80 g Honig

1 Eigelb

Belag:

1 Beutel gehobelte Mandeln

Äpfel um den Griebsch herum fein raspeln,
(die Äpfel sind z.Z. neue Ernte, daher sehr saftig, diesen Saft abnehmen, sonst bekommt man nachher Probleme, oder Mann muss nachher ein Getreide mahlen zugeben, um es zu binden, ich nahm 100 g Naturreis mahlen.)

die Walnüsse + Haselnüsse + bittere Mandeln, Zitronenabrieb + Saft sowie Himbeergeist dazu geben.

Die Butter zerlassen, mit dem Honig + dem Eigelb unter die Nussfüllung, so das eine feste aber streichfähige Masse entsteht.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Eine 26 cm Ringform mit Backpapier auslegen.

Den Mürbeteig dünn auslegen, dabei einen Rand bilden.

(aus dem Restteig schmale Streifen ausfädeln, laut Originalrezept, dies ist aber bei Glutenfreiem Getreide, mir noch nie gelungen, deshalb nehme ich alles für den Boden/Rand)

Die Füllung auf dem Teigboden verteilen, +

Belag:

darauf die Mandelnblättchen verteilen,

laut Original jetzt die Teigstreifen im Gittermuster auflegen.

Die Torte bei 180°C backen, ca 60 min

oder bei 150°C Umluft ca 60 min

Variante :

Wenn keine Walnüsse vorhanden sind, kann man sie durch Haselnüsse ersetzen + die mahlen Nüsse in der Pfanne etwas rösten.

Montag, 18. September 2006 Hans60

Maiskörner Zitronenkuchen mit Mandeln 3 Ei M

Mürbeteig

60 g Buchweizenkörner fein mahlen
120 g Reis fein mahlen

90 g Butter

40 g Honig
1 El Zitronensaft
1 Prise Meersalz

1 Ei

2 El; Wasser
(1 TI Balsamico Bianca)

Füllung

300 g Wasser
1 Prise Meersalz
75 g Maiskörner grob schroten
50 ml Zitronensaft
Zitronenschale; abgerieben
75 g Honig
100 g Mandeln; geschält

150 g Creme fraiche

100 g Saure Sahne

2 Eier

40 g Saure Sahne; zum Bestreichen

Für den Teig Mehl mit Butter zwischen den Händen schnell verkrümeln, Honig, Zitronensaft, Meersalz und Ei unterarbeiten, so dass ein einheitlicher Teig entsteht, evt. wenig kaltes Wasser zugeben. Teig größer als die Backform (Springform 26 cm Durchmesser) ausrollen, in die Form legen und dabei einen Rand von 2 cm arbeiten, Teig 1 Stunde kalt stellen und bei 180°C 7 Minuten vorbacken. Wasser mit Meersalz aufkochen, Polenta einrühren, aufkochen und unter Rühren 5 Minuten kochen lassen, Zitronensaft, Zitronenschale und Honig in die heiße Masse einrühren und zugedeckt abkühlen lassen. Mandeln auf dem Backblech im Backofen bei 180°C oder in einer Pfanne leicht rösten und grob hacken. Die Hälfte der Mandeln, Creme fraiche und saure Sahne unter die Polenta rühren, abschmecken, so dass sie kräftig Zitronig schmeckt. Eier trennen, Eigelb untermischen, Eiweiß steif schlagen und unterheben. Füllung auf den vorgebackenen Boden geben, mit gehackten Mandeln bestreuen. Saure Sahne Glattrühren, Oberfläche damit bestreichen und bei 170°C Heißluft 50-60 min backen.

Hans

Quark Bananen Torte ohne Boden 6 Ei M F



glutenfrei, eigenes Rezept

Zutaten für 8 Portionen

200 g Banane(n), geschälte

250 g Rohrzucker

1 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)

2 Prisen Salz

1 kg Quark (Magerquark)

10 EL Maiskörner oder Buchweizenkörner, Hirsekörner, Vollkorn mahlen.

150 g Mandeln, süße

12 Mandeln, bitter

100 g Nüsse (Paranuss, Walnuss, Hasel), mahlen

6 große Ei(er), getrennt

1 Zitrone(n), Schale + Saft

Zubereitung

Bananen zu Mus pürieren +, bis auf Eiweiß, alle Zutaten zusammen mischen, Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. + vorsichtig unter den Teig heben.

In eine mit Backpapier ausgelegte 28 cm Springform gießen.

Wer nur kleine Eier nimmt, kommt auch mit 26 cm Springform aus. Ca 80 min bei 160 ° C Umluft ohne vorheizen backen, unterste Rille, ein leeres Blech rein, (falls es überläuft) + gleich darüber auf den Rost, stellen.

Sonst ca. 60 min bei ca. 180°C mit Ober- + Unterhitze, vorheizen. Fällt etwas ein beim Abkühlen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

08.03.05 Hans60

Quark Mandel Kuchen 2 Ei M F (Fleisch)

Veränderung auf Glutenfrei

Mittwoch, 28. März 2007



Mürbeteig 1 Ei

glutenfrei

100 g Buchweizenkörner mahlen

100 g Naturreis mit mahlen

50 g Hirsekörner mit mahlen

125 g Butter

Salz

30 min kalt stellen

1 Ei

1 Ei Honig

100 g ungehärtete Margarine / Butter

Naturvanille

Abgeriebene Schale 1 Zitrone

1-2 Ei Rum

26 cm Ø Springform + Backpapier dafür

Füllung

12 Blatt Gelatine

1 kg Magerquark

200 g süße + 10 bittere Mandeln mahlen
1 Prise Salz
200 g Vollrohrrohrzucker
1 Tüte Bourbon Vanille Zucker
6 cl Amaretto
3 El Maiskörner mahlen

ungeschälten Sesam

Mürbeteig

Alle Zutaten miteinander verkneten. Teig 30 min ruhen lassen (kalt)
Dann ausrollen , + eine mit Backpapier ausgelegte Springform damit auskleiden, dabei einen Rand stehen lassen.

Für eine Blech die doppelte Menge.

Füllung

Blattgelatine laut Hersteller bereiten, + abkühlen lassen.
Magerquark bis mahlen Maiskörner miteinander vermischen, aufgelöste + fast abgekühlte Gelatine dazu , + unterrühren.
Die Quarkmischung in die Backform, auf dem Mürbeteig gießen + glatt streichen + mit dem Sesam bestreuen.

Bei 180°C , vorgeheizt, Ober/Unterhitze, ca 30-40 min backen.
in den kalten Backofen bei 140°C Umluft ca 55 min backen

Eigenes Rezept, Sonntag, 12. März 2006, Hans60

Quark Nuss Kuchen M F

Glutenfrei + Eifrei

26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform



Boden.

200 g Kokosnuss geraspelt
400 ml Wasser
200 ml Wasser
40 g Speisestärke ODER
1 Tüte Puddingpulver
1 Prise Salz
1 Prise Zucker

Füllung:

300 g Haselnüsse mahlen
6 bittere Mandeln mahlen
200 g Buchweizenkörner mahlen
50 g Amaranthkörner mahlen
50 g Naturreis mahlen
2 El Korianderkörner mahlen
1 Prise Salz
1 Tüte Backpulver
0,25 TI Bourbon Vanillepulver
200 g Vollrohrzucker evtl mehr

500 ml Milch

2 Pfund Quark 0,5 %

40 g Ingwer fein gewiegt.

Kokosnuss mit Salz + Zucker in 400 ml Wasser ca 3 min kochen,
Speisestärke in 200 ml Wasser auflösen, + umrühren + reingießen + ca
120 sek kochen lassen.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform geben + glattstreichen.
Alle Zutaten der Füllung zusammen vermischen + gut 4 min auf kleiner
Stufe rühren lassen, abschmecken, evtl noch Zucker begeben.

Auf den Kokosnussboden geben + glattstreichen.

In den kalten Backofen bei 150°C Umluft ca 75-90 min backen, Nadelpro-
be.

Bei Ober-+ Unterhitze vorheizen auf ca 180-190°C + ca 65- 80 min ba-
cken, Nadelprobe.

Eigenes Rezept, Samstag, 24. Februar 2007 Hans60

Quark Tropen Früchte Torte 1 Ei M F

Glutenfrei



Boden: Oder anderen

100 g Maiskörner, mahlen
50 g Amaranthkörner, mahlen
50 g Hirsekörner, mahlen
1 Prise Salz
1 Prise Rohrzucker
1 TL Backpulver, Weinsteinbackpulver

1 Ei(er)

100 g Margarine, ungehärtete, evt. mehr
evtl bis 4 El Wasser

Füllung:

500 ml Milch

750 g Quark 0,5 %

60 g Speisestärke,
1 Prise Salz
100 g Rohrzucker
1 Msp. Vanille - Pulver (Bourbon)
1 Zitronenabrieb

Für den Belag:

750 g TK Früchte + 2 Handvoll TK Sauerkirschen
500 ml guten trockenen Weißwein / Wasser *
40 g Speisestärke,
100 g Rohrzucker
1 Prise Salz

Mandelblättchen geröstet ca 50 g

* wenn Wasser, dann 6 cl Obstbrand, nach dem kochen

Boden Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen vermischen, in eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform drücken, der Rand sollte auch was erhalten, für ca 30 min kalt stellen. Backofen auf ca 180°C vorheizen.

Vorbacken ca 10 min.

Füllung Zubereitung:

400 ml Milch auf kochen, die in 100 ml Milch eingeweichte Speisestärke mit Zucker + Salz rührend dazugeben, ca. 2 min sollten es schon sein.

Vorsicht blubbert sehr, runter von der Hitze + den Quark + Zitronenabrieb einrühren + auf den vorgebackenen in die Backform gießen.

Weitere 35-40 min backen, mit, ca 140°C Umluft ca. 40 min backen.

Belag:

Die TK Früchte in ca. 400 ml Weißwein/ Wasser* zum Kochen bringen, Zucker + Salz dazugeben.

Die in 100 ml Wasser, eingeweichte Speisestärke rührend dazugeben, ca.2 min, sollten es schon sein, Vorsicht blubbert sehr.

* wenn Wasser, dann 6 cl Obstbrand, nach dem kochen.

Auf den gebackenen Kuchen die heißen/ warmen Früchte draufgeben, glattstreichen.

Die gerösteten Mandeln drüber geben.

Erkalten lassen vorm Anschneiden.

Sollte dieser im Kühlschrank nachher stehen, bitte ca. 1 h vor dem Servieren, heraus nehmen.

Freitag, 22. Dezember 2006 eigenes Rezept Hans60

Quittenkuchen F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

26 cm Ringform mit Backpapier



1250 ml Quittensaft ca
450 g Fruchtfleisch passiert, ca
50 g laktosefreie Margarine
200 g s Mandeln mahlen
10 bittere Mandeln mit mahlen
1 Prise Salz
450 g Naturreis mahlen
2 Kardamom mit mahlen
1 Piment mit mahlen
250 g Zucker oder mehr

die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben, gut verrühren lassen, abschmecken, ob süß genug, mir reichten die 250 g, nun diese Masse in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen,

In den kalten Backofen bei ca 150°C Heißluft ca 80 min backen, in 2. Schiene,

ca 20 min im geöffneten Backofen lassen, dann auf einen kleinen umgedrehten Kochtopf stellen, der Ring löst sich mit der Zeit, gleitet runter, Backpapier erst nach dem völligen Erkalten, entfernen.

Eigenes Rezept

Die Säure des Quittenfleisch kommt gut hervor,

eigenes Rezept, Samstag, 24. Oktober 2009 Hans60

[Reismehlkuchen mit Pflaumen](#) F

glutenfrei / eifrei / milchfrei

[24 cm Bratpfanne mit Deckel u Backpapier](#)



Zutaten für 12 Portionen

55 g ungehärtete Margarine

50 g Honig, bis 60 g

¼ TL Zimt, mahlen

110 g Naturreis mahlen

55 g Nüsse, beliebige, mahlen

75 ml Mineralwasser, kaltes kohlenensäurehaltiges

600 g Pflaumen

Fett, für die Pfanne

Zubereitung

Butter/ Margarine mit dem Honig und dem Zimt schaumig rühren. Dann das Reismehl, die Nüsse, und das Mineralwasser dazu geben und alles schnell verrühren. Den Teig etwa 20 min quellen lassen.

Inzwischen die Pflaumen waschen, halbieren, und entsteinen. Eine Pfanne mit Deckel, 24 cm, einfetten.

Den Teig nochmals durchrühren, auf dem Pfannenboden verteilen und einen Rand bilden. Die Pflaumen auf dem Teig verteilen. Den Kuchen zugedeckt auf Stufe 1,5 von drei möglichen Stufen in etwa 30 min von unten braun backen. Den Kuchen in der Pfanne etwas abkühlen lassen, dann herausnehmen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

21.03.05 Hans60

Veränderung

Da ich z.Z. keine Teflonbeschichtete Bratpfanne habe, nahm ich Backpapier in eine Keramikbeschichtete Bratpfanne, eigenartigerweise verlängerte sich die Backzeit um das doppelte..

Hans

Veränderung: F Vegan

Glutenfrei



75 ml Mineralwasser, kaltes kohlenensäurehaltiges

¼ TL Zimt, mahlen

110 g Naturreis mahlen

60 g Margarine

60 g Zuckerrübensirup

60 g Mandeln mahlen

650 g wilde Pflaumen

in eine 24 cm Bratpfanne mit Backpapier, Backzeit ca 60 min

auf Stufe II von sechs möglichen,

kann man den Kuchen, auch wenn er noch warm ist, gut von der Pfanne ziehen,

somit ist der Kuchen auch Vegan

Samstag, 12. September 2009 Hans60

Rotweinkuchen II 6 Ei M

glutenfrei -

Zutaten für 10 Portionen

50 g Buchweizenkörner, mahlen

200 g Mandel(n), mahlen

250 g ungehärtete Margarine

250 g Rohrzucker

2 Prisen Meersalz

100 g Kuvertüre, bittere, in Mandel- o. Gemüsemühle mahlen o reiben

1 TL Kaffeepulver, türkisches

1.5 EL Kakaopulver
1 Tüte/n Backpulver

6 Ei(er), getrennt

250 ml Wein, rot

¼ TL Zimt, mahlen

½ TL Piment, mahlen

½ TL Nelke(n), mahlen

0,5 TL Muskat, mahlen

1/8 TL Kardamom, mahlen

1,5 TL Korianderkörner, mahlen

Zubereitung

Deli schaumig rühren, dann Eigelb + Zucker dazugeben, alle anderen trockenen Zutaten vermischen + Rotwein darunter geben. Steifgeschlagenes Eiweiß unterheben. In eine 24 cm Ø Springform Backpapier auslegen (auch Teflon), Teig hineingeben + glattstreichen. Ca 90 min bei 150° Umluft backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

13.10.03 Hans60

Rotweinkuchen II Veränderung 6 Ei M F

Glutenfrei



Anstatt 250 g Rohrzucker, nur 2 x 80 g.

Eiweiß mit Prise Salz fest schlagen, 80 g Zucker einrieseln, + sehr steif schlagen lassen, beiseite stellen.

Eigelb mit Prise Salz + 80 g Zucker schaumig bis fast hellgelb schlagen lassen, die Margarine in Stücke dazu, schaumig schlagen, die restlichen trockenen Zutaten vermischen, + langsam zum Eigelbschaum geben, gut verrühren, lassen, auf kleiner Stufe, dann ganz langsam den Rotwein dazu.

Den Eischnee mit einem Holzlöffel unter den Teig heben,

+ in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ringform geben.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 70-80 min backen, Nadelprobe.

Samstag, 13. Januar 2007 Hans60

Über Nacht ruhen lassen.

Den Kuchen quer durchschneiden. Den Deckel mit der Schnittfläche nach oben, in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ringform legen.

900 ml Milch, mit

1 Prise Salz, +

30 g Rohrzucker, +

0,25 Tl Bourbon Vanillepulver, +

80 g Kokosraspel leicht geröstet, rührend zum kochen bringen.

80 g Speisestärke (oder 2 Beutel Puddingpulver) in

100 ml Milch aufgelöst, in die kochende Milch einrühren + ca 120 sek kochen lassen.

Ca 2/3 dieser Puddingmasse auf den Kuchenboden streichen, den Boden (jetzigen Deckel) drauflegen, + mit der Rest Masse betreichen, kühl stellen.

Sollte der Kuchen im Kühlschrank stehen, bitte eine Stunde vor dem servieren, raus nehmen.

Sonntag, 14. Januar 2007 Hans60

Rotweinkuchen III 2 Ei M (Fleisch)

glutenfrei, sehr frei nach Ulli 5.3.01

Zutaten für 12 Portionen

Für den Biskuitboden:

2 Ei(er)

2 EL Rohrzucker oder 60 g
40 g Maismehl oder 30 g
40 g Reis - Mehl
250 g Mandeln + Haselnüsse, oder einzeln
100 g Kuvertüre, bittere, in der Mandelmühle mahlen
2 EL Rohrzucker
1 Prise Meersalz
¼ TL Vanille, Bourbon, mahlen. oder 1 T Vanillezucker
1.5 EL Kakaopulver
1 TL Kaffeepulver, türkisch o. anderen sehr fein mahlen. Kaffee
¼ TL Zimt, mahlen
10 Körner Piment, mahlen
¾ TL Nelken, mahlen
½ TL Muskat, mahlen
0.12 TL Kardamom, mahlen
1.5 TL Korianderkörner, mahlen

500 g Quark (Magerquark)

200 ml süße Sahne

9 Blatt Gelatine

250 ml Wein, rot

Zubereitung

Biskuitboden: Eier + Zucker schaumig rühren, Salz dazu geben, das Mehl vorsichtig unterheben. Ca 12 min bei 160 ° C Umluft backen, dabei Springform mit Backpapier auslegen.

Kuchen: alle Zutaten von Mandeln bis Korianderkörner vermischen. Süße Sahne mit Quark verrühren + zu der Teigmischung geben, gut verrühren. Gelatine einweichen, ausdrücken, im Wasserbad auflösen. Abkühlen lassen. 250 ml Rotwein zur Gelatine geben, vermischen + zum Teig geben, 10 -15 min im Kühlschrank anziehen lassen. Nochmals durchrühren, auf dem Biskuitboden verteilen, glatt streichen, kühl stellen.

17.10.03 Hans60 CK

Rotweinkuchen III 6 Ei M

Veränderung 11.10.2003 11:59

Für 24 cm Ø Springform

50 g Buchweizenkörner mahlen.
250 g Becel / Deli- Reformmargarine
250 g Vollrohrzucker
200 g Mandeln mahlen.

1 Prise Meersalz
1 TI Türkischen Kaffeepulver oder anderen
1.5 EI Kakaopulver
100 g bittere Kuvertüre , in Mandel- oder Gemüsemühle mahlen
1 P Backpulver

6 Ei getrennt

Lebkuchengewürz bestehend aus

0,25 TI Zimt
0,50 TI Piment
0,50 TI Nelken
0,50 TI Muskatnuss
0,12 TI Kardamom
1,5 TI Korianderkörner alles fein mahlen

Backpapier

Deli / Becel schaumig rühren, dann Eigelb + Zucker dazugeben, alle anderen trockenen Zutaten , vermischen, + mit Rotwein darunter mischen.

Steifgeschlagenes Eiweiß

In eine 24 cm Ø Springform mit Backpapier ausgelegen (auch Teflon),
geben +, glatt streichen

Ca 80 min ,auch 10 min länger bei 150 ° Umluft backen.

Rührkuchen V 4 Ei M F

Glutenfrei

30 cm Kastenbackform



4 Ei

1 Prise Salz
250 g Zucker

300 ml Milch

1 Tüte Backpulver (f 500 g)
0,5 TI Vanillepulver
500 g Naturreis mahlen
100 g Mandeln mahlen
100 g Rosinen (kann weg bleiben)
6 cl Rum 54 % ODER
0,5 Zitronenabrieb
Backpapier

4 Ei mit Salz und Zucker schaumig bis cremig schlagen lassen, Milch und Zitronenabrieb oder Rum begeben, gut vermischen lassen, Backpulver mit Vanillepulver, Naturreis, Mandeln vermengen, und zu der Salz Milchmischung zu geben und gut verrühren lassen, ist sehr dünnflüssig, Rosinen versinken bis zum Boden, kann also auch entfallen, in eine mit Backpapier ausgefüllte 30 cm Kastenbackform gießen, in den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 100 min backen, Nadelprobe. Da Reis erst nach dem völligen abkühlen sich verfestigt, empfiehlt es sich, den Kuchen auch dann erst mit einem Sägemesser anzuschneiden.

Eigenes Rezept Montag, 3. März 2008 Hans60

Rührkuchen VI 4 Ei F

Glutenfrei + Laktosefrei

30 cm Kastenbackform



4 Ei

1 Prise Salz

100 g Zucker
100 g Puderzucker

400 ml Milch (Laktosefrei)

500 g Naturreis mahlen
100 g s Mandeln geröstet + mahlen
10 bittere Mandeln geröstet + mahlen
3 geh Ei Carob
1 Tüte Backpulver
Backpapier

4 Ei mit Salz und Zucker cremig rühren lassen, Milch dazu geben und verrühren.

Alle anderen trockenen Zutaten gut vermischen, und während des Rührens diese langsam einrieseln lassen und alles zusammen 5-7 min auf Mittelstufe verrühren, ist sehr dünnflüssig der Teig.

In eine 30 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, in den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 100 –120 min backen. Nadelprobe.

Eigenes Rezept, Donnerstag, 6. März 2008 Hans60

Rührkuchen VII 4 Ei M F

Glutenfrei + (Laktosefrei) Maiskörner

30 cm Kastenbackform



4 Ei

1 Prise Salz
240 g Zucker

500 ml Milch (laktosefrei)

0,5 TI Vanillepulver
100 g s Mandeln mahlen
11 bittere Mandeln mit mahlen.

1 Tüte Backpulver
500 g Maiskörner mahlen
4 gehäufte Ei Carob

Eier mit einer Prise Salz und Zucker cremig schlagen lassen, Milch beifügen.

Die restlichen trockenen Zutaten miteinander vermischen, und langsam einrieseln, und das ganze nun noch gut 5-7 min auf Mittelstufe rühren lassen.

In eine mit Backpapier ausgefüllte 30 cm Kastenbackform gießen, (ist sehr dünnflüssig),
in den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 100 –120 min backen, Nadelprobe.

Den Kuchen noch ca 15 min in der Form lassen, dann vorsichtig rausheben, und ganz abkühlen lassen.

Eigenes Rezept, Montag, 10. März 2008 Hans60

Rührkuchen XI 4 Ei F Rum

Glutenfrei + MilCHFREI (Reis)

30 cm Kastenbackform



4 Ei

1 Prise Salz
200- 250 g Zuckerrübensirup
540 ml Rum 54 %
450 g Naturreis mahlen
50 g Amaranthkörner mahlen
3 Kardamomkapseln ganz, mit mahlen
1 Tüte Backpulver
0,5 TI Vanillepulver
100 g Mandeln mahlen

Eier mit Salz und Zucker cremig rühren, die Hälfte des Rum dazu, sowie Übrigen trocknen Zutaten gut vermischen und erstmals die Hälfte langsam zum Ei- Zucker- und Rum einrieseln, dann wieder den Rum, sowie dann den Rest Trockenmasse, alles noch auf Mittelstufe gut 4 –5 min verrühren lassen, sehr dünnflüssig.

In eine 30 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, wackeln mit der Form, so das es sich überall hin ausfüllt,

in den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 90 - min backen, Nadelprobe.

Ca 20 min in der Form sich noch verfestigen lassen, dann vorsichtig rausheben, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann erst Backpapier entfernen, mit einem Tomaten- bzw Sägemesser vom Boden her anschneiden.

PS: durch Amaranthkörner ist der Kuchen saftig, aber kein Klitsch

Eigenes Rezept, Montag, 28. April 2008 Hans60

Schokoladen Kuchen 8 Ei M F

Dieser Kuchen füllt die Backform in der Ganzen Höhe aus,



400 g s Mandeln mahlen.
ca 8 bittere Mandeln mahlen
270 g Vollrohrzucker
5 El Kakao Pulver (o. Zucker)
10 El Maiskörner mahlen
2 x Prise Meersalz

1000 g Mager Quark

8 Eier getrennt

1 Tüte Weinsteinbackpulver (17 g)
1 guten Schuss Rum 54 %

alles zusammen gemischt, zum Schluss vorsichtig das steifgeschlagenes Eiweiß drunter gehoben.

Es in eine mit Backpapier ausgelegtes 26 cm Ø , Springform gegossen, + bei 140° C Umluft ohne vorheizen , ca 130 min gebacken. Im ausgeschalteten Backofen 60 min gelassen , danach auskühlen lassen, Vorsichtig die Springform öffnen, Backpapier runter ziehen, + das ganze , vorsichtig , von dem Boden auf ein Kuchenteller ziehen, mit Papier, über Nacht sich verfestigen lassen.

28.07.2004 Hans60

Veränderung

0,25 TI Bourbon Vanillepulver
40 g Ingwer klein gewürfelt
3 Apfelsinen filetiert

Samstag, 2. Dezember 2006 Hans60

Schokoladen Rum Kuchen F Vegan
glutenfrei / milchfrei / eifrei / sojafrei



Zutaten für 18 Portionen

5 Banane(n), ca 500 g, geschält gewogen
200 g Mandel(n), süße, mahlen
3 Mandel(n), bittere, mahlen (kann auch wegfallen)
3 Tasse/n Maiskörner, mahlen (ca 450 g)
5 EL Kakaopulver, (ohne Zucker)
2 TL Korianderkörner, mahlen
1 Prise Meersalz
Zitronensaft, wer will
2 Tüte/n Backpulver, Weinsteinbackpulver
2 Tasse/n Mineralwasser, kohlensäurehaltiges
1 Tasse/n Rum, 54 % (1Tasse ca 200 ml)

Zubereitung

Bananen vermischen. Die trockenen Zutaten miteinander vermischen.
Rum + Wasser zum Mus geben, leicht vermischen, trockene Zutaten dazu,
gut verrühren.

In eine mit Backpapier ausgelegte 30 cm Königskuchenform gießen, glatt streichen.

Bei 170°C Umluft OHNE vorheizen in der 2. Schiene von unten ca. 70 min backen, eine Nadelprobe machen - ich habe noch 20 min mehr gebacken.

Aus dem Ofen nach ca. 5- 10 min, dann auf ein Kuchenrost stürzen, Backpapier vorsichtig lösen, auskühlen lassen.

Mir war er auch süß genug.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

26.10.04 Hans60

Veränderung

Bananen waren nicht süß genug,
100 g Vollrohrzucker dazu, deshalb noch
2 gute Schuss guten trocknen Rotwein
Fett für 2 Muffinsbleche,

im vorgeheizten Backofen bei 140°C Umluft 30 min gebacken.

Mittwoch, 25. Juli 2007 Hans60

Schokoladenkuchen 8 Ei M F
glutenfrei, eigenes Rezept



Zutaten für 8 Portionen
400 g Mandel(n), süße, mahlen
10 Mandel(n), bittere, mahlen
270 g Rohrzucker
5 EL Kakaopulver
10 EL Maiskörner / Hirsekörner, mahlen

1000 g Quark (mager)

2 Prisen Salz

8 Ei(er), getrennt

1 Schuss Rum, 54 % ODER

½ Zitrone(n), Saft + abgeriebene Schale davon

1 Tüte/n Backpulver (17 g, Weinsteinbackpulver)

Zubereitung

Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Alle anderen Zutaten zusammen verrühren, + steifgeschlagenes Eiweiß vorsichtig unterziehen, in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm) gießen, auf 1. Rille von unten bei 140° C Umluft OHNE vorheizen ca. 120 min backen, 60 min im ausgeschalteten Ofen lassen, dann auf ein Kuchengitter und vom Blechboden ziehen, auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

29.01.05 Hans60

Veränderung

Mit Naturreis

17.03.07 Hans60

Schokoladenkuchen Anär F Vegan

Glutenfrei, OE , u OM



15 Portionen

17-20 bittere Mandeln +
200 g süße Mandeln gut rösten, bis sie duften + mahlen

50 g blauen Mohn anrösten mahlen.

150 g Maiskörner (kein Popkorn) +
150 g Buchweizenkörner +
100 g Amaranthkörner +
100 g Natur Reis (Mittelkorn) mahlen.

0,5 TI Bourbon Vanille Pulver ODER
2 Tüten Bourbon Vanille Zucker

5 EI Kakaopulver o. Zucker
2 TI türkischen Kaffee, mahlen ODER
2 TI italienischer Espresso mahlen.
1,5 Tüte Weinsteinbackpulver
2 Prisen Salz

flüssigen Süßstoff für 220 g Zucker *\

*\ wenn Vollrohrzucker, dann 220 g Kohlensäurehaltiges Mineralwasser, mehr, sehr wichtig...

10 Ei Rum 54 %

700 ml Kohlensäurehaltiges Mineralwasser

30 cm Königskuchenbackform

dafür Backpapier

alle trockenen Zutaten miteinander verrühren.
Dann die flüssigen Zutaten untermischen,
Es muss wie Rührteig, sein, lieber etwas mehr, geht besser auf.

In eine mit Backpapier ausgelegte 30 cm Königskuchenbackform gießen.

In den kalten Backofen, ca 110 min, bei 160_ Umluft
Bei Ober- + Unterhitze, vorheizen auf ca 180 - 190_, ca 90 min backen.

Eigenes Rezept, Montag, 18. April 2005 Hans60

25.07.05 Hans60

Veränderung

Anstelle 10 Ei Rum, 9 cl Rum 54 %

Donnerstag, 25. Januar 2007 Hans60

Schokoladenkuchen XVI 3 Ei M F

Glutenfrei

26 cm Ringform mit Backpapier

füllt die Form in ganzer Höhe aus





Boden

150 g Naturreis mahlen
100 g Buchweizenkörner mahlen
60 g Zucker
1 Prise Salz
60 g Margarine o **Butter**
100 g Wasser

Füllung

3 Eiweiß (Gr L)

1 Prise Salz
150 g Zucker

3 Eigelb

1 Prise Salz
3 El Wasser
150 g Zucker
1 TI Vanillepulver

800 g saure Sahne 10 %

250 g bittere Schokolade 85 %
100 g Mandeln geröstet u mahlen
15 bittere Mandeln mit geröstet u mahlen
200 g Naturreis mahlen
100 g Margarine o Butter verflüssigt

Boden

Vo Naturreis bis Margarine in der Küchenmaschine verrühren, dann erst das Wasser zugeben, auf Höchststufe so lange rühren lassen bis es ein homogenen Teig ergibt, diesen in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform verteilen, einen nassen Esslöffelrücken ist von Vorteil, die Backform in den Kühlschrank, kann, muss aber nicht.

Füllung

Margarine o Butter verflüssigen,

Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig, Zucker einrieseln, und steif schlagen lassen, beiseitestellen,

Schokolade mahlen, (Mandelmühle)

Süße und bittere Mandeln in einer trocknen Bratpfanne rösten bis sie duften und dann mahlen.

Eigelb mit Salz, 3 El Wasser, Vanillepulver und 150 g Zucker schaumig bis cremig weiß schlagen, saure Sahne begeben, verrühren, mahlen Naturreis, mahlen Schokolade und gemahlene Mandeln langsam in die Ei-Zuckermischung einrieseln lassen, gut verrühren, lassen, steife Eiweiß untermischen, mit einem Holz oder Kunststofflöffel, bitte so, das kein Eischaum an der Oberfläche sichtbar, dieser wird nur fast schwarz beim backen, nun abschmecken ob es einem süß genug erscheint, evtl nachzuckern.

Diese sehr flüssige Füllung auf den Teig in der Backform gießen, glattschütteln, füllt die Backform bis zum oberen Rand aus, in den kalten Backofen bei niedriger Temperatur, z.B. 135°C Heißluft ca 130 min backen, ganz auskühlen lassen, vorm anschneiden, 12 h oder mehr wären ideal, damit sich die natürlichen Aromastoffe entfalten können.

Eigenes Rezept Samstag, 27. Februar 2010 Hans

Tofu – süße u bittere Mandeln – Reiskuchen F S Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

26 cm Ring- o Springform mit Backpapier



200 g süße Mandeln rösten u mahlen

15 bittere Mandeln mit rösten u mitmahlen

750 g Sojadrink naturell

800 g Tofu naturell

200 g Naturreis mahlen
250 –300 g Zucker, abschmecken
1 Prise Salz
0,5 Tüte Backpulver f 500 g Mehl
2 gehäufte El Carob
1 Mark einer kleinen Vanillestange

süße und bittere Mandeln in einer trocknen Pfanne rösten und mahlen, und in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben sowie alle anderen trocknen Zutaten einschließlich Vanillemark dazu, gut verrühren, lassen Tofu leicht zerbröckeln 200 o gleich 400 g weise, in ein hohes Gefäß geben, Tofu drübergießen und mit einem elektr Pürierstab feinpürieren und zu der trocknen rührenden Mehlmischung zugießen, falls noch Tofu übrig sein sollte auch noch dazu geben, alles zusammen gut 3 min auf fast Mittelstufe verrühren lassen, in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen, glattschütteln, in den kalten Backofen bei 150°C Heißluft ca 80 –100 min backen, Nadelprobe.

bitte ganz abkühlen lassen, über Nacht wäre ideal, die Geschmackstoffe können sich besser entfalten.

Schön saftig aber auch sehr sättigend, der Kuchen.

Eigenes Rezept Mittwoch, 1. Dezember 2010 Hans

Walnussnougat Marmorkuchen 5 Ei M F

Zutaten für 1 Portionen



250 g Butter

150 g Rohrzucker
1 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)
1 Prise Salz

5 Ei(er)

500 g Maiskörner mahlen
1 Tüte/n Backpulver (Weinstein)

10 EL Milch, ca.

100 g Mandel(n), mahlen

Nougat :

200 g Walnüsse
3 EL Ahornsirup
3 TL Kakaopulver
0,25 TL Zimt, mahlen
0,5 TL Vanille, (Vanillepulver)
1 TL Kaffee, türkischen, mahlen
25 g bittere Schokolade 85 % fein geraspelt,

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen + mahlen. Mandeln + Milch verrühren.
2/3 Teig in eine gefettete Springform füllen. Rest Teig und Nougat verrühren. Einfüllen, mit einer Gabel Spiralförmig unterziehen.

Herstellung Nougat: Walnüsse fein hacken oder mahlen. Alle anderen Zutaten, in ein hohes Gefäß geben + mit einem Pürierstab verrühren.

Im kalten Backofen bei 160°C Umluft ca. 80 min backen.
Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
14.03.06 Hans60

Samstag, 12. Januar 2008

Hinweis M

Das M in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,
Kuh Milch Produkte, befinden

Hinweis Ei

Das Ei in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,

Ei Produkte + deren Anzahl, befinden

Hinweis S

Soja oder Tofu oder Tamari im Rezept

Hinweis F

Bedeutet ein Foto, im Rezept

Hinweis

Es sind alle getestet + meist auch selbst zusammen gestellt.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Donnerstag, 26. Mai 2011

Zusammen gestellt www.Hans-joachim60.de