

Buchweizen Kuchen **Glutenfrei**

Diverses und Brot, je, separat erfasst

Fleisch + Fisch ist alles separat zusammen gefasst

Ist bei Diverses

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.

Inhaltsverzeichnis

Buchweizen Kuchen Glutenfrei	1
Hinweis I	1
Bitte bedenkt	1
Hinweis Margarine	1
Inhaltsverzeichnis	1
Allerlei (nicht nur) Weihnachtsgebäck IV 1 Ei M F	4
Schoko Sesam Plätzchen.....	4
Allerlei (nicht nur) Weihnachtsgebäck III 1 Ei M F.....	6
Kokosplätzchen.....	6
Allerlei (nicht nur) Weihnachtsgebäck VI 2 Ei M F	7
Amerikaner Art, Burnoje 3 Ei F.....	8

Amerikaner Art, Lugovoje F Vegan.....	9
Amerikaner Art, Tul`kubas M F.....	11
Amerikaner Art, Zambly F Vegan.....	12
Apfel Bananen Kuchen F Vegan.....	14
Apfel Käse Pfannenkuchen 2 Ei M F.....	16
Apfel Mohn Kuchen F Vegan.....	18
Apfel-Hefekuchen mit Schmandguss 3 Ei M F.....	20
Auflauf o Kuchen Shemsh 2 Ei M F.....	22
Bam Schokoladen Kuchen F Vegan.....	23
Veränderung I F Vegan.....	24
Veränderung II F Vegan.....	25
Bananen Kirsch Kuchen 3 Ei M F.....	26
Bananen Nusskuchen 4 Ei M F.....	27
Bananen Torte Intumak M F.....	28
Bananen Walnuss Kuchenbrot Shirvan Vegan F.....	30
Bienenstich Sarysagan 1 Ei M.....	31
Bienenstich Sarysagan Veränderung F.....	32
Biskuitboden 4 Ei F.....	34
Biskuitboden o Kuchen II F Vegan.....	35
Biskuitboden o Kuchen I F Vegan.....	35
Biskuitboden V F Vegan.....	36
Biskuitkuchen VI 6 Ei F.....	37
Brauner Kirschkuchen Kurty 6 Ei F.....	38
Buchweizenkuchen Mary Vegan.....	40
Buchweizenkuchen Mary Veränderung I Vegan.....	41
Buchweizenkuchen Mary Veränderung II F Vegan.....	41
Buchweizentorte 5 Ei M F.....	42
Crepe I 3 Ei M F.....	43
Dampfnudel mit Backpulver F Vegan.....	44
Darzin Mandelkuchen Vegan.....	45
Darzin Mandelkuchen F Vegan.....	46
Eierlikörkuchen VIII 4 Ei F.....	47
Halvah Fudge Kuchen M F.....	48
Haselnussnougat Marmorkuchen 5 Ei F.....	50
Hefeteilchen F Vegan.....	51
Ingwer Hüttenkäsekuchen Qorako`I 7 Ei M F.....	52
Ingwer Vanille Kuchen F Vegan.....	54
Kaffeekuchen IV F Vegan.....	55
Kaffeekuchen V 3 Ei M F.....	57
Kaffeekuchen VI 3 Ei M F.....	59
Kartoffel Waffeln mit Apfelkompott 1 Eigelb.....	60
Kartoffel Waffeln Veränderung F Vegan.....	62
Kascha Pikante Plätzchen M F.....	63
Käse Kirschkuchen Nikolajevsk M.....	64
Käse Obst Torte Berezova M F.....	66
Käse- Obstkuchen M F.....	68
Käse Pflaumen Torte 3 Ei M F.....	69
Käsekuchen + Himbeeren Torte Gul`sad M F.....	72

Käsekuchen II M F ohne Boden	74
Käsekuchen Kol` Sengel 4 Ei M F	75
Kerman Waffeln F Vegan	76
Veränderung	77
Kirschkuchen mit Schmand 5 Ei M F	77
Kokoscreme Kuchen VI (Aprikosen) F Vegan	78
Kuchen Mahabad 2 Ei M F	80
Kuchenbrot I 3 Ei M F	82
Kuchenbrot II 3 Ei M F	83
Mandarin Tofu Torte F Vegan	84
Mandelcreme Kuchen I F Vegan	85
Mandelkuchen Yangiyo` I F	88
Marmor Kuchen Sovjetkoje 4 Ei M F	89
Marmor Nougat Eierlikörkuchen 5 Ei M F	90
Marmor Nougat Kuchen Jangel`skij F Vegan	92
Marmor Nougatkuchen 5 Ei F	93
Marmor Nougatkuchen F Vegan	94
Marmorkuchen (Mohn) 4 Ei M F	96
Marmorkuchen Gomrokpol 5 Ei M F	98
Marmorkuchen Kizil`skoja F Vegan	99
Marmorkuchen Kizil`skoja 4 Ei M F	101
Marmorkuchen Rachmanovka F Vegan	102
Mohn Hefekuchen oder Torte M F	104
Mohn-Apfel-Torte mit Sahnehaube 3 Ei M F	105
Mohnblechkuchen F Vegan	108
Mohnstuten -kuchen M F	110
Mohnstuten 1 Eigelb M	112
Mohntorte III 3 Ei M F	113
Möhren Kuchen Kabutarkhän F Vegan	115
Möhren oder Rotweinkuchen F Vegan	116
Möhrenkuchen Petropavlovskij M F	118
Mooskuchen 6 Eiweiß	119
Nougatkekse 4 Ei F	120
Schokoladenkuchen Nussiger M F	121
Original : Nussiger Schokoladekuchen M	122
Nussiger Schokoladekuchen M	123
Pflaumen Kokosnuss Kuchen F Vegan	124
Pflaumen Kuchen Kopa 2 Ei F	125
Pflaumen Torte Osakarovka M F	126
Plätzchen III F Vegan	130
Plätzchen pikant 2 Ei M F	132
Mürbeteig I	133
Plätzchen pikant I F	133
Plätzchen pikant II F Vegan	135
Quark Mandel Kuchen 2 Ei M F	136
Quark Nuss Kuchen M F	138
Quarkkaffee Kuchen M F	139
Rosinenkuchen 4 Ei F	140

Rosinenkuchen- Brot II 4 Ei F	142
Rotweinkuchen 4 Ei M F	143
Rotweinkuchen Dashli-Borum F Vegan.....	144
Rotweinkuchen II 6 Ei	146
Rotweinkuchen II Veränderung 6 Ei M F	147
Rotweinkuchen V Erdnuss F Vegan	149
Rührkuchen 4 Ei M F.....	150
Rührkuchen I 5 Ei F.....	151
Rührkuchen II M F	152
Sahne Schokoladen Pfannenkuchen M F.....	152
Schicht Torte II Kurmanajefka M F	154
Schokoladen Sahne Rührkuchen 6 Ei M F	156
Schokoladenkuchen Anär F Vegan	158
Schokoladenkuchen M F.....	159
Schokoladenkuchen XVI 3 Ei M F`	161
Schokoladentraum 3 Ei (M) F	163
Spritzgebäck I Ziegenkäse F	165
Spritzgebäck o Mürbeteig II	166
Spritzgebäck II + III süß F Vegan	168
Spritzgebäck IV, Nougat F Vegan.....	169
Spritzgebäck V, Banane F Vegan.....	171
Spritzgebäck VI Limburger M F	172
Spritzgebäck VII	173
Veränderung II F	174
Stachelbeere Schmand Torte Merke M F.....	174
Waffeln aus Möhren F Vegan.....	176
Zitronen Kuchen IV 4 Ei M F	178
Zitronenkuchen 4 Ei (M) F.....	179
Zitronenkuchen V 4 Ei F	180
Hinweis M	181
Hinweis Ei	181
Vegan = nichts vom Tier	181
Hinweis F	181
Hinweis.....	182

Allerlei (nicht nur) Weihnachtsgebäck IV 1 Ei M F

Glutenfrei

Schoko Sesam Plätzchen



80 g ungehärtete Margarine o Butter
100 g Vollrohrzucker (200 g Zucker)
0,25 TI Bourbon Vanillepulver (2 Tüten Vanillezucker)

1 Ei

1 Prise Salz

1 Ei süße Sahne

1 TI Backpulver **

100 g Buchweizenkörner gem +
100 g Naturreis Mittelkorn gem +

10 g Kakao kein Instant

50 g Haselnüsse gem

50 g geriebene bittere Schokolade 70 % (geriebene Schokolade)

3 Ei Bio Sesam (ungeschält)

1 Ei evtl

(in Klammern, Originalrezept, nicht Glutenfrei)

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanille + Sahne schaumig rühren, Backpulver + Salz + Mehl mischen und dazu geben, verrühren.

Küchenmaschine ideal.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit 2 TI kleine Häufchen geben, nicht zu dicht, zerläuft, oder mit einer Spritztülle .

Plätzchen bei ca 180°C ca 10-20 min backen.

** Hinweis

In einigen Rezepten für Spritzgebäck muss man etwas Backpulver dazugeben. Dann verläuft es auf jeden Fall. Nur bei Rezepten ohne Backpulver kann man damit rechnen, dass es nicht verläuft.

Also weglassen

Allerlei (nicht nur) Weihnachtsgebäck III 1 Ei M F

Glutenfrei

Kokosplätzchen



80 g ungehärtete Margarine o Butter
100 g Vollrohrzucker (200 g Zucker)
0,25 TI Bourbon Vanillepulver (2 Tüten Vanillezucker)

1 Ei

1 Prise Salz

1 Ei süße Sahne

1 TI Backpulver **

200 g Buchweizenkörner gem.

80 g Kokosraspel

evtl 1 Ei mehr

(in Klammern, Originalrezept, nicht Glutenfrei)

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanille + Sahne schaumig rühren, Backpulver + Salz + Mehl mischen und dazu geben, verrühren.

Küchenmaschine ideal.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit 2 TI kleine Häufchen geben, nicht zu dicht, zerläuft, oder mit einer Spritztülle .

Plätzchen bei ca 180°C ca 10-20 min backen.

** Hinweis

In einigen Rezepten für Spritzgebäck muss man etwas Backpulver dazu-geben. Dann verläuft es auf jeden Fall. Nur bei Rezepten ohne Backpulver kann man damit rechnen, dass es nicht verläuft.

Allerlei (nicht nur) Weihnachtsgebäck VI 2 Ei M F
Glutenfrei

Mit Käse



80 g ungehärtete Margarine / Butter

2 Ei

1 Prise Vollrohrrohrzucker

1 Ei süße Sahne

150 g Naturreis Mittelkorn gem (Mehl)

150 g Buchweizenkörner gem

2 TI Backpulver **

1 Prise Paprikagranulat

1 TI Kümmelsamen

0,5 TI Kümmelsamen gem

0,5 TI Gewürzsalz

125 ml Milch

200 g Limburger 40%

Zubereitung

Limburger mit ein wenig Milch auflösen lassen, + mit einem elektrischen Pürierstab pürieren, ein wenig abkühlen lassen.

Alle Zutaten vermischen + dazu geben + verrühren lassen.

Küchenmaschine ideal.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit 2 TL kleine Häufchen geben, nicht zu dicht, zerläuft, oder mit einer Spritztülle .

Plätzchen bei ca 150°C Umluft ca 25 min backen,
wurden 2 Bleche daher auch die längere Backzeit.

** Hinweis

In einigen Rezepten für Spritzgebäck muss man etwas Backpulver dazu-geben. Dann verläuft es auf jeden Fall. Nur bei Rezepten ohne Backpulver kann man damit rechnen, dass es nicht verläuft.

Also weglassen, Montag, 1. Januar 2007 klappt wirklich

Freitag, 29. September 2006 Hans60

Amerikaner Art, Burnoje 3 Ei F

Glutenfrei, Kuh Milchfrei



Zutaten für 1 Portionen

120 g ungehärtete Margarine

80 g Vollrohrrohrzucker

1 Prise Salz

3 Ei(er)

1 abgeriebene Zitrone(n) - Schale

250 g Buchweizen gem
50 g Amaranth gem
100 g Natur Reis (Mittelkorn) gem
100 g Mandeln / Nüsse gem
1 Pck. Backpulver
0,25 TI Bourbon Vanille Pulver
400 ml Sojamilch

Guss :

250 g Puderzucker gesiebt
1 EL Zitronensaft
2 EL Wasser

Backblech
Backpapier dafür

Zutaten von Margarine bis Milch gut verrühren lassen,
auf ein oder zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche gießen.

In den vorgeheizten Backofen auf 160°C Umluft ca 20 min backen.
In den vorgeheizten Backofen Ober- + Unterhitze 200°C ca 20 min backen. Goldbraun, was immer das auch ist.

In der Zwischenzeit Puderzucker mit Wasser + Zitronensaft vermischen,
+ im Wasserbad heiß machen.

Wenn Kuchen fertig, Backblech raus, ein leeres mit Backpapier ausgelegtes Backblech auf den Kuchen legen, um drehen.
Das noch heiße Backblech entfernen, + nun vorsichtig das Backpapier abziehen.
Auf den heißen Kuchen, jetzt den heißen Guss drüber streichen, ich nahm einen Kuchenteigschaber. Entweder jetzt oder erst wenn der Kuchen ausgekühlt, in Stücke schneiden.

PS

Ich gab noch, reichlich Rum 54 % auf den Guss.
Eigenes Rezept, Freitag, 26. Mai 2006 Hans60

Amerikaner Art, Lugovoje F Vegan
Glutenfrei, Eifrei, Kuh Milchfrei, Sojafrei



Zutaten für 1 Portionen

120 g ungehärtete Margarine

80 g Vollrohrrohrzucker

1 Prise Salz

1 abgeriebene Orangenschale

250 g Buchweizen gem

50 g Amaranthkörner gem

100 g Natur Reis (Mittelkorn) gem

100 g Mandeln / Nüsse gem

1 Pck. Backpulver

0,25 TI Bourbon Vanille Pulver

400 ml kohensäurehaltiges Mineralwasser

Guss I

250 g Puderzucker gesiebt

3 EL Orangensaft

2 EL Wasser

Guss II

250 g Puderzucker gesiebt

2 EL Wasser

3 EL Rum 54 %

Backblech

Backpapier dafür

Zutaten von Margarine bis Wasser gut verrühren lassen, sollte wie ein Rührteig sein, lieber etwas mehr, auf ein mit Backpapier ausgelegte Backblech gießen.

In den vorgeheizten Backofen auf 160°C Umluft ca 20 min backen.

In den vorgeheizten Backofen Ober- + Unterhitze 200°C ca 20 min backen. Goldbraun, was immer das auch ist.

In der Zwischenzeit Puderzucker mit Wasser + Orangensaft vermischen,
+ im Wasserbad heiß machen.

Wenn Kuchen fertig, Backblech raus, ein leeres mit Backpapier ausgeleg-
tes Backblech auf den Kuchen legen, um drehen.

Das noch heiße Backblech entfernen, + nun vorsichtig das Backpapier ab-
ziehen.

Auf den heißen Kuchen, jetzt den heißen Guss drüber streichen, ich nahm
einen Kuchenteigschaber. Entweder jetzt oder erst wenn der Kuchen aus-
gekühlt, in Stücke schneiden.

besser wenn noch warm, kalt kann der Guss platzen.

Eigenes Rezept, Samstag, 27. Mai 2006 Hans60

Amerikaner Art, Tul` kugas M F

Glutenfrei, Eifrei, Sojafrei



Zutaten für 1 Portionen

120 g ungehärtete Margarine

80 g Vollrohrrohrzucker

1 Prise Salz

4 cl Rum 54 %

250 g Buchweizen gem

50 g Amaranthkörner gem

100 g Natur Reis (Mittelkorn) gem

100 g Mandeln / Nüsse gem

1 Pck. Backpulver

0,25 TI Bourbon Vanille Pulver

350 g Magerquark

300 g Jogurt

150 g Milch

Guss I

250 g Puderzucker gesiebt
2 EL Kakao (kein Instant)
1 TL Kaffee gem. , kein Instant
4 cl Wasser
1 cl Rum 54 %

Guss II

250 g Puderzucker gesiebt
2 EL Wasser
3 EL Rum 54 %

Backblech
Backpapier dafür

Teig:

Trockenen Zutaten vermischen.
Quark, Jogurt + Milch verrühren, sollten 800 ml ergeben,
diese + die Margarine + Rum dazu geben, + gut verrühren, lassen
sollte wie ein Rührteig sein.
Auf ein mit Backpapier ausgelegte Backblech gießen.

In den vorgeheizten Backofen auf 160°C Umluft ca 20-30 min backen.
In den vorgeheizten Backofen Ober- + Unterhitze 200°C ca 20-30 min ba-
cken. Goldbraun.

In der Zwischenzeit Puderzucker mit Wasser + Orangensaft vermischen,
+ im Wasserbad heiß machen.

Wenn Kuchen fertig, Backblech raus, ein leeres mit Backpapier ausgeleg-
tes Backblech auf den Kuchen legen, um drehen.
Das noch heiße Backblech entfernen, + nun vorsichtig das Backpapier ab-
ziehen.
Auf den heißen Kuchen, jetzt den heißen Guss drüber streichen, ich nahm
einen Kuchenteigschaber. Entweder jetzt oder erst wenn der Kuchen aus-
gekühlt, in Stücke schneiden.
besser wenn noch warm, kalt kann der Guss platzen.

Eigenes Rezept, Samstag, 27. Mai 2006 Hans60

Amerikaner Art, Zambly F Vegan

Glutenfrei, Eifrei, Kuh Milchfrei



Zutaten für 1 Portionen
120 g ungehärtete Margarine
80 g Vollrohrrohrzucker
1 Prise Salz

1 abgeriebene Zitrone(n) - Schale

250 g Buchweizen gem
50 g Amaranth gem
100 g Natur Reis (Mittelkorn) gem
100 g Kichererbsen gem
100 g Mandeln / Nüsse gem
1 Pck. Backpulver
0,25 TI Bourbon Vanille Pulver
500 ml Sojamilch evt mehr

Guss I

250 g Puderzucker gesiebt
1 EL Wasser
3 EL Rum 54 %

Guss II

250 g Puderzucker gesiebt
1 EL Zitronensaft
2 EL Wasser

Backblech
Backpapier dafür

Zutaten von Margarine bis Milch gut verrühren lassen, sollte wie ein Rührteig sein, lieber etwas mehr, auf ein mit Backpapier ausgelegte Backblech gießen.

In den vorgeheizten Backofen auf 160°C Umluft ca 20 min backen.
In den vorgeheizten Backofen Ober- + Unterhitze 200°C ca 20 min backen. Goldbraun, was immer das auch ist.

In der Zwischenzeit Puderzucker mit Rum + Zitronensaft vermischen,

+ im Wasserbad heiß machen.

Wenn Kuchen fertig, Backblech raus, ein leeres mit Backpapier ausgelegtes Backblech auf den Kuchen legen, um drehen.

Das noch heiße Backblech entfernen, + nun vorsichtig das Backpapier abziehen.

Auf den heißen Kuchen, jetzt den heißen Guss drüber streichen, ich nahm einen Kuchenteigschaber. Entweder jetzt oder erst wenn der Kuchen ausgekühlt, in Stücke schneiden.

Eigenes Rezept, Freitag, 26. Mai 2006 Hans60

Apfel Bananen Kuchen F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Fettarm u Vegan

26 cm Ring- bzw Springform mit Backpapier



Mus

500 ml Wasser

2 Nelken

1 Lorbeerblatt

600 g Äpfel (unreife)

100 g Zucker

1 Prise Salz
ergibt ca 900 g

Teig

150 g Buchweizen gem
50 g Amaranth gem
0,5 TI Koriander mit gem
1 Prise Salz
1 TI Zucker
1 TI Trockenhefe
100 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Füllung

500 g Bananen geschält gewogen,
1 Zitrone Saft und Fleisch,
1 Prise Salz,
150 g Rosinen,
110 g Buchweizen gem *,
1 TI Koriander mit gem,
100 g Zucker, eventuell, oder mehr,
1 El Kaffee gem, (kein Instant) wer will,
4 cl Obstler, wer will.
(Apfelmus)

Belag

Beeren aller Art, oder auch TK Kirschen 300 – 500 g ca

Mus

Wasser mit Nelken und Lorbeerblatt, 100 g Zucker und 1 Prise Salz aufsetzen, dazu
Äpfel Vierteln, Blüte und Knospe entfernen, kochen lassen bis sich die Schale vom Fruchtfleisch abhebt, und oder Apfel zu Mus gekocht ist, je nach Sorte 3 min und mehr,
runter von der Hitze, möglichst die Gewürze entfernen, alles ganz fein pürieren.

Boden

Alle trocknen Zutaten vermischen, Selters dazu, gut verrühren, in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform geben, mit einem nassen Esslöff-

felrücken, den Teig verteilen, für ca 30 min in den Backofen bei ca 40°C, Licht an und ein wenig mehr.

Füllung

Bananen in die Rührschüssel und zu Mus rühren lassen, oder pürieren, zusammen mit dem Apfelmus, wiegen, damit man die Mehl/Grieß Menge errechnen kann, für ca 500 g , 40 g Grieß *

bei mir ergab es zusammen 1300 g Mus, sodass ich ca 110 g Buchweizen gem , brauche, nehme ich zuviel wird der Kuchen zu fest, trocken.

In diesen Mus jetzt Zitronensaft u Fleisch, nach und nach Buchweizen gem und Koriander gem, Rosinen, Salz, Kaffee gem, abschmecken, ob noch Zucker gebraucht wird, und wer will noch 4 cl Obstler oder mehr, kann man auch nehmen, falls der Musteig zu dick wurde....

Den gegangenen (ist nicht viel, falls überhaupt) Hefeteig mit einer Gabel ein paar Stiche, Luftlöcher setzen.

Darüber jetzt die Füllung gießen, die Form ein wenig hin und her bewegen, damit die Füllung überall hin kommt, weil der Kuchen bei mir oft die Oberfläche einreißt, nehme ich noch

Belag

Beeren aller Art (frisch geerntet) oder TK Kirschen, sind immer in der Truhe,

verteile diese gut auf den Kuchen, drücke diese Früchte ein wenig in den Teig.

Ist besonders gut bei trockne Kuchen geeignet, das etwas säuerliche , der Früchte, ergänzt sich alles zusammen.

In diesem Fall sind es wilde Brombeeren und TK Kirschen.

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

Ca 20 min in der Form lassen, dann den Ring herab lassen, Backpapier erst nach dem erkalten , vorsichtig entfernen.

Eigenes Rezept Donnerstag, 14. August 2008 Hans60

Apfel Käse Pfannenkuchen 2 Ei M F
Glutenfrei

Bratpfanne 28 Ø cm mit Deckel



200 g Frischkäse

200 g Magerquark

2 Ei

500 g Milch

150 g Buchweizen gem

150 g Mais mit gem

100 g Amaranth mit gem

100 g Naturreis mit gem

2 TI Koriander mit gem

120 g Erdnüsse blanchiert gem

250 g Zucker

1 Tüte Backpulver

1 Prise Salz

3 Äpfel ca 450 g

Fett zum ausfetten der Pfanne und Deckel

Frischkäse, Quark, Ei verrühren, Milch dazu,
alle trocknen Zutaten vermischen, langsam einrieseln lassen,
nun noch die Äpfel um den Griebsch rum raspeln, dazu geben und dann
gut 5 min auf Mittelstufe rühren lassen,
in die eingefettete Bratpfanne gießen, Deckel schließen,
Herdplatte auf Stufe drei von 6 möglichen Stufen ca 120 min backen,
dann ist die Oberfläche trocken, Pfanne schütteln, müsste sich jetzt gut

bewegen, der Kuchen, ein Brett über den Kuchen legen, die Pfanne umdrehen, und entfernen, auskühlen lassen, vorm anschneiden.

Eigenes Rezept, Sonntag, 22. Februar 2009 Hans60

Apfel Mohn Kuchen F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

26 cm Ringform mit Backpapier



Teig

100 g Kichererbsen gem
100 g Buchweizen gem
1 Prise Salz und Zucker
1 TI Trockenhefe
150 ml Sojadrink naturell
1 cl Rum 54 %

Apfelmus

600 ml Wasser
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
500 g Äpfel (unreife)
100 g Zucker
(sollten 750 ml Apfelmus werden)

60 g Kichererbsen gem
1 cl Rum 54 %

Mohn

250 g Mohn gem
100 g Kichererbsen gem
100 g Zucker
500 ml Sojadrink naturell

125 ml Rum 54 % u Rotwein gemischt

sollte alles gleichzeitig gemacht werden..

Zubereitung

Teig

Kichererbsen u Buchweizen zusammen mahlen, Prise Salz und Zucker, Trockenhefe dazu und vermischen, Sojadrink und Rum dazu, gut verrühren lassen,
in eine mit Backpapier ausgefüllte 26 cm Ring- bzw Springform geben, mit einem nassen Esslöffelrücken, der immer wieder ins Wasser getaucht wird, den Teig gut verteilen,
an einem Ort mit warmer Zimmertemperatur mit einem feuchten Tuch abgedeckt ruhen lassen,
ich tat die Form in den Backofen bei ca 40°C, Licht an und ein wenig mehr, Hitze, so ist es mir aus den Füßen. (Dauer bis die anderen Zutaten soweit sind)

Apfelmus

Äpfel Vierteln, Blüte u Stiel entfernen, ins Wasser , wo schon die Nelken u Lorbeerblatt sind, mit 100 g Zucker u 1 Prise Salz kochen lassen, bis Äpfel auseinander fallen, bzw sich die Schale vom Fleisch löst.
Runter von der Hitze, Lorbeerblatt und Nelken möglichst entfernen, mit einem elektrischen Pürierstab fein pürieren.
Rührend abkühlen oder lau lassen,
diese Masse dann in ein Litermaß geben, und 750 ml abmessen,
darein nun noch 60 g Kichererbsen gem und 1 cl Rum geben , gut verrühren.

Mohn

250 g Mohn und 100 g Kichererbsen zusammen mahlen, 100 g Zucker sowie eine Prise Salz vermischen, dies in 500 ml Sojadrink einrühren, 2-3 min stehen lassen, und rührend 3 min kochen lassen, runter von der Hitze, das Rum Rotweingemisch einrühren, und auch lau oder kalt rühren.

Bei Backwaren, die mit Kichererbsen gem gefertigt werden, muss überall Alkohol rein, um den typischen Kichererbsengeschmack zu neutralisieren.

Mohn und Apfelmus nun zusammen führen und verrühren und auf den Kuchenboden gießen, Form hin und her bewegen, damit der Teig überall hin kommt.

In den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 80 min backen.
Über Nacht sich verfestigen lassen, möglichst.

Eigenes Rezept , Freitag, 8. August 2008 Hans60

Apfel-Hefekuchen mit Schmandguss 3 Ei M F
Glutenfrei

26 cm Ringform mit Backpapier



Teig

150 g Mais gem
70 g Naturreis mit gem
80 g Buchweizen mit gem
1 Prise Salz
1 Ei Zucker
1,5 TI Trockenhefe

250 g Milch

1 Ei

Backpapier für die Ringform

Füllung

500 g Äpfel

1 Zitrone, Saft davon

Guss

2 Eiweiß

1 Prise Salz

1 El Zucker

2 Eigelb

1 Prise Salz

0,5 TI Vanillepulver

2 El Wasser

2 El Zucker

2 El Mais gem

200 g Schmant

200 g süße Sahne

alle Zutaten für den Teig ca 3 min verrühren lassen, und in die 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen, glattstreichen, und zugedeckt ca 30 min ruhen lassen.

In der Zwischenzeit

Zitrone auspressen,

Äpfel die Griebsche rausstechen, und die Äpfel in sehr dünne Scheiben schneiden lassen, mit Zitronensaft übergießen, etwas ziehen lassen, Saft abgießen, aufheben, (trinken) und auf den geruhten Teig geben,

Eiweiße mit Prise Salz schaumig, dann mit 1 El Zucker steifschlagen lassen, beiseite stellen,

zwei Eigelb mit Prise Salz, 2 El Wasser, 0,5 TI Vanillepulver, 2 El Zucker cremig, fast weiß rühren lassen, 200 g Schmant, 2 El Mais gem, die süße Sahne alles gut verrühren lassen, nun die steife Eiweiße mit einem Löffel (

kein Metall) unter die Masse heben,

über den Teig / Apfel gießen, glatt schütteln,

in den kalten Backofen bei ca 170°C Heißluft ca 45-55 min backen.

Eigenes Rezept Mittwoch, 8. April 2009 Hans

Auflauf o Kuchen Shemsh 2 Ei M F

glutenfrei / eigenes Rezept

3 a 1 | feuerfeste Formen mit Deckel



Zutaten für 3 Portionen

1 Tasse/n Buchweizen, ganz in

2 Tasse/n Wasser, kochendes geben, ausquellen lassen

250 g Gemüse TK, (z.B. Erbsen, Mais, Möhren)

2 handvoll Lauch, TK in

1 EL Margarine, ungehärteter, leicht anbräunen

500 g Quark (Magerquark)

2 Chilischote(n), rote, eingelegte Piri Piri, klein schneiden

10 EL Mais +

2 TL Kreuzkümmel +

1 TL Kümmel +

1 TL Koriander, ganz +

10 Körner Pfeffer +

2 TL Senfkörner, gelbe +

1 EL Basilikum mahlen
1 EL Oregano, gerebelt
2 TL Salz (Gewürzsalz)
2 Prisen Rohrzucker

2 Ei(er)

3 EL Balsamico
180 g Käse, Gouda (mittelalt) grob geraspelt
Paprikapulver

Zubereitung

Alle trockenen Zutaten verrühren, dann die feuchten drunter geben, vermischen + in 3 a 0,75 l ausgefettete feuerfeste Formen geben, glatt streichen + mit reichlich geraspeltem Gouda bedecken.

Darüber noch Paprikagranulat geben. In den kalten Backofen bei 160° Umluft 40 min backen oder Ober- + Unterhitze vorheizen ca. 180-190° ca. 25-30 min backen. Guten Appetit.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
26.07.05 Hans60

Veränderung Montag, 18. Dezember 2006

Anstelle von

2 Chilischoten + 2 TI Kreuzkümmel,
1 rote Peperoni eingelegte + 2 TI Schwarzkümmel, sowie
6 cm Ingwer fein gewiegt.

Lg

Bam Schokoladen Kuchen F Vegan

Glutenfrei / Milchfrei / Eifrei

Bilder siehe unten

200 g ungeschälten Sesam geröstet + mit
300 g Buchweizenkörner + mit
100 g Naturreis (Mittelkorn) + mit
100 g Amaranthkörner zusammen mahlen,

1 Prise Salz +
1 TI Bourbon Vanille Pulver + ODER
3 Tüten Bourbon Vanille Zucker,
2 Tüten a 17 g Weinsteinbackpulver, +
5 El Back Kakaopulver +
2 TI türkisches Kaffeemehl / italienischer Espresso Mehl
250 g Vollrohrzucker alles vermischen

700 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser +
3 El Rum 54 % unterrühren

in eine mit Backpapier 30 cm ausgelegte Königskuchenbackform gießen.

In den kalten Backofen, bei 160°C Umluft, 110 min backen, ODER
Bei Ober- + Unterhitze , vorheizen auf ca 180°- 190°C, ca 80 min .
Nadelprobe.

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.

Eigenes Rezept Hans60, Montag, 14. März 2005

Veränderung I F Vegan



Statt 2 TI türkisches Kaffeemehl / italienischer Espresso Mehl
2 El Kaffeebohnen mit gem

Statt 700 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser,
500 ml guten Rotwein trocken und

200 ml roter Dornfelder Traubensaft, süß

zubereitet wie oben beschrieben

im kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 120-130 min gebacken, Nadelprobe.

Zitronenguss Vegan

250 g Puderzucker gesiebt

0,5 Zitronenabrieb

4-6 El Zitronensaft

Samstag, 22. März 2008

Hans

Veränderung II F Vegan



Statt 200 g ungeschälten Sesam geröstet,
200 g ganzen Leinsaat geröstet und fein geschrotet,

Statt 2 Tl türkisches Kaffeemehl / italienischer Espresso Mehl
2 El Kaffeebohnen mit gemahlen,

24 h ruhen lassen, vor dem anschneiden, wenigstens über Nacht,
klebt sonst am Messer, beim aufschneiden

Sonntag, 23. März 2008 Hans60

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 Buchweizen gem

6 EL Naturreis gem

1 EL Hirse gem

3 Banane(n)

100 g Haselnüsse, gemahlen

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 Nusskuchen 4 Ei M F

Glutenfrei + eigenes Rezept



4 Ei

1 Prise Salz

0,25 TI Bourbon Vanillepulver

100 g Vollrohrrohrzucker

1 kg Quark 0,5 %

20 g Ingwer fein gewiegt

4 Bananen Leopardenart

200 g Buchweizen gem

50 g Amaranth gem

150 g Naturreis gem

2 Tüten Backpulver

150 g Butter

200 g Haselnuss geröstet + feingehackt

100 g Zitronat feingehackt

Eier mit Salz, Zucker + Vanille schaumig rühren lassen, Quark und Ingwer, Bananen in ca 3-4 cm dicke Stücke dazu geben, Getreide mit Backpulver vermischd unterrühren lassen, danach erst die Butter, in der Zwischenzeit die Nüsse mit dem Zitronat zusammen Feinhacken und auch noch unterrühren, das ganze jetzt auf Mittelstufe gut 3-5 min rühren lassen.

In eine 26 cm Ø mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen, in den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 100 min backen.

Sonntag, 6. Mai 2007 Hans60

Bananen Torte Intumak M F

Glutenfrei + Eifrei



Boden:

50 g Kichererbsen gem

50 g Naturreis Mittelkorn gem

100 g Buchweizenkörner gem

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

Bananen Walnuss Kuchenbrot Shirvan Vegan F



1 Tasse Rosinen ca 100 g
1/2 Tasse Rum 54 % / Rotwein/ Wasser
200 g Walnüsse
4 Bananen ca 500 g
400 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
225 g Maiskörner (kein Popkorn) gem
250 g Buchweizenkörner gem
3 TI Korianderkörner gem
0,25 TI Salz

2 Tüten a 17 g Weinsteinbackpulver
200 g Vollrohrzucker oder mehr
1 Tüte Bourbon Vanille Zucker

1 a 30 cm Königskuchenbackform

Backpapier dafür.

Rosinen mit Rum in einer Tasse bedecken, ca 1 Std ruhen lassen.
Walnüsse trocken rösten , + klein hacken.
Mais + Buchweizen mit Koriander zusammen mahlen.
Bananen zermusen oder pürieren.
Alle Zutaten vermischen, zum Schluss die Rosinen mit der Flüssigkeit.
Sollte wie ein Rührteig sein lieber ein wenig mehr , geht besser auf.

In kalten Backofen bei 160° C Umluft ca 80 min backen.
Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf 180 -190°C + ca 50-60 min backen.
Nadelprobe.

Sonntag, 10. Juli 2005 , eigenes Rezept Hans60

Bienenstich Sarysagan 1 Ei M

glutenfrei

150 g Buchweizen +
50 g Amaranth +
50 g Natur Reis alles fein gemahlen.
0,25 TI Meersalz
50 g Zucker / Honig
0,5 Zitrone, nur abgeriebene Schale
50 g Butter / Margarine
0,5 P Trockenhefe ca 1 geh. TI

200 ml Milch

1 Ei

erst die trockenen Zutaten verrühren , dann Milch untermischen + dann
Butter
alles in eine mit Backpapier ausgelegte 24 cm Springform geben.
in den Backofen, bei 30 -40 C, Licht an + ein wenig mehr, gehen lassen,
30 - 60 min. (Zimmertemperatur reicht meist auch)

in der Zwischenzeit

50 g Butter / Margarine/ +
50 g dicker Honig (nehme ca 3 Ei gehäuft)
100 g Mandelblättchen kurz aufkochen, +

2- 3 Ei Milch verrühren , abkühlen + mit
0,5 Zitrone, nur abgeriebene Schale +
1 Ei Zimt +
2 cl Rum 54 % oder umgekehrt vermischen.

auf den gegangenen Teig , die süße Masse draufstreichen, nochmals 15
min gehen lassen. +

bei ca 170 C Umluft ca 35 min oder

bei 200 C im vorgeheizten Ofen , auf der untersten Rille , ca 25 min ba-
cken,

Vorsicht wird schnell zu dunkel.

Heraus nehmen, aus der Form , auskühlen lassen

Samstag, 15. November 2003 Eigene Zusammenstellung Hans60

Bienenstich Sarysagan Veränderung F

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei

24 cm Springform mit Backpapier



1669

Müssen nicht immer Milchprodukte sein.

150 g Buchweizen +
50 g Amaranth +
50 g Natur Reis alles fein gemahlen.
0,25 TI Meersalz
50 g Zucker
0,5 Zitrone, nur abgeriebene Schale
50 g Margarine
0,5 P Trockenhefe ca 1 geh. TI
200 ml Sojadrink o Wasser

in der Zwischenzeit, Belag

50 g Margarine/ +
50 g dicker Honig (nehme ca 3 El gehäuft)
100 g Mandelblättchen kurz aufkochen, +
2- 3 El Sojadrink verrühren , abkühlen + mit
0,5 Zitrone, nur abgeriebene Schale +
1 El Zimt +
2 cl Rum 54 % oder umgekehrt vermischen.

auf den gegangenen Teig , die süße Masse draufstreichen, nochmals 15
min gehen lassen. +

erst die trockenen Zutaten verrühren , dann Sojadrink unterrühren +
dann Margarine,
alles in eine mit Backpapier ausgelegte 24 cm Springform geben.
in den Backofen, bei 30 -40 C, Licht an + ein wenig mehr, gehen lassen,
30 - 60 min. (Zimmertemperatur reicht meist auch)
in den kalten Backofen bei ca 170 C Umluft ca 35 min oder
bei 200 C im vorgeheizten Ofen , auf der untersten Rille , ca 25 min ba-
cken,
Vorsicht wird schnell zu dunkel.
Heraus nehmen, aus der Form , auskühlen lassen.

Füllung

1 kg Pflaumen
200 -250 ml guten Wein, weiß oder rot
100 g Vollrohrzucker mehr oder weniger
80 g Speisestärke oder 2 Tüten Puddingpulver
Wein
Wein
2-4 cl Pflaumenweinbrand

den abgekühlten Kuchen, quer durch schneiden. Die Innenflächen mit
Wein einpinseln.

Die entkernten Pflaumen mit 250 ml Wein aufsetzen, zum kochen bringen,
bis einige Pflaumen musig werden, runter von der Hitze, mit einem elekt-
rischen Pürrierstab alles zerkleinern.

Nochmals, rührend aufkochen lassen.

Speisestärke in Wein ca 100 ml auflösen.

Pflaumenmus von der Hitze nehmen, + die aufgelöste Speisestärke ein-
rühren, wenigstens 2 min rührend kochen lassen, Vorsicht blubbert sehr.

Wenn von der Hitze weg den 2-4 cl Pflaumenweinbrand einrühren.

Abkühlen + immer wieder rühren zwischendurch,

den Kuchenboden auf Backpapier in die Ringform legen, den Pflaumenmus
drüber legen/ gießen, glatt streichen, den Deckel drauf, ein wenig andrü-
cken, + ein paar Stunden in den Kühlschrank, zum fest werden.

Eine Stunde vor dem servieren raus nehmen.

Mittwoch, 30. August 2006 Hans60

Biskuitboden 4 Ei F

Glutenfrei Milchfrei eigenes Rezept



Zutaten für 1 Portionen

- 4 Ei(er), trennen
- 3 EL Rohrzucker ODER Zucker
- 4 EL Wasser, heißes
- 1 Prise Salz
- 150 g Buchweizen
- 50 g Amaranth
- 1 Kl Natron
- 1 Kl Zitronensaft

Zubereitung

Eine Springform mit Pergamentpapier auslegen + diese mit Butter/ Margarine bestreichen oder Backpapier nehmen. Den Backofen auf 180°C vorheizen, Umluft 160°C.

Eiweiße mit einer Prise Salz + nach + nach 3 EL Zucker zu steifen Schnee schlagen. Eigelbe mit 4 EL heißem Wasser + cremig rühren. Steifgeschlagenes Eiweiß auf die Eigelbmasse gleiten lassen. Das Mehl mit Backpulver, Salz über die Eischnee geben + Eischnee + Mehl unter die Eigelbmasse ziehen. Den Biskuitteig in die Springform füllen + auf der 2. Schiebeleiste von unten 30 min backen.

Den Biskuitboden nach mindestens 2 Stunden Ruhezeit durchschneiden, so das 1 bzw. 2 Biskuitböden entstehen

Samstag, 5. August 2006

Biskuitboden o Kuchen II F Vegan

Glutenfrei, Eifrei + Milchfrei

26 cm Springform mit Backpapier



Zutaten für 1 Portionen

150 g Buchweizen gemahlen

50 g Amaranth

100 g Mandel(n), süße +

50 g Kartoffelmehl

1 Prise Salz

1 Prise Vollrohrrohrzucker

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

Biskuitboden o Kuchen I F Vegan

Glutenfrei, Eifrei + Milchfrei

26 cm Springform mit Backpapier



Zutaten für 1 Portionen

150 g Buchweizen gemahlen

50 g Amaranth

100 g Mandel(n), süße +

50 g Kartoffelmehl

1 Prise Salz

1 Prise Vollrohrzucker

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 V F Vegan

Glutenfrei, Eifrei + Milchfrei

26 cm Springform mit Backpapier



Zutaten für 1 Portionen
250 g Buchweizen gemahlen
50 g Kartoffelmehl
1 Prise Salz
1 Prise Vollrohrzucker
1 Msp. Vanille -Pulver
1 Kl Natron
1 Ei Zitronensaft frisch gepresst
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.

Montag, 7. August 2006, eigenes Rezept

Biskuitkuchen VI 6 Ei F

Glutenfrei u Milchfrei

26 cm Springform mit Backpapier



Zutaten für 1 Portionen

100 g Buchweizen gemahlen
50 g Amaranth gemahlen
100 g Speisestärke (Mondamin)
180 g Vollrohrzucker
1 Msp. Vanille - Pulver ODER
1 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)
1 Tüte/n Backpulver (Weinstein)
1 Prise Salz

6 Ei trennen

4 Ei heißes Wasser

3 cl Pflaumenweinbrand

6 Eiweiß mit 1 Prise Salz fast fest schlagen, Vanillepulver mit 90 g Zucker gemischt einrieseln lassen, + ganz steif schlagen, lassen, beiseite stellen.
6 Eigelb mit 4 Ei heißem Wasser + 90 g Vollrohrzucker schaumig schlagen, bis es fast weiß ist.

Buchweizen + Amaranth zusammen mahlen, mit Speisestärke, 1 Prise Salz + 1 Tüte Backpulver vermischen.

Das steifgeschlagene Eiweiß auf das schaumige Eigelb geben + mit einem Holzlöffel vermischen, dann auch das Mehlgemisch unter heben, je nach dem wofür der Kuchen gedacht ist, evt noch ca 3 cl Obstbrannt.

In eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ringform geben, verteilen, möglichst den Rand hochziehen.

In den kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 35-40 min backen, nach ca 20 min vorsichtig das Backpapier entfernen.

2- 6 h ruhen lassen, am besten eine Nacht ruhen lassen, umso länger um so besser lässt er sich schneiden.

Eigenes Rezept Mittwoch, 18. Oktober 2006 Hans60

Brauner Kirschkuchen Kurty 6 Ei F

Glutenfrei + Milchfrei *



300 g TK Sauerkirschen entsteint + ungezuckert
(Herzkirschen vorbereitet gewogen)
200 g ungehärtete Margarine (Butter)
150 g Vollrohrzucker (250 g Zucker)

6 Ei trennen

1 Prise Salz
1 Zitronenabrieb
0,5 Kl Zimt gem.
100 g Mandeln ungeschält gem
100 g Haselnüsse ungeschält gem
150 g Buchweizenkörner gem (Mehl)
1 Kl Backpulver
200 g bittere Schokolade 70 % gerieben, Mandelmühle,
(geriebene Vollmilchschokolade)
2 El Puderzucker
2 El Kakaopulver kein Instant,
für die 26 cm Ringform , Backpapier
(für die 26 cm Springform Margarine + Semmelbrösel)

Backofen auf 200°C vorheizen

Eiweiß mit 1 Prise Salz steifschlagen, kurz bevor sie fest ist nach + nach drei El Zucker einrieseln lassen. Eiweiß in ein anderes Gefäß geben.
Jetzt in die Rührschüssel den Rest Zucker, ungehärtete Margarine, Eigelbe, abgeriebene Zitronenschale, Mandeln + Nüsse, Mehl + Backpulver gut verrühren lassen.

Das steifgeschlagene Eiweiß auf die Teig geben + darauf die geriebene Schokolade + alles vorsichtig unterheben.

In die mit Backpapier ausgelegte Rundform geben, glatt streichen + die TK Kirschen, habe sie gefroren drauf gegeben, und ein wenig in den Teig gedrückt.

Den Kuchen auf der 2. Schiebeleiste von unten 50-60 min (75 min) backen.

Kuchen auf einem Rost abkühlen lassen, den Puderzucker mit dem Kakao mischen + über den Kuchen sieben.

Hinweis: Daten in Klammern bedeuten die Original Zutaten, sind/ waren NICHT Glutenfrei.

Wenn „bittere Schokolade 70 %“ genommen wird, ist der Kuchen auch Milchfrei

Hans Sonntag, 27. August 2006

Buchweizenkuchen Mary Vegan

glutenfrei u Eifrei u Milchfrei

Zutaten für 1 Portionen

200 g Buchweizen, gemahlen

200 g Kichererbsen, gemahlen

200 g Mandel(n), gemahlen

200 g Rohrzucker

1 Tüte/n Backpulver, Weinsteinbackpulver f. 500 g Mehl

1 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)

1 Prise Salz

500 ml Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges

Für die Creme:

500 ml Orangensaft, frischgepressten, ca ., mit Fleisch

40 g Speisestärke (Mondamin)

2 EL Rohrzucker

1 Prise Salz

Kuchen: Alle trockenen Zutaten miteinander gut vermischen, kohlenäu-rehaltiges Mineralwasser dazu geben + gut verrühren. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform gießen. In den kalten Backofen, bei 150°C Umluft ca. 60 min backen. Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca. 170°-180°C + ca. 40- 50 min backen. Nadelprobe.

Auch diesen Kuchen kann Mann/ Frau nach dem Erkalten quer durchschneiden + mit Gelee, Marmelade oder Creme bestreichen. Deckel drauf + auch außen noch.

Creme: Ich nahm ca. 500 ml frischgepressten Orangensaft mit Fleisch, kochte ihn auf rührte in kalten Saft, den ich vorher abnahm, ca. 40 g Mondamin ein mit ca. 2 El Vollrohrzucker + 1 Prise Salz . Nahm den Saft von der Hitze, rührte den Mondaminbrei ein. Umrühren + einmal aufkochen, Vorsicht! blubbert sehr stark, Verletzungsgefahr. Topf von der Hitze nehmen + immer wieder umrühren, bis zum Erkalten oder bis der Kuchen soweit ist.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

06.02.06 Hans60

Buchweizenkuchen Mary Veränderung I Vegan

die Schalen der Orangen abraspeln,
die eine Hälfte mit aufkochen,
die anderen, wenn der Saft , am abkühlen ist,
gibt ein kräftigeren Geschmack.

Buchweizenkuchen Mary Veränderung II F Vegan



Den Kuchen 2 x quer durchgeschnitten

unterste Schicht/ Boden

1 Abgeriebene Schale einer Orange mit aufkochen +
1 Abgeriebene Schale einer Orange nach dem kochen zugeben,
weiteres Vorgehen siehe oben

2. Schicht + Rand + Deckel

340 g Abtropfgewicht Ananas
40 g Mondamin
2 El Vollrohrzucker
1 Prise Salz

vom Saft etwas abgenommen, + Mondamin + Zucker + 1 Prise Salz eingerührt.

Ananas püriert, aufgekocht ,
von der Hitze gezogen, Mondaminbrei eingerührt, + noch ca 2 min kochen,
sonst wird es nachher nicht fest.

Hans

Buchweizentorte 5 Ei M F

Glutenfrei



Zutaten für 1 Portionen

5 Ei(er)

3 El Wasser

200 g Zucker trennen

2 Prisen Salz trennen

100 g Buchweizen, gemahlen

100 g Kartoffelmehl

1 P. Backpulver

Für die Füllung:

Preiselbeeren

Schlagsahne

Schokoladenraspel

Zubereitung

Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig und mit 100 g Zucker steif schlagen lassen, beiseitestellen,
Eigelb mit einer Prise Salz und 3 El Wasser und 100 g Zucker schaumig bis fast weiß schlagen lassen

Buchweizenmehl, Kartoffelmehl und Backpulver hinzufügen, alles gut verrühren. Das geschlagene Eiweiß vorsichtig unter den Teig heben, bei mittlerer Hitze ca. 35 Min. backen.

Den Tortenboden je nach Höhe zwei- bis dreimal durchschneiden und jeweils mit einer Schicht Preiselbeeren und Sahne bestreichen. Mit Sahne und Schokoladenstreuseln verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Crepe I 3 Ei M F

Glutenfrei

Crepe Gerät oder Bratpfanne



100 g Buchweizen gem
1 Prise Salz
1 El Puderzucker

3 Ei

3 El zerlassene Butter

125 ml Milch

erst die trockenen Zutaten verrühren,
die feuchten Zutaten gut zusammen vermischen,
+ unter die trockenen vermischen, + mit einem elektrischen Handrührer
auf höchster Stufe rühren lassen.

Den Teig für ca 30 min in den eingeschalteten Kühlschrank.

Falls der Teig zu dick geworden ist mit Milch verdünnen.

Ist gut geeignet für Crepe Gerät.

Lässt sich aber auch gut in eine Bratpfanne backen.

Die Pfanne schräg halten + den Teig reinlaufen lassen. Umdrehen ist
meist nicht nötig.

Samstag, 16. September 2006

Dampfnudel mit Backpulver F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

2 Portionen



100 g Buchweizen gemahlen
100 g Naturreis gemahlen
3 TI Zucker
1 Prise Salz
2 gestrichene TI Backpulver
0,5 TI Vanillepulver
200 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

trockne Zutaten vermischen, Wasser dazu und gut drei min auf Mittelstufe verrühren lassen.

Einen Kochtopf mit Wasser zum kochen bringen, Hitze reduzieren, muss aber weiterkochen,

Ein Haarsieb mit Backpapier ausfüllen, den Teig darauf gießen, glattstreichen, das Sieb jetzt in/ auf den Kochtopf hängen, das Sieb muss über den Wasserspiegel hängen, den Teig mit einem Deckel abdecken, ca 30-35 min,

Die „Nudel“ aus dem Sieb auf einen Teller legen, ca 10 min Ruhen lassen, zum verfestigen, mit einem Sägemesser in nicht zu dünne Scheiben schneiden, heiß servieren.

Dazu gibt es Vanillesoße oder gebräunte Margarine (laktosefrei).

Eigenes Rezept Donnerstag, 31. Dezember 2009 Hans

Darzin Mandelkuchen Vegan

Glutenfrei

Zutaten für 1 Portionen

200 g Mandel(n), süße +

18 Mandel(n), bittere zusammen geröstet +

300 g Buchweizen, ganz +

100 g Naturreis (Mittelkorn) +

100 g Amaranth, ganz, zusammen mahlen

200 g Rohrzucker

1 Prise Salz

1 TL Vanille, gemahlen, (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 Amaranth, nicht nur der vielen Nährstoffe wegen, sondern es macht bei reinem Buchweizenteig das Ganze nicht so trocken.

Hinweis : * Kohlenensäurehaltiges Mineralwasser gibt beim Rühren Kohlenensäure frei, wodurch ein spontaner Gärprozess in Gang gesetzt wird: das Mehl verbindet sich schnell + intensiv mit dem Wasser, die Kohlenensäure 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

Darzin Mandelkuchen F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei

30 cm Kastenbackform mit Backpapier



529

Zutaten für 1 Portionen

200 g Mandel(n), süße +

18 Mandel(n), bittere zusammen geröstet +

300 g Buchweizen, ganz +

100 g Naturreis (Mittelkorn) +

100 g Amaranth, ganz, zusammen mahlen

200 g Rohrzucker

1 Prise Salz

Ca 80 g eingelegte Rumrosinen

1 TL Vanille, gemahlen, (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, kohlendioxidhaltiges *

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

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 Amaranth, 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

Mittwoch, 31. Mai 2006

Eierlikörkuchen VIII 4 Ei F

Glutenfrei u Milchfrei





26 cm Ringform mit Backpapier

8 Stücke

300 g Kichererbsen gem
150 g Buchweizen gem
50 g Amaranth gem
1 Tüte Backpulver
1 Prise Salz

4 Ei

1 Prise Salz
150 g Zucker
200 g Eierlikör
200 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
1 Ei Kaffee gem, wer will

500 g rote Johannisbeeren

Eier , Salz und Zucker schaumig bis cremig schlagen lassen, Eierlikör zufügen, die übrigen trockne Zutaten vermischen und mit dem Wasser gleichmäßig dazu geben, gut verrühren, lassen.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ring bzw Springform gießen, Form hin und her bewegen, damit der Teig überall hinkommt, die entstieltten Johannisbeeren drauf verteilen, evtl ein wenig in den Teig drücken.

In den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 80 –90 min backen, Nadelprobe.

Eigenes Rezept Dienstag, 12. August 2008 Hans60

Halvah Fudge Kuchen M F

glutenfrei u eifrei

26 cm Ringform mit Backpapier



Belag

Halvah

- 2 Tasse/n Rohrzucker ca 320 g
- 2 Tassen Milch voll ca 320 g
- 3 Tassen ungeschälter Sesam ca 480 g,
- 1 Vanillestange
- 1 Prise Salz
- 150 g Naturreis gemahlen

Boden

- 150 g Naturreis gemahlen
- 100 g Buchweizen mit gemahlen
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz
- 60 g Margarine
- 100 g Wasser

Zubereitung

- Milch mit Zucker u Salz bei mittlerer Hitze bis kurz vor das Kochen aufheizen,
- Von Hitze nehmen,
- 2 min warten
- Sesam und Vanille zugeben, mit einem Löffel während einigen Sekunden gut durchschlagen, abkühlen lassen,
- 150 g gemahlene Naturreis untermischen,

Boden

Zutaten für den Boden zusammen vermischen und gut verrühren in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform geben, mit einem nassen Esslöffelrücken den Teig auf den Boden und ein wenig einen Rand bilden, die abgekühlte Sesam-Reis Mischung auf den Teigboden geben, glattstreichen, in den kalten Backofen bei 150°C Heißluft ca 80-90 min backen, Nadelprobe, abkühlen, vorm anschneiden

eigenes Rezept Mittwoch, 17. März 2010 Hans

Haselnussnougat Marmorkuchen 5 Ei F

Glutenfrei + Kuh Milchfrei



Zutaten für 1 Portionen

150 g Rohrzucker
0,25 TI Vanillepulver (Bourbon)
1 Prise Salz

5 Ei(er)

200 g ungehärtete Margarine
150 g Naturreis gem
50 g Amaranth gem
300 g Buchweizen gem
1 Tüte/n Backpulver
500 ml Soja Milch ca., oder andere

100 g Mandel(n), gemahlen

Nougat :

200 g Haselnüsse geröstet

1 Prise Salz

3 EL Ahornsirup

4 TL Kakaopulver, kein Instant

0,25 TL Zimt, gemahlen

0,5 TL Bourbon Vanillepulver)

1 TL Kaffee, türkischen, gemahlen oder anderen, kein Instant

Zubereitung

Zucker, Vanillezucker, Salz + Eier cremig rühren. Butter + gem Mandel untermischen, lassen. Mehle und Backpulver mischen, dazu geben, Milch langsam rein gießen bis es einen fast dünnen Rührteig ergibt, der Kuchen geht besser auf.

2/3 Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ringform füllen. Rest Teig mit Nougat Zutaten verrühren, lassen.

Diesen dunklen Teig auf den hellen Teig geben, mit einer Gabel Spiralförmig unterziehen.

Herstellung Nougat:

geröstete Haselnüsse 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

Eigenes Rezept Hans60 17.02.07

Hefeteilchen F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

28 cm Bratpfanne mit Deckel

4 Stück



250 g Buchweizen gem
50 g Naturreis mit gem
2 TI Zucker
1 TI Salz
1,5 TI Trockenhefe
180 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
2 Ei Margarine, laktosefrei
Margarine für die Pfanne
Backpapierstreifen
Marmeladen

Alle Zutaten zusammen ca 8 min verrühren lassen,
in eine 28 cm ausgefettete Bratpfanne verteilen, entweder mit einem Ess-
löffelrücken der immer wieder ins Wasser getaucht wird, oder man legt
Backpapier drüber, und drückt es mit dem Handballen oder Finger „glatt“,
Backpapier entfernen, nun teilt man es in vier Teile, und legt die Backpa-
pierstreifen senkrecht in die Schnitte, Deckel schließen und ca 20 min ru-
hen lassen, geht so gut wie nicht, hoch, nun verteilt man Esslöffelweise
die Marmelade in die Mitte der vier Teile, Deckel schließen, auf eine kalte
Kochplatte stellen, mit Stufe drei von sechs möglichen Stufen zwischen
25-40 min backen, die Teigoberfläche sollte sich trocken anfühlen.
Auch nach dem backen sind sie nicht sehr hochgegangen.

Eigenes Rezept, Sonntag, 22. März 2009

Ingwer Hüttenkäsekuchen Oorako` I 7 Ei M F

Glutenfrei



7 Ei getrennt

800 g Hüttenkäse

2 x 1 Prise Salz

250 g Vollrohrzucker

40 g Ingwer fein gewiegt

200 g Mandeln gem

8 El Buchweizenkörner +

1 El Korianderkörner gem.

4 cl Rum 54 %

1 a 26 cm Ø Springform +
Backpapier dafür

7 Ei trennen, Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

Alle anderen Zutaten miteinander verrühren, steife Eiweiß drunter heben, so das keine Eischnee außerhalb des Teiges zu sehen ist, wird sonst zu dunkel beim backen.

In mit dem Backpapier ausgelegte Springform gießen.

In den kalten Backofen bei 150°C Umluft ca 70 min backen,

Bei Ober-+ Unterhitze vorheizen auf ca 170- 180°C + ca 50- 60 min backen.

Bemerkungen:

Der Kuchen sieht ein wenig anders aus, Hüttenkäse noch sichtbar, der Ingwer + der Koriander bringt eine ganz interessante Geschmacksnote, leider verliert sich der Rum, na ja , "Mann" kann ja nicht alles haben. Der Kuchen reißt ein wenig ein, fiel aber nicht so ein , wie sonst, + noch fast heiß bis warm , war es kein Problem ihn anzuschneiden, essen sowie so nicht.

Sogar ohne Sahne, war es ein Gedicht.

Eigenes Rezept 31.10.05

Veränderung

Anstatt Rum 4 bittere Mandeln
5 TK Kirschen zur Verzierung in die Mitte, sind aber in den Kuchen gewandert.

Ingwer Vanille Kuchen F Vegan
Glutenfrei + Eifrei u Milchfrei u Vegan

26 cm Ringform mit Backpapier



Boden

150 g Naturreis gemahlen
100 g Buchweizen gemahlen
60 g Zucker
1 Prise Salz
60 g Margarine laktosefrei
100 g Wasser

Füllung

100 g Mandeln geröstet und gemahlen
1 Prise Salz
250 g Zucker
40 g Ingwer feingehackt
400 g Tofu naturell
500 g Sojadrink naturell
200 g Naturreis gemahlen

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

[Kaffeekekuchen IV](#) F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

26 cm Ringform mit Backpapier



750 ml Rotwein, trocken 14 %

200 g Tofu naturell

300 g Naturreis gem

200 g Buchweizen gem

15 bittere Mandeln gem

4 El Kaffeebohnen gemahlen

200 g Erdnüsse blanchiert

1 TI Vanillepulver

1 Tüte Backpulver f 500 g Mehl

2 Nelken mit gem

300 g Zucker

1 Prise Salz

50 g bittere Schokolade 85 % gem, (Mandelmühle)

150 g Margarine, laktosefrei, verflüssigt

200 g TK Kirschen o Stein

Margarine verflüssigen,

Erdnüsse in einer trockenen Bratpfanne rösten und mahlen (Mandelmühle)

Tofu grob zerbröckeln, mit Rotwein bedecken, mit einem elektr Pürierstab fein pürieren,

mit dem Rest Rotwein in die Rührschüssel einer Küchenmaschine gießen, und den Rührhaken langsam laufen lassen,

trockne Zutaten vermischen und langsam in die Flüssigkeit einrieseln, verrühren, dann erst die verflüssigte Margarine dazu und gut 4-5 min auf Mittelstufe verrühren lassen, die gefrorenen Kirschen unterheben,

In eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ring – oder Springform gießen Glattschütteln,

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

Backpapier erst nach dem völligen erkalten entfernen.

Bitte den Kuchen 24 h Ruhen lassen, vorm anschneiden, damit die Aromastoffe sich entfalten können.

Eigenes Rezept Sonntag, 14. Februar 2010 Hans

Kaffee Kuchen V 3 Ei M F

Glutenfrei

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



Boden

150 g Naturreis gemahlen
100 g Buchweizen gemahlen
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 gemahlen
200 g Naturreis gemahlen
2 TI Kakao
3 El Kaffeebohnen gemahlen

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

Kaffee Kuchen VI 3 Ei M F

Glutenfrei

26 cm Ringform mit Backpapier



Boden

150 g Naturreis gemahlen
100 g Buchweizen gemahlen
60 g Zucker
1 Prise Salz
60 g Margarine o Butter
100 g Wasser

Füllung

3 Ei (Gr L)
1 Prise Salz
250 g Zucker

1 kg Magerquark

30 g Ingwer feingehackt
100 g Kokosnuss geraspelt

100 g Naturreis gemahlen
1 TI Vanillepulver
4 gehäufte EI gemahlene Kaffeebohnen
80 g Margarine 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

Eier mit einer Prise Salz schaumig, Zucker einrieseln, und cremig, fast weiß, schlagen lassen,
Magerquark und feingehackten Ingwer dazu geben,
Kokosnuss in einer trocknen Bratpfanne leicht rösten, und mit gemahlene Kaffeebohnen, 100 g gem Naturreis und Vanillepulver vermischen und langsam in die Ei-Zuckermischung einrieseln lassen, nun noch die flüssige Margarine dazugießen, gut verrühren, lassen,

Diese Füllung auf den Teig in der Backform gießen, glattschütteln,

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

PS

sehr sättigend und der Ingwer bringt eine sehr pikante Note,

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

Eigenes Rezept Sonntag, 7. März 2010 Hans

Kartoffel Waffeln mit Apfelkompott 1 Eigelb

Glutenfrei u Milchfrei

700 g Kartoffeln
100 g Karotten
100 g Lauch
50 g Zwiebel

1 Eigelb

1 Maggi-Blatt
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Fett (Margarine)

Kartoffeln schälen, waschen und zu einem feinen Brei zerreiben. Mehrere Stunden kühl und dunkel - ab Besten mit einem sauberen Tuch zugedeckt - ruhen lassen, damit sich die Kartoffelmasse vom Wasser absetzt. Durch ein Tuch seihen. Dabei gründlich das Wasser rausdrücken. Das Wasser erst mal aufheben - wir brauchen vielleicht noch was davon.

Karotten, Lauch und Zwiebel zu ganz so fein wie die Kartoffeln reiben. Unter die Kartoffelmasse mischen. Das Eigelb ebenfalls unter die Masse rühren.

Die Masse müsste jetzt etwa die Konsistenz von festem Pfannkuchenteig haben. Wenn nicht, wird sie entweder mit etwas Mehl eingedickt oder mit etwas von dem aufgehobenen Kartoffelwasser verdünnt.

Mit etwas Maggi-Blatt, Salz, Pfeffer und frisch geraspelter Muskatnuss abschmecken.

Waffeleisen vorheizen, beide Seiten mit Margarine bepinseln. Masse Portionsweise einfüllen und zu Waffeln ausbacken.

Dazu schmeckt - wie bei Kartoffelpuffern - natürlich Apfelkompott, aber auch jedes andere Kompott aus leicht säuerlichen Früchten. Ebenfalls ganz lecker dazu ist eine Suppe aus jungen, grünen Bohnen.

(Rezept aus meinen gesammelten Werken, die in der Warteschlange sind)

Hatte keinen Porree, fiel weg, an Stelle vom Eigelb, nahm ich 1 Ei Sojabohnen gemahlen.

(habe sie ca 6 min im Eisen drin gehabt, dann ließ sich der Deckel ohne Probleme an heben, wenn nicht, habe ich eben noch gewartet)

Dazu gab es frischen
Apfelkompott

3 Äpfel, den Griebesch entfernt, geachtelt, die Teile noch ein mal , durch,
3 Nelken
0.5 Zitrone , den Saft davon,

Wasser, das die Äpfel ca zur Hälfte bedeckt waren, auf kochen, da es keine Mürben , waren, so lange gekocht, bis sie halbwegs, weich waren , ausschalten , auf der Platten, auskühlen lassen, evtl nach zuckern.

Guten Appetit

Hans

22.7.04

[Kartoffel Waffeln Veränderung](#) F Vegan
Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan



1321 emf

1322 CK

4 Stück

800 g Kartoffeln
100 g Karotten
100 g TK Lauch
50 g Zwiebel
0,5 TI Maggi-Blatt (Liebstöckel) getrocknet
Salz
8 Pfefferkörner gemörsert
Muskatnuss frisch gerieben

2 Ei Buchweizen (oder anderes Vollgetreide) gemahlen
1 Prise Zucker
Margarine laktosefrei

Kartoffeln u Zwiebeln u Möhren fein geraspelt u TK Lauch dazu und mit elektr Pürierstab fein gerieben, durch ein Leinentuch Saft gedrückt, Maggiblatt, Salz, Zucker, Pfeffer, Muskatnuss und Buchweizen gemahlen, untermischen.

Die Masse müsste jetzt etwa die Konsistenz von festem Pfannkuchenteig haben. Wenn nicht, wird sie entweder mit etwas Mehl eingedickt oder mit etwas von dem aufgehobenen Kartoffelwasser verdünnt.

Waffeleisen vorheizen, beide Seiten mit Margarine bepinseln, bei jeder Waffel, Masse Portionsweise einfüllen und zu Waffeln ausbacken.

Waffeln brauchen auf voller Hitze je 7-10 min, sollte die Waffel aufreißen, Deckel nochmals schließen, andrücken, meist reichen noch 2 min.

Mittwoch, 27. Januar 2010 Hans

Kascha Pikante Plätzchen M F

Glutenfrei u Eifrei u Vegetarisch



2 Tassen Wasser
160 g Buchweizen
10 Pfefferkörner mörsern
250 g Möhren fein geraspelt
100 g TK Lauch fein geschnitten
0,5 El Kräutersalz
1 Prise Zucker
4 El Kichererbsen (100 g) gem

110 g Gauda geraspelt

(50 g Gorgonzola)

Buchweizen in einer trocknen Pfanne rösten,
2 Tassen Wasser zum kochen bringen, Pfeffer und Buchweizen rein, Hitze reduzieren, ca 10-15 min, wenn der Wasserspiegel den Buchweizen erreicht hat, ausschalten, Deckel drauf, ausquellen lassen.

in eine Schüssel alle Zutaten zusammen bringen, da der Gauda nicht mehr ganz reichte, nahm ich Gorgonzola dazu,
Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, mit nassen Händen eine Art Bouletten drauf legen (ich kam mit einem Blech hin 9 Stück)

+ bei 170° C Umluft, ohne vorheizen, ca 30 min ab backen.

13.03.2004

Sonntag, 8. November 2009 Hans

Käse Kirschkuchen Nikolajevsk M

Glutenfrei + Eifrei



400 g TK Kirschen

Boden

200 g Buchweizen gem
50 g Amaranth gem
50 g Naturreis gem
50 g Vollrohrzucker
1 Prise Salz
80 g ungehärtete Margarine
100 ml guten trockenen Weißwein
1 TI Balsamico Bianca

1. Füllung

1 kg Quark 0,5 %
150 g Vollrohrzucker
1 Prise Salz
120 g Buchweizen gem
100 g saure Sahne

2. Füllung

100 g saure Sahne
250 g Quark 0,5 %
100 g Vollrohrzucker
1 Prise Salz
100 g Buchweizen gem
4 Kaffeebohnen mit gem

Zubereitung

TK Kirschen aus der Truhe holen.

Zubereitung

200 g Buchweizen gem, 50 g Amaranth gem, 50 g Naturreis gem, 50 g Vollrohrzucker, 1 Prise Salz, 80 g ungehärtete Margarine, 100 ml guten trockenen Weißwein + 1 TI Balsamico Bianca zusammen verrühren lassen.

Eine 26 cm Ringform mit Backpapier auslegen, Teig darauf, noch eine Lage Backpapier drauf, und den Teig glattstreichen auch einen Rand ein wenig, alles zusammen in den Kühlschrank für ca 30 min, dann die oberste Lage Backpapier entfernen.

Für 1. Füllung,

1 kg Quark 0,5 %, 150 g Vollrohrzucker, 1 Prise Salz, 120 g Buchweizen gem, und 100 g saure Sahne gut verrühren lassen, Beiseitestellen.

Für 2. Füllung,

auf- bzw angetauten Sauerkirschen pürieren, 100 g saure Sahne, 250 g Quark 0,5 %, 100 g Vollrohrzucker, 1 Prise Salz, 100 g Buchweizen gem und 4 Kaffeebohnen mit gem gut verrühren lassen.

Auf die Mitte des Bodens, anfangen mit der ersten Füllung Löffelweise oder mit einem Teigschaber, dann die zweite Füllung auch mit einem Teigschaber abwechselnd einfüllen, bis alle Füllungen verbraucht sind, Oberfläche ein wenig glattstreichen, bei Bedarf.

In den kalten Backofen bei 140°C ca 90-100 min backen.

Eigenes Rezept Mittwoch, 8. August 2007 Hans60

Käse Obst Torte Berezova M F

Glutenfrei + Eifrei





Boden

100 g Buchweizen gem
50 g Amaranth gem
50 g Naturreis gem
1 Prise Salz
50 g Vollrohrzucker
80 g ungehärtete Margarine / Butter
100 –150 ml weißer Burgunder
1 TI Balsamico Bianca

Füllung

300 g Datteln in
Rum 54 %

1 Kg Quark 0,5 %

200 g Hüttenkäse (gekörnter Frischkäse)
150 ungehärtete Margarine / Butter
100 g Buchweizen gem
150 g Vollrohrzucker

500 g rote Johannisbeeren ca

1 Ringform 26 cm Ø
Backpapier dafür

Zubereitung

Datteln entkernen, mit Rum bedecken, 2 h bis Tage, abseihen.

100 g Buchweizen gem, 50 g Amaranth gem, 50 g Naturreis gem, 1 Prise Salz, 50 g Vollrohrzucker, 80 g ungehärtete Margarine / Butter, 100 ml weißer Burgunder und 1 TL Balsamico Bianca gut verrühren lassen, evtl noch 50 ml Burgunder zugeben, in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform, den Teig geben, noch eine Lage Backpapier drauflegen, den Teig mit dem Handballen glattstreichen, auch der Rand sollte was abbekommen, in den Kühlschrank für ca 30 min.

Füllung Zubereitung

1 Kg Quark 0,5 %, 200 g Hüttenkäse (gekörnter Frischkäse), 150 ungehärtete Margarine / Butter, 100 g Buchweizen gem, 150 g Vollrohrzucker und ca 3 EL von den abgeseihten Rum, gut vermischen lassen

Die oberste Lage Backpapier entfernen, den Teigboden mit etwas Quarkmasse bedecken (Menge nach Gefühl, oder die Quarkmasse in drei Teile teilen), die abgeseihten Datteln ringförmig auf den Teig legen, (blieb nichts davon übrig, nur 1 Kostprobe), den 2 Teil Quarkcreme drauf, die Johannisbeeren entstielen, waschen, auf Küchenrolle etwas abtrocknen, (einzuckern nicht nötig, alles andere ist süß) auf die Quarkmasse geben, und der letzte Teil Creme drauf geben, glattstreichen.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 90 min backen.
Ganz abkühlen lassen, vor dem anschneiden.

Evtl mit Schlagsahne servieren.

Eigenes Rezept, Mittwoch, 11. Juli 2007 Hans60

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 gem

5 Ei Buchweizen gem

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

Käse Pflaumen Torte 3 Ei M F

Glutenfrei

26 cm Rundform mit Backpapier



Boden: z.B.

150 g Buchweizen gem
50 g Amaranth gem ODER
200 g anderes Getreide
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
2 TI Backpulver

3 Ei

100 g ungehärtete Margarine / Butter
1,5 cl Pflaumenbrand

Füllung:

500 ml Milch

600 g Magerquark 0,5 %
60 g Speisestärke ODER
1,5 Tüten Puddingpulver

100 ml kalte Milch

1 Prise Salz
1 Msp Bourbon Vanillepulver
70 g Vollrohrrohrzucker
1,5 cl Pflaumenbrand

Belag:

500 g Pflaumen entsteint gewogen
150 ml Wasser evt mehr
2 Nelken gemörsert
2 Lorbeerblätter
100 g Vollrohrrohrzucker
50 ml Wasser
1-2 gehäufte El Speisestärke
3 cl Pflaumenbrand

26 cm Rundform
Backpapier dafür

Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen

Alle Zutaten für den Boden zusammen verrühren lassen.
In die mit Backpapier ausgelegte Rundform geben, + mit einem Esslöffel bis einschließlich den Rand halbhoch verteilen. (wie man auf dem Foto sieht, klappt es nicht immer)
In den vorgeheizten Backofen + ca 15 min backen.

500 ml Milch mit Zucker + Salz + Vanille aufkochen, + in ca 100 ml kalte Milch die Speisestärke auflösen, + dazu geben, Rührend ca 1 min aufkochen, runter von der Hitze , den Speisequark dazu, + glatt rühren, zum Schluss noch den 1,5 cl Pflaumenbrand.

Gleich auf den vorgebackenen Boden gießen, glatt streichen, + wieder rein in den Backofen + weitere 35 min backen.
Pflaumen mit ca 100 ml Wasser weich kochen, evt Wasser nach gießen.
Wenn diese dann weich sind , Zucker rein sowie die aufgelöste Speisestärke, aber nur so viel das es andickt.
Runter von der Hitze + nun noch 3 cl Pflaumenbrand dazu rühren.

Sobald der Kuchen fertig gebacken, den Pflaumenbrei auf den Teig geben, glatt streichen.

Nach ca 20 - 30 min den Ring lösen, + auskühlen lassen.

Hinweis:

Der Kuchen ist gesüßt nach unserem Geschmack, bitte abschmecken, die einzelnen Stufen evt nachsüßen.

Eigenes Rezept Mittwoch, 18. Oktober 2006 Hans60

Käsekuchen + Himbeeren Torte Gul` sad M F

26 cm Ringform mit Backpapier

Glutenfrei + Laktosefrei + Eifrei



Teig:

50 g Kichererbsen gem
50 g Naturreis, Mittelkorn gem
100 g Buchweizenkörner gem
1 Prise Salz
1 Prise Vollrohrrohrzucker
1 TI Backpulver
150 g ungehärtete Margarine
6 El Wasser

Füllung:

500 + 100 ml Laktosefreie Milch 1,5 %
1 kg Laktosefreier Magerquark

60 g Speisestärke
100 g Vollrohrrohrzucker oder mehr
1 Prise Salz
0,25 TI Bourbon Vanillepulver

Belag:

250 + 100 ml guten trockenen Rotwein (ca 14 %)
500 g TK Himbeeren
2 EI Vollrohrrohrzucker oder mehr
1 gut gehäufter EI Speisestärke ca 25 g
1 Prise Salz
4 cl Himbeerbrand

Boden Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander vermischen, in eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Rundform streichen, in den auf 180°C vorgeheizten Backofen, 20 min backen.

Füllung Zubereitung:

In die mit Zucker , Vanillepulver + Salz aufkochende Milch, die mit 100 ml Milch aufgelöste Speisestärke, einrühren. Gut 1 min rührend kochen lassen. Runter von der Hitze.

Den Magerquark zugeben + gut verrühren.

Auf den vorgebackenen Boden gießen + glattstreichen.

+ weitere 40 min backen.

Oder mit Umluft bei ca 150° auch 40 min backen.

Raus nehmen,

+ abkühlen lassen für einen Käsekuchen, sonst den

Belag:

Im Rotwein mit Zucker + Salz, die TK Himbeeren aufkochen, den 1 EI Speisestärke in den Rest Rotwein auflösen + dort rührend dazu geben, ca 1 min kochen lassen, auch wenn sich durch das rühren die Beeren auflösen, muss sein , sonst brennt es an.

Den Topf runter von der Hitze + wer will noch 4 cl Himbeerbrand zugeben. Auf den fertig gebackenen Kuchen die Himbeermasse drauf geben, verteilen, + abkühlen lassen.

Ich stelle ihn dann in den Kühlschrank, über nacht, + nehme ihn ca 60 min vor dem servieren raus, das Aroma entfaltet sich dann.

Samstag, 2. September 2006 eigenes Rezept, Hans60

Käsekuchen II M F ohne Boden

Glutenfrei + Eifrei (Buchweizen)

26 cm Ringform mit Backpapier

8 Stück



200 g Frischkäse 4%

1 kg Quark 0,5 %

200 ml süße Sahne

1 Prise Salz

8 El Buchweizen gem, ca 180 g

1 El Koriander mit gem ODER

0,5 Zitronenabrieb, - Saft u - Fleisch

250 g Zucker

0,5 TI Vanillepulver

Backpapier

50-70 g angeröstete u grobgeschrotete Sonnenblumenkerne

Frischkäse, Quark und süße Sahne mit einer Prise Salz gut verrühren, Buchweizen mit Koriander gem, Zucker u Vanillepulver vermischen und zu der Quarkmischung dazu geben, und ca 3-5 min auf Mittelstufe verrühren lassen,

in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ring- Springform gießen, glatt schütteln, da rauf die angeröstete u grobgeschrotete Sonnenblumenkerne, verteilen.

In den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft, ca 80-100 min backen, Nadelprobe o Gefühl.

Eigenes Rezept, Donnerstag, 1. Mai 2008 Hans60

Käsekuchen Kol` Sengel 4 Ei M F

Glutenfrei

26 cm Ringform mit Backpapier



200 g Buchweizen gem +
50 g Amaranth gem
125 g ungehärtete Margarine
1 Prise Salz
1 Prise Vollrohrzucker

1 Ei

2 El Wasser

1 kg Magerquark 0,5 %

1 Orangenschalenabrieb

70 g Rapsöl

150 g Vollrohrzucker

3 Ei trennen

40 g Speisestärke

0,25 Kl Bourbon Vanillepulver

Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen + dann 3 El Zucker + Vanillepulver einrieseln lassen. Raus nehmen in eine andere Schüssel.

Vom Buchweizen bis 2 El Wasser in die Rührschüssel geben + verkneten lassen, in Backpapier / Alufolie den Teig einpacken + für 60 min kalt in den Kühlschrank legen.

Backofen vorheizen auf 180°C.

In die Rührschüssel Eigelbe, Quark, Öl, Orangenschalenabrieb, Speisestärke + den Rest Zucker verrühren lassen. Steifgeschlagenes Eiweiß vorsichtig unterheben.

Eine 26 cm Ringform (Springform *) mit Backpapier auslegen, den Mürbeteig drauf + den Rand damit belegen + die Quarkcreme auf den Boden geben + glattstreichen.

Den Kuchen auf der 2. Schiebeleiste von unten (50- 60 min bei 180°C *)

50 min bei 150°C Umluft 50- 60 min backen.

Die Backofentür darf erst während der letzten 10 min geöffnet werden, den garen Kuchen im geöffneten abgeschalteten Backofen erkalten lassen. Habe die Backofentür noch 20 min im abgeschalteten Backofen gelassen, danach erst die Tür einen Spalt auf gemacht + auskühlen lassen.

Montag, 28. August 2006,

Kerman Waffeln F Vegan

Glutenfrei u Milchfrei u Eifrei u Vegan



50 g Buchweizenkörner +
50 g Naturreis (Mittelkorn) +
50 g Hirse+
60 g Sonnenblumenkerne zusammen mahlen.

1 Tüte Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
2 TI Vollrohrzucker ,
220 - 250 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Backpulver ist nicht notwendig, bei kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

erst die trockenen Zutaten + dann das Wasser untermischen, die Wassermenge nach Gefühl,
sollte etwas flüssiger sein als ein GF Rührteig.
Den Teig ein wenig ruhen lassen.

Fett für das Eisen.

Bei mir dauerte jede Waffel 7 - 9 min , auf höchster Einstellung.
Schön knusprig.

Fazit

Sind alle was geworden, alle knusprig, habe auch versucht sie früher raus zu nehmen, ging meist daneben, also Ausdauer + Zeitschaltwecker.
Konnte mich auch nicht drauf verlassen, ob der Dampf alle war, es kam immer noch welcher, also auch „Gefühl“ ist dabei gefragt.

Eigene Rezepte, Mittwoch, 16. März 2005

Veränderung

Vanille Zucker + Zucker entfiel, stattdessen
0,5 TI Salz
1 Prise Zucker ,

Donnerstag, 28. Januar 2010 Hans

Kirschkuchen mit Schmand 5 Ei M F
Glutenfrei



125 g Butter,
100 g Vollrohrzucker,
100 g Marzipanrohmasse,
1 Prise Salz

3 Ei,

1 Zitrone den Saft,
0,25 TL Bourbon Vanillepulver
150 g Buchweizen gem,
50 g Speisestärke,
2 TL Backpulver,

450 g TK Kirschen ohne Stein,

2 Ei

150 g Schmand (Rahm),
3 EL Puderzucker, gesiebt

1 a 26 cm Ringform mit Backpapier

Backofen vorheizen auf 160°C Umluft, ist zwar nicht notwendig, aber der Ofen war noch warm.

Alle Zutaten von Butter über 3 Ei bis Backpulver zusammen in der Küchenmaschine langsam zu einer homogenen Masse rühren lassen.
In eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform, gegossen, glattstreichen, die TK Kirschen drauf gelegt.
Zwei Eier mit dem gesiebten Puderzucker schaumig bis fast cremig schlagen lassen, den Schmand dazu, noch ein paar sek mit rühren, + auf die Kirschen gießen.

Bei 150°C Umluft ca 50 min backen.

Dienstag, 2. Januar 2007 Hans60

Fazit: viel zu süß

[Kokoscreme Kuchen VI \(Aprikosen \) F Vegan](#)

Glutenfrei u Eifrei u Kuhmilchfrei u Vegan

26 cm Ø Ringform mit Backpapier



Mürbeteig

100 g Buchweizen gem
100 g Naturreis gem
100 g ungehärtete Margarine
1 Prise Salz u Zucker
4 – 5 El Traubensaft
1 TI hellen Essig

Füllung

500 g Aprikosen
800 g Tofu
400 g Kokosnuss geraspelt
200 g Naturreis gem
1 Prise Salz
250 g Puderzucker gesiebt
750 ml trocknen Weißwein (12,5 % ca) teilen
200 g Bananen ausgezogen gewogen
Puderzucker evtl

den Mürbeteig aus den angegebenen Zutaten gut verrühren lassen,

26 cm Ring- Springform mit Backpapier ganz ausfüllen, den Boden sowie mit Backpapier raus nehmen, den Teig auf rauf legen, noch eine Lage Backpapier drauf, mit dem Nudelholz gleichmäßig verteilen, auch über den Rand hinaus, alle 4 Teile wieder in die Form legen, gut anpassen, und alles in den Kühlschrank, danach lässt sich das obere Backpapier gut entfernen.

Aprikosen ca 2-4 min ins kochende Wasser geben, bis bei einigen die Haut platzt, abgießen und abschrecken und pellen, halbieren auf einen großen Essteller , der sollte so groß wie die Backform sein, legen.

2 x 400 g Tofu zerkleinert, mit jedes Mal, ca die Hälfte des Weißwein geben, gut sämig , oder eben flüssig, in eine große Rührschüssel gießen, mit einem Teil Weißwein den Mixer ausspülen, die Kokosnuss , Salz u Zucker u 200 g Naturreis gem, zugeben und gut verrühren lassen.

Bananen ausziehen, in kleine Stücke schneiden, und mit einem Holzlöffel vorsichtig unterheben, sollten dann ganz bleiben.

Oberes Backpapier entfernen, die Teigmasse rein gießen, die Form hin u her schieben, damit der Teig überall hin kommt u glatt wird.

Darauf die Aprikosenhälften, mit der Schnittfläche nach unten, evtl ein wenig in den Teig drücken, das ganze füllt die Backform bis zum Rand aus,

wer es nicht so hoch / voll haben will, nehme nur

400 g Tofu

200 g Kokosnuss geraspelt

125 g Puderzucker gesiebt

100 g Naturreis gem

400 ml trocknen Weißwein (12,5 %)

anpassen, abschmecken.

Die Backzeit verkürzt sich dann.

In den kalten Backofen bei ca 130°C ca 100 –120 min backen, Nadelprobe

Ganz abkühlen lassen, erst dann ist er fest, und dann erst auspacken, wer will noch Puderzucker , vorm servieren aufstreuen.

Eigenes Rezept, Samstag, 14. Juni 2008 Han60

Kuchen Mahabad 2 Ei M F

Glutenfrei



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

2 El 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 Buchweizen 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

Kuchenbrot I 3 Ei M F

Glutenfrei



500 g Buchweizen gem
geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
0,5 TI Bourbon Vanille Pulver
1 Päckchen Hefe, Alnatura
40 -160 g Fruchtzucker ODER anderen
1 Msp. Salz

3 Eier

60 g ungehärtete Margarine zerlassen

Milch auffüllen bis 500 ml

Zutaten für den Teig verrühren.
Zum Gehen lassen warm stellen. (60 min ca)

in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenbackform geben, + nochmals ca
30 min gehen lassen

Im auf 160° Umluft vorgeheizten Ofen ca 40 Minuten backen.

Eigenes Rezept, Donnerstag, 13. April 2006 Hans60

Donnerstag, 10. August 2006

Kuchenbrot II 3 Ei M F

glutenfrei, eigenes Rezept

30 cm Kastenbackform mit Backpapier ausgefüllt.



Zutaten für 1 Portionen

300 g Buchweizen, gem

200 g Naturreis gem

0,5 Zitrone(n), unbehandelt, geriebene Schale

1 Tüte Backpulver

100 g Traubenzucker, bis 160 g ODER anderen

0,5 Tl. Salz

50 g Rosinen

3 Ei(er)

60 g Butter o Margarine, zerlassen

Milch, auffüllen bis 500 ml

Trockene Zutaten vermischen.

Eier in ein Litermaß geben + mit Milch auffüllen bis 500 ml, zu den trockenen Zutaten geben, etwas vermischen, dann erst die Margarine, alles gut verrühren, in eine mit Backpapier ausgelegte 30 cm Kastenbackform gießen.

In den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 70-90 min backen, Nadelprobe.

Eigenes Rezept, Donnerstag, 22. Mai 2008 Hans60

Mandarin Tofu Torte F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei

26 cm Ring- o Springform mit Backpapier



Mürbeteig

5 El Buchweizenkörner gem (70 g ca)

9 El Naturreis gem (130 g ca)

2 El Vollrohrzucker

1 Prise Salz

70 g ungehärtete Margarine

8 El Wasser ca

2 Lagen Backpapier

eine 26 cm Ring- o Springform

Füllung:

200 g Kokosnuss geraspelt

500 ml Wasser

0,5 TI Vanillepulver

600 g Tofu Naturell

200 g Vollrohrzucker

1 Prise Salz

80 g Speisestärke ODER

2 Tüten Puddingpulver

800 g Mandarin ca

für den Mürbeteig alle Zutaten verrühren lassen, den Boden der Ringform mit Backpapier auslegen, Teig drauf, 2. Lage Backpapier drauf, den Teig mit dem Handballen oder Nudelholz in Form bringen. Boden mit Backpapier belegen, für ca 30 min kalt stellen, dann die 2. Lage Backpapier entfernen.

Kokosnussraspel mit 500 ml Wasser in den Mixer, solange rühren lassen bis sich ein Trichter bildet, Vanillepulver zugeben, immer ca 200 g Tofu teilen und begeben, sollte immer bis sich der Trichter wieder bildet, mit allen anderen Zutaten auch so verfahren, wahrscheinlich wird es dann knapp an Platz im Mixer werden, dann eben alles in die Rührschüssel geben, und noch gut verrühren lassen.

Die oberste Lage Backpapier vom Boden entfernen, auf den Teig jetzt die flüssige Masse gießen.

Die Mandarinen filetieren, mit der schmalen Seiten in den Teig stecken, so das der Rücken gerade noch aus dem Teig schaut.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 70 min backen.

Nach 30-50 min den Ring runter lassen, Backpapier erst nach dem abkühlen entfernen.

Eigenes Rezept Sonntag, 20. Januar 2008 Hans60

[Mandelcreme Kuchen I](#) F Vegan

Glutenfrei u Vegan

1 Ringform 26 cm mit Backpapier





Mürbeteig:

100 g Kichererbsen gem
100 g Mais gem
50 g Buchweizen gem
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 gem
13 bittere Mandeln gem
200 g Mais gem
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, Mais 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, Nadelprobe, (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 Yangiyo`l F

glutenfrei / eifrei / milchfrei / flüssiger Süßstoff / eigenes Rezept

Zutaten für 1 Portionen

- 300 g Banane(n), pürieren
- 300 g Buchweizen, gemahlen
- 50 g Naturreis (Mittelkorn), gemahlen
- 50 g Amaranth, gemahlen
- 200 g Mandel(n), süße, gemahlen +
- 10 Mandel(n), bittere, gemahlen
- 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
Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Veränderung



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

Marmor Kuchen Sovjetkoje 4 Ei M F

Glutenfrei + eigenes Rezept



1. Teil, hell

3 Ei

150 g Vollrohrzucker
0,5 TL Bourbon Vanillepulver
1 Prise Salz
250 g Buchweizen gem
50 g Amaranth gem
200 g Mais gem (kein Popkorn)
1 Tüte Backpulver
100 g Bio Sonnenblumenöl

130 ml Milch

2. Teil, dunkel

50 g Bio Sonnenblumenöl

1 Ei

130 ml Milch

100 g Bio Nuss Nougat Creme
100 g Mais gem (kein Popkorn)
100 g Buchweizen gem
50 g Amaranth gem

Alle Zutaten vom 1. Teil gut verrühren lassen, in einen TK Beutel füllen.
Alle Zutaten vom 2. Teil gut verrühren lassen, in einen anderen TK Beutel füllen.

Eine 26 cm Ringform mit Backpapier auslegen, die Spitze des 1. Teil groß abschneiden, vom 2. dunklen Teil die Spitze des Beutels kleiner abschneiden, + abwechselnd, auf den Boden /Teig der Form ringförmig den Teig spritzen.

Geht natürlich auch, den Teig nicht in Beutel, sondern erst den größeren Teil reingeben, den kleineren Teil drauf und mit einer Gabel spiralförmig unterziehen.

Oder mit den hellen Teig in die Mitte der Form einen großen Klacks geben, und dann abwechselnd mit Löffel oder Teigschaber den dunklen Teig drauf setzen, diese verlaufen dann, es entstehen dann sogenannte Zebrastreifen.

Bei dieser Art ist die Backzeit etwas länger, und die Nadelprobe sollte dann in der Mitte erfolgen.

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

Eigenes Rezept, 31. Oktober 2007 Hans60

Marmor Nougat Eierlikörkuchen 5 Ei M F

Glutenfrei +



Zutaten für 1 Portionen

150 g Rohrzucker + mehr
0,25 TL Vanillepulver (Bourbon)
1 Prise Salz

5 Ei(er)

150 g ungehärtete Margarine
150 g Naturreis gem
50 g Amaranth gem
150 g Buchweizen gem
150 g Hirse gem
1 Tüte/n Backpulver

300 ml Milch

200 ml Eierlikör

100 g Haselnüsse, gemahlen

Nougat : *

200 g Haselnüsse geröstet + gem

1 Prise Salz

70 g Vollrohrzucker

2 El Kakaopulver, kein Instant

0,25 TL Zimt, gemahlen

0,5 TL Bourbon Vanillepulver)

1 El Kaffee, türkischen, gemahlen oder anderen, kein Instant

9 cl Rum 54 % + oder

15 cl Milch

Zubereitung

Zucker, Vanillezucker, Salz + Eier cremig rühren. Butter + gem Mandel untermischen. Mehle und Backpulver mischen, dazu geben, Milch mit Eierlikör langsam rein gießen bis es einen fast dünnen Rührteig ergibt, der Kuchen geht besser auf, den Teig auf kleiner Stufe mindestens 5-7 min rühren lassen.

2/3 Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ringform füllen. Rest Teig mit Nougat Zutaten verrühren, lassen, 2-4 min mindestens.

Diesen dunklen Teig auf den hellen Teig geben, mit einer Gabel Spiralförmig unterziehen.

Herstellung Nougat:

geröstete Haselnüsse fein hacken oder mahlen. Alle anderen Zutaten, in ein hohes Gefäß geben + mit einem Pürierstab verrühren.

* da die Nougat Zutaten trocken sind, empfiehlt es sich noch Flüssigkeit zuzugeben, in meinem Fall erst Rum + weil es nicht reichte noch Milch dazu.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Im kalten Backofen bei 150°C Umluft ca. 80 min backen. Nadelprobe

Eigenes Rezept, Montag, 19. Februar 2007 Hans60

Marmor Nougat Kuchen Jangel`skij F Vegan
Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei + Eigenes Rezept



100 g Buchweizen gem
350 g Naturreis gem
50 g Amaranth
200 g weiße Bohnen gem
2 Tüten Backpulver
1 Prise Salz
200 g Vollrohrzucker
0,25 TI Bourbon Vanillepulver
500 ml guten trockenen Weißwein
200 g ungehärtete Margarine

200 g Sonnenblumenkerne geröstet + gem
1 Prise Salz
100 g Vollrohrzucker
50 g bittere Schokolade 70 % geraspelt (Mandelmühle)
1,5 El Kaffee gem, kein Instant
125-200 ml guten trockenen Rotwein

100 g Buchweizen gem, 350 g Naturreis gem, 50 g Amaranth, 200 g weiße Bohnen gem, 2 Tüten Backpulver, 1 Prise Salz, 200 g Vollrohrzucker und 0,25 TI Bourbon Vanillepulver gut vermischen, den Weißwein + die Margarine dazu geben und gut verrühren lassen.

Ca 2/3 des Teiges in eine 26 cm Ø mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen, glattstreichen.

In dem anderen Drittel 200 g Sonnenblumenkerne geröstet + gem, 1 Prise Salz, 100 g Vollrohrzucker, 50 g bittere Schokolade 70 % geraspelt (Mandelmühle) 1,5 El Kaffee gem, kein Instant, gut verrühren lassen, dann nach + nach 125-200 ml guten trockenen Rotwein dazu geben, sollte ein guter geschmeidiger Teig werden, sieht man.

Diesen Teig ringförmig auf den hellen Teig geben, mit einer Gabel spiralförmig den dunklen Teig in den hellen Teig untermischen.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 90 min backen. Nadelprobe.

Samstag, 26. Mai 2007 Hans60

Marmor Nougatkuchen 5 Ei F

Glutenfrei + Kuh Milchfrei



Zutaten für 1 Portionen

150 g Rohrzucker
0,25 TI Vanillepulver (Bourbon)

1 Prise Salz

5 Ei(er)

200 g ungehärtete Margarine
150 g Naturreis gem
50 g Amaranth gem
300 g Buchweizen gem
1 Tüte/n Backpulver
500 ml Soja Milch ca., oder andere
100 g Mandel(n), gemahlen

Nougat :

200 g Haselnüsse geröstet
1 Prise Salz
3 EL Ahornsirup
4 TL Kakaopulver, kein Instant
0,25 TL Zimt, gemahlen
0,5 TL Bourbon Vanillepulver)
1 TL Kaffee, türkischen, gemahlen oder anderen, kein Instant

Zubereitung

Zucker, Vanillezucker, Salz + Eier cremig rühren. Butter + gem Mandel untermischen, lassen. Mehle und Backpulver mischen, dazu geben, Milch langsam rein gießen bis es einen fast dünnen Rührteig ergibt, der Kuchen geht besser auf.

2/3 Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ringform füllen. Rest Teig mit Nougat Zutaten verrühren, lassen.

Diesen dunklen Teig auf den hellen Teig geben, mit einer Gabel Spiralförmig unterziehen.

Herstellung Nougat:

geröstete Haselnüsse 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

Marmor Nougatkuchen F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



Zutaten für 1 Portionen

200 g Kokosnuss geraspelt
750 ml Wasser

200 g ungehärtete Margarine

4 TL flüssigen Süßstoff für 250 g Rohrzucker * ca
0,25 TL Vanillepulver (Bourbon)
1 Prise Salz
400 g Naturreis gem
100 g Buchweizen gem
100 g rote Linsen gem
1 Tüte/n Backpulver
50-100 ml Wasser evtl

Nougat :

200 g Kokosnuss geraspelt leicht geröstet + gem
1 Prise Salz
3 EL Ahornsirup
4 TL Kakaopulver, kein Instant
0,25 TL Zimt, gemahlen
0,5 TL Bourbon Vanillepulver
1 TL Kaffee, türkischen, gemahlen oder anderen, kein Instant
50- 150 ml Wasser evtl

Zubereitung

Kokosnuss ganz leicht in einem Topf anrösten, 750 ml Wasser drauf gießen, + ca 5 min kochen lassen, in einem Mixer füllen, + ca 10 min auf leichter bis mittel Stufe cremig rühren, lassen. Handwarm abkühlen. Süßstoff, Vanillepulver, Salz, Margarine+ untermischen dazu. Mehle und Backpulver mischen, dazu geben + gut verrühren lassen, evtl noch 50-100 ml Wasser dazu geben. 2/3 Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ringform füllen.

Rest Teig mit Nougat Zutaten verrühren, lassen, dadurch das diese Zutaten trocken sind, muss evtl noch 50- 150 ml Wasser zugegeben werden. Diesen dunklen Teig auf den hellen Teig geben, mit einer Gabel Spiralförmig unterziehen.

Herstellung Nougat:

geröstete Kokosnuss fein hacken oder mahlen. Alle anderen Zutaten, in ein hohes Gefäß geben + mit einem Pürierstab verrühren.

Im kalten Backofen bei 150°C Umluft ca. 80 min backen.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

* sollte anstelle von flüssigen Süßstoff, Zucker genommen werden, bitte mehr Flüssigkeit zugeben.

Eigenes Rezept, Samstag, 17. Februar 2007 Hans60

Marmorkuchen (Mohn) 4 Ei M F

Glutenfrei





200 g Mohn gem

250 ml Milch

1 Prise Salz

1 El Honig

1 Zitrone Saft davon + Fleisch

50 g Rosinen

4 Ei

200 g Vollrohrrohrzucker

1 Prise Salz

80 g Mandeln gem

100 g Butter

30 g Ingwer fein gewiegt

300 g Hirse gem

50 g Amaranth gem

150 g Buchweizen gem

1 Tüte Backpulver

300 ml Milch

den gem Mohn mit einer Prise Salz und Milch Rührend kochen, runter von der Hitze, Honig, Saft und Fleisch der Zitrone und Rosinen zugeben, und vermischen.

4 Eier mit 1 Prise Salz und 200 g Zucker schaumig bzw cremig rühren lassen, 80 g gem Mandeln und Butter begeben und gut vermischen lassen, danach die Milch und das mit Backpulver gemischte gem Getreide begeben + gut 4 min auf Mittelstufe rühren lassen.

Eine 26 cm Ø mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen, den Mohn darauf geben und mit einer Gabel spiralförmig unter den Teig ziehen.

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

Eigenes Rezept, Montag, 30. April 2007 Hans60

Marmorkuchen Gomrokpol 5 Ei M F

Glutenfrei



ca 19 Stück

4 Ei

150 g ungehärtete Margarine
250 g Vollrohrzucker
1 Tüte Bourbone Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Tüten Backpulver
200 g s. Mandeln gem
5 bittere Mandeln gem
200 g Walnüsse fein gehackt
500 g Buchweizenkörner +
100 g Amaranthkörner gem.

625 ml Milch

3 Ei Back Kakao
1 Prise Salz
100 g Vollrohrzucker
150 g Rum 54 %

1 Ei

100 g Buchweizenkörner gem

35 cm Königskuchenbackform
Backpapier dafür

Von 4 Ei bis Salz gut vermischen, bis zu Amaranth + 500 ml Milch abwechselnd dazu geben. 125 ml Milch nur wenn es zu trocken ist, sieht Frau/Mann. Sehr gut verrühren (ich nahm eine Küchenmaschine). Gut die Hälfte des Teiges in die mit Backpapier ausgelegte Backform gießen. In den Rest Teig, Kakao , Salz, Zucker, Rum, Ei und gem Buchweizen Geben, gut verrühren. Diesen Teig jetzt auf den „Vorteig“ geben, mit einer Gabel spiralförmig , durch ziehen.
In den kalten Backofen bei ca 145°C Umluft ca 110- 120 min backen. Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 170°C - 180°C , und ca 80 -90 min backen .
Nadelprobe.

PS: Die Flüssigkeitsmenge ist abhängig vom Alter des Getreides.

Veränderung

300 g Buchweizen gem +
200 g Naturreis gem , Anstatt 500 g Buchweizen,
+ habe nur 400 ml Milch gebraucht

Gebacken in einer 35 cm Kastenbackform

Lg

Hans-Joachim Mittwoch, 31. Januar 2007

Marmorkuchen Kizil`skoja F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei + eigenes Rezept





250 g Mohn gem
500 ml guten trockenen Rotwein
100 g Honig
1 Prise Salz
2 TI Kaffee gem, kein Instant
125 ml guten trockenen Rotwein
40 g Speisestärke ODER
1 Tüte Puddingpulver

100 g Buchweizen gem
350 g Hirse gem
50 g Amaranth gem
200 g Kichererbsen gem
1 Prise Salz
2 Tüten Backpulver
200 g Vollrohrzucker
200 g Butter gewürfelt, ODER ungehärtete Margarine
500 ml guten trockenen Weißwein

250 g Mohn gem + 500 ml guten trockenen Rotwein + 100 g Honig + 1
Prise Salz + 2 TI Kaffee gem, kein Instant, zusammen rührend ca 180 sek
kochen,
In 125 ml guten trockenen Rotwein 40 g Speisestärke ODER 1 Tüte Pud-
dingpulver kalt auflösen + zu dem kochenden Mohn rührend für gut 120-
180 sek kochen lassen, Vorsicht blubbert sehr, Verletzungsgefahr.

100 g Buchweizen gem + 350 g Hirse gem + 50 g Amaranth gem + 200 g
Kichererbsen gem + 1 Prise Salz + 2 Tüten Backpulver + 200 g Vollrohr-
zucker gut vermischen die gewürfelte Butter / Margarine zugeben, lang-
sam den Weißwein dazugeben, + solange rühren lassen bis es ein ge-
schmeidiger Rührteig ist.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform abwechselnd den Teig
und die Mohnmasse über einander in der Mitte der Form geben, sollte zum
Schluss eine Schicht Teig sein, der Mohn trocknet sonst aus.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 90- 100 min backen, Nadelprobe.

Sonntag, 27. Mai 2007 Hans60

Marmorkuchen Kizil`skoja 4 Ei M F

Glutenfrei



4 Ei

1 Prise Salz
0,5 TI Bourbon Vanillepulver
200 Vollrohrzucker

150 g Butter

150 g Naturreis gem
50 g Amaranth gem
100 g Hirse gem
300 g Buchweizen gem
50 g Haselnüsse gem
1,5 Tüten Backpulver

400 ml Milch

Marmor:

50 g Haselnüsse geröstet u gem
4 Ei gut gehäuften, Kaffee gem, türkischen oder Italienischer.
50 g Vollrohrzucker
4-6 cl Rum 54 % oder Milch

Ei mit Salz, Zucker und Vanille schaumig bis cremig rühren, Butter in Würfel + Milch dazu, vom Reis bis Backpulver zusammen vermischen, und einrieseln lassen, gut 4 min auf Mittelstufe rühren lassen.

Ca 2/3 des Teiges in eine 26 cm Ø mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen.

In den Rest Teig geröstete gem Nüsse, Zucker und Kaffee eingeben, gut verrühren lassen, Rum dazu geben, auf den anderen Teig in der Form gießen, mit einer Gabel spiralförmig untermischen.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 75- 90 min backen. Nadelprobe.

Eigenes Rezept , Sonntag, 22. April 2007 Hans60

Ohne Butter zu trocken, Hans

Marmorkuchen Rachmanovka F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



Hell:

200 g Vollrohrzucker
200 g ungehärtete Margarine
300 g Buchweizen gem
100 g Naturreis gem
100 g Amaranth gem

1 Tüte Backpulver
1 Prise Salz
0,5 TI Bourbonne Vanillepulver
500 ml trockener weißer Spätburgunder, Baden

dunkel:

100 g Buchweizen gem
50 g Naturreis gem
50 g Amaranth gem
1,5 TI Backpulver
1 Prise Salz
70 g Vollrohrzucker
50 g geröstete Haselnüsse fein gehackt
2 El Kaffeebohnen mit fein gehackt
1 TI Kakaopulver kein Instant
70 g ungehärtete Margarine
250 ml trockener roter Spätburgunder, Baden

Zubereitung hell

200 g Zucker + 200 g Margarine schaumig rühren lassen,
300 g Buchweizen, 100 g Reis, 100 g Amaranth gem, 1 Tüte Backpulver,
Prise Salz und Vanillepulver vermischen und zu der Zuckermischung dazu
geben, verrühren, und langsam 500 ml Weißwein dazu geben, alles zu-
sammen gut 4-5 min auf Mittelstufe verrühren lassen.

Zubereitung dunkel :

70 g Zucker + 70 g Margarine schaumig rühren lassen,
100 g Buchweizen, 50 g Reis, 50 g Amaranth gem, 1,5 TI Backpulver, Pri-
se Salz und Haselnüsse + Kaffeebohnen fein gehackt, vermischen und zu
der Zuckermischung dazu geben, verrühren, und langsam 250 ml Rotwein
dazu geben, alles zusammen gut 4-5 min auf Mittelstufe verrühren lassen.

Eine 26 cm Ringform mit Backpapier ausfüllen, die Teige abwechselnd in
die Mitte, schichten, ich nahm 2 Kuchenschaber.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 80 –100 min backen, Na-
delprobe, Mitte!

Der Teig läuft zwar nach außen, ist dort auch schon fertig, aber die Mitte
braucht länger, daher auch die längere Backzeit
Ganz auskühlen lassen vor dem anschneiden.

Der Weingeschmack hält sich im Hintergrund, sehr dezent, bedingt durch den verschiedenen Mix des Getreides.

Eigenes Rezept,
Sonntag, 24. Juni 2007 Hans60

Mohn Hefekuchen oder Torte M F

Glutenfrei + Eifrei

24 cm Bratpfanne mit Deckel u Backpapier



Zutaten für 1 Portionen
200 g Mohn, frisch gemahlene

320 ml Milch

120 g Butter oder Margarine
180 g Honig

100 g saure Sahne o Quark 0,5 %

1 Prise Meersalz
1 TL Zimt, gemahlene
200 g Buchweizen, gemahlen
120 g Naturreis, gemahlen

10 g Hefe (Trockenhefe), ca. 0,5 Pck.
100 g Rosinen, wer will ein paar Stunden in
Rum, 54 %, einlegen
Fett oder Backpapier für die Pfanne

Zubereitung

Für Pfanne 24 cm Ø, 200 g frisch gemahlene Mohn in 320 ml Milch einrühren, 120 g weiche Butter o Margarine mit 180 g Honig, 100 g dicker saure Sahne o Schmant o Sahnequark, 1 Prise Meersalz, 1 TL Zimt schaumig rühren.

200 g Buchweizen + 120 g Naturreis fein mahlen, 0,5 P. Trockenhefe (ca. 10 g) vermischen + 100 g Rosinen dazu geben (habe diese ein paar Std. in 54 % Rum eingelegt, geht auch ohne).

Mohn u Milch sowie Butter u Sahnegemisch alles gut verrühren. In eine gut gefettete Pfanne den Teig geben, mit einem feuchten Teigschaber glatt streichen, den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 45 – 60 min gehen lassen, er entfaltet sich dann richtig beim Backen.

Den Hefekuchen auf Stufe 1,5 (von 3 möglichen Stufen) zugedeckt in etwa 30 min von unten braun backen. Mit Backpapier auf Stufe 1,5 zugedeckt in ca. 30 min backen.

Mehr war nicht nötig. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen + den Teig in etwa 20 – 30 min bei geöffnetem Deckel sich verfestigen lassen, Anschließend den Kuchen vorsichtig herausnehmen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den Kuchen an einem kühlen Ort 1 Tag ruhen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

12.10.03 Hans60

27. Dezember 2007

Mohn-Apfel-Torte mit Sahnehaube 3 Ei M F

Glutenfrei

26 cm Ø Ringform mit Backpapier



Boden

200 g Buchweizen gem
100 g Naturreis mit gem
1 TI Trockenhefe
2 TI Zucker
0,5 TI Salz

200 g Milch

1 Ei

Backpapier

Mohn:

300 ml roter Traubensaft
100 ml Rum 54 %
250 g Blaumohn gem
90 g Buchweizen mit gem
50 g Zucker
1 Prise Salz

1. Belag:

1 Zitrone Saft davon
2 Äpfel ca 300 g

2. Belag:

2 Eiweiß

1 Prise Salz
1 El Zucker

2 Eigelb

1 Prise Salz
3 Ei Wasser
3 Ei Zucker
3 Ei Buchweizen gem

200 g süße Sahne

200 g Schmand

für den Boden alle Zutaten verrühren lassen, und in eine mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen, mit einem nassen Esslöffelrücken, glattstreichen, mit einem feuchten Tuch bedecken, und ca 30 min bei Zimmertemperatur ruhen lassen,

für den Mohn

Traubensaft und Rum in einen Topf oder Schüssel vermischen, Zucker u Salz u den Mohn u Buchweizen reinmahlen lassen, so quillt der Mohn gleich auf, und ich erspare mir das aufkochen,

Äpfel

Zitrone ausdrücken,
Äpfel um den Griebsch rum raspeln, Zitronensaft drübergeben, zur gegebenen Zeit, abseihen, aufheben, (trinken),

Haube

2 Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig, dann mit 1 Ei Zucker steifschlagen lassen, beiseite stellen,

2 Eigelb, Prise Salz, 3 Ei Zucker, 3 Ei Wasser cremig, fast weiß rühren lassen, 3 Ei Buchweizen gem, süße Sahne und Schmand dazu und weitere 3-5 min auf Mittelstufe rühren lassen (schön dick cremig) steife Eiweiß vorsichtig unterheben, kein Metalllöffel,

auf den geruhten Boden die Mohnmasse gießen, Glattrütteln, die abgeseihten geraspelten Äpfel darauf leicht verteilen, sowie die Ei-Sahne Mischung draufgießen, glattstreichen,
in den kalten Backofen bei ca 160°C Heißluft ca 40-45 min backen, sollte ganz leicht gebräunt sein, Hitze ausstellen, den Kuchen noch bei geschlossener Ofenklappe ca 20 min stehen lassen,
auf einen umgedrehten Kochtopf die Kuchenform stellen, auskühlen lassen, bei passender Gelegenheit geht der Ring von alleine runter.

Eigenes Rezept Freitag, 10. April 2009

Mohnblechkuchen F Vegan

glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

1 Backblech mit Backpapier

16 Stücke



Boden

200 g Maiskörner, (kein Popkorn) gem
100 g Buchweizen gem
50 g Amaranth gem
100 g Margarine, ungehärtete
0,5 TL Vanillepulver (Bourbon)
50 g Vollrohrzucker*
1 Prise Salz
½ Tüte/n Hefe, Trockenbackhefe für 500 g Mehl
400 ml Sojadrink

Füllung

750 g Mohn gem
150 g Mais gem (Grieß ähnlich)
2 El Kaffeebohnen mit gem
0,5 TL Vanille - Pulver (Bourbon)
1 Prise Salz

100 g Zucker*
1 Liter Sojadrink
250 g Rosinen, wer mag eingelegte, in Rum o Wein o Traubensaft
1 Prise Salz
abgeseihtes von Rosinen

Streusel

200 g Mais gem
200 g Zucker
1 Prise Salz
0,5 TI Vanillepulver
200 g Margarine

Zubereitung

Alle Zutaten für den Boden zusammen verkneten 3- 5 min verrühren lassen, den fertigen Teig mit dem Teigschaber auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech streichen. In den Backofen geben, 40°C, Licht an + ein wenig mehr + ruhen bzw. gehen lassen. Der Teig geht nicht besonders, weil er zu feucht ist. Ich lasse ihn meist, nach Gefühl.

Trockene Zutaten für die Füllung vermischen und in einen mit Sojadrink gefüllten (großen) Kochtopf geben, Rührend aufkochen lassen, wenn der Kaffee anfängt zu duften ist der Mohn auch meist fertig, runter von der Hitze, eingelegte Rosinen mit der Flüssigkeit dazu geben und Rührend lauwarm abkühlen lassen.

Diese Mohnmasse auf den Hefeboden geben, glattstreichen.

Für die Streusel alle Zutaten in, mit einer Küchenmaschine verkneten lassen, diese dann zerkrümeln auf den Kuchen geben, sollte es zu klein krümelig sein, wird dieser hart, deshalb noch Margarine, zugeben

In den kalten Backofen + bei ca. 130°C Umluft ca. 70-90 min backen. Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca. 180- 190°C + ca. 60 –70 min backen. Nadelprobe.

Die Streusel bleiben ziemlich hell, nicht länger backen, sonst werden sie hart.

10- 15 min ruhen lassen, dann mit dem Backpapier vom Backblech auf ein Kuchenrost ziehen, abkühlen lassen.

* da der Streusel sehr süß ist, kann man die übrige Zucker Menge gut halbieren.

Mohnstuten -kuchen M F

Glutenfrei + Eifrei

35 cm eine Kastenform mit Backpapier



Für die Füllung:

500 ml Milch

100 g Honig

500 g gemahlener Mohn

1 Zitronenabrieb

1 Msp gemahlene Vanille oder ausgekratztes Vanillemark

1 Msp Zimtpulver

Für den Teig:

500 ml Milch

200 g Tofu

1 TL Salz
150 g Buchweizen gem
150 g Naturreis gem
240 g Mais gem
80 g Vollrohr Zucker
1 Tüte Backpulver

Füllung

Milch mit Honig unter Rühren erhitzen. Wenn sich der Honig aufgelöst hat und die Milch fast kocht, Mohn und Gewürze hinzugeben. Masse unter ständigem Rühren weitere 5 Minuten auf starker Hitze kochen, Vorsicht blubbert, dann die Hitze ausschalten und den Mohn ausquellen ca 10 min lassen und kalt rühren.

Eine große (35 cm) Kastenform mit Backpapier und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Teig

Die trocknen Zutaten verrühren lassen,
ca die Hälfte der Milch begeben und mit dem Rest Milch den Tofu pürieren und auch zugeben, gut verrühren lassen.

Den fertigen Teig gleichmäßig auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, und den Teig mit der abgekühlten Mohnfüllung bestreuen. Dann die Teigplatte mit Hilfe des Backpapiers aufrollen, die Enden eventuell etwas zusammendrücken und die Teigrolle in die Kastenform legen, (geht sehr schlecht, weil der Teig zu flüssig ist, man nehme einen Teigschaber oder großen Löffel, und schabt damit den Teig zur Mitte)
In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 100 – 120 min backen, Nadelprobe + nach Gefühl.

Hinweis

Sollte jemand statt Backpulver, 1 x Trockenhefe nehmen, bitte die Ruhezeiten einhalten, beim 1.x ca 60 min

Die Backform mit einem Küchentuch abdecken und für 15 Minuten an einen warmen Ort stellen.

Während der Ruhezeit den Ofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Der Mohnstuten muss 50 bis 60 Minuten backen.

Bitte dann auch die Reihenfolge ändern, erst den Hefeteig bereiten, dann die Mohnmasse.

Nun noch das Originalrezept

Von einer Bekannten

Mohnstuten 1 Eigelb M

Glutenfrei

Zutaten für eine Kastenform, Länge 30 Zentimeter

Für den Teig:

400 ml Milch

100 g Butter

1 TL Salz

150 g Kartoffelstärke

150 g Reismehl

150 g Maisstärke

75 g Masa Harina (spezielles Maismehl)

80 g Zucker

10 g Guarkernmehl

1 Päckchen Trockenbackhefe

Für die Füllung:

250 ml Milch

100 g Honig

250 g gemahlener Mohn

abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

1 MSP gemahlene Vanille oder ausgekratztes Vanillemark

1 MSP Zimtpulver

3 EL Rum

Zum Bestreichen:

1 EL Sahne

1 Eigelb

Eine große Kastenform mit Backpapier und ein Backblech mit Backpapier oder einem Geschirrtuch auslegen.

Den fertigen Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und den Teig mit der abgekühlten Mohnfüllung bestreichen. Dann die Teigplatte mit Hil-

fe des Backpapiers oder des Geschirrtuches aufrollen, die Enden eventuell etwas zusammendrücken und die Teigrolle in die Kastenform legen. Die Backform mit einem Küchentuch abdecken und für 15 Minuten an einen warmen Ort stellen.

In der Zwischenzeit Milch mit Honig unter Rühren erhitzen. Wenn sich der Honig aufgelöst hat und die Milch fast kocht, Mohn, Gewürze und Rum oder Zitronensaft hinzugeben. Masse unter ständigem Rühren weitere 5 Minuten auf starker Hitze anrösten, dann den Ofen ausschalten und den Mohn ausquellen lassen.

Während der Ruhezeit den Ofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Der Mohnstuten muss 50 bis 60 Minuten backen.

Mohntorte III 3 Ei M F

Glutenfrei

26 cm Ringform mit Backpapier



Boden:

150 g Buchweizen gem

50 g Naturreis mit gem

1 Prise Salz

1 TI Zucker

1 TI Trockenhefe

1 Ei

120 g Magerquark

Backpapier

Mohnfüllung:

350 ml roter Traubensaft , süß

50 ml trockner guter Rotwein 14 %

250 g Blaumohn gem

1 El Kaffeebohnen mit gem

100 g Buchweizen gem

1 Prise Salz

2 Äpfel ca 300 g

Belag:

2 Eiweiß

1 Prise Salz

80 g Zucker

2 Eigelb

3 El Wasser

70 g Zucker

1 Prise Salz

200 g Schmand

200 g süße Sahne

50 g Buchweizen gem

0,25 TI Vanillepulver

Zutaten für den Boden zusammen gut 5 min auf Höchststufe rühren lassen, in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform geben, mit einem nassen Esslöffelrücken den Teig auf den Boden verteilen, wenn es an den Rand kommen sollte, kein Problem, zugedeckt mit einem feuchten Tuch bei Zimmertemperatur, ruhen lassen,

in der Zwischenzeit

in den Traubensaft u Wein, den Blaumohn, Kaffeebohnen mahlen lassen, der Mohn quillt dabei schon, so dass ich das aufkochen, spare, umrühren, Salz, den gem Buchweizen dazu rühren, die Äpfel um den Griebsch rum raspeln, dazu geben, vermischen,

und auf den Teigboden geben glattstreichen,

für den Belag

2 Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig, mit Zucker sehr steif schlagen lassen, beiseitestellen,

2 Eigelb, mit 3 El Wasser, Prise Salz u 70 g Zucker cremig schlagen lassen, süße Sahne und kurz darauf den Schmand rein gut 5 min auf Höchstufe rühren lassen, dann die Vanille und gem Buchweizen und nochmals ca 3 min rühren, lassen, die steife Eiweiße unterrühren, bitte keinen Stahl-löffel,

das ganze jetzt auf den Mohn gießen, glatt schütteln,

in den kalten Backofen bei ca 160°C Heißluft ca 50 min backen, im ausgeschalteten, geschlossenen Backofen, weitere 30 min ruhen lassen, über Nacht ruhen lassen.

Eigenes Rezept Samstag, 18. April 2009

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 Buchweizen, ganz +
- 150 g Naturreis, (Mittelkorn) +
- 50 g Amaranth, 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, kohlenstoffhaltiges

Alle Zutaten vermischen, erst 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. 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 Amaranth, nicht nur der vielen Nährstoffe wegen, sondern es macht bei reinem Buchweizenteig, das Ganze nicht so trocken. Hinweis : Kohlenstoffhaltiges Mineralwasser gibt beim Rühren Kohlenstoff frei, wodurch ein spontaner Gärprozess in Gang gesetzt wird: das Mehl verbindet sich schnell + intensiv mit dem Wasser, die Kohlenstoff 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.

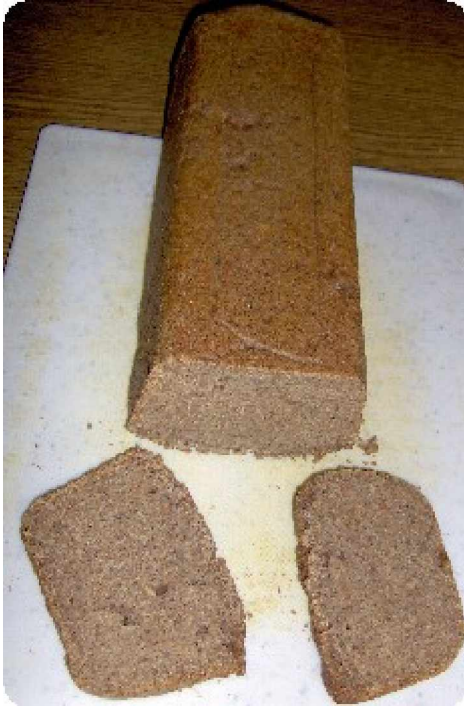
Donnerstag 29. November 2007

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 gemahlen
- 300 g Buchweizen gemahlen
- 3 Nelke mit gem
- 2 Kardamomkapseln mit gem
- 1 Piment mit gem
- 1 Prise Salz
- 1 Tüte Backpulver f 500 g Mehl
- 250 g Puderzucker
- 200 g Mandeln geröstet u gemahlen
- 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

Möhrenkuchen Petropavlovskij M F

Glutenfrei + Eifrei + eigenes Rezept



100 g Amaranth gem
250 g Naturreis gem
150 g Buchweizen gem
0,5 TI Paprikagranulat
1 TI Zucker
1 TI Salz
1 TI Kräutersalz
1,5 Tüten Backpulver
100 g Nüsse gem
1 TI Kurkuma

200 g Quark

200 g Limburger 40 %

400 g Möhren feingeraspelt

300 – 350 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Blumenkohlrösschen

Amaranth, Reis, Buchweizen, Granulat, Zucker, Salz + Kräutersalz, Backpulver, Nüsse + Kurkuma, der Farbe wegen gut vermischen, Quark sowie den geteilten Limburger + die Möhren dazu + gut verrühren lassen, und langsam das Wasser dazu geben, sollte wie ein Rührteig werden.

In eine 26 cm Ø mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen, glattstreichen, in die Mitte + fast außen ein paar (bissfest) Blumenkohlrösschen mit dem Kopf nach oben in den Teig abschließend, stecken.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 85 min backen, Nadelprobe.

Der Ring sollte gut 20 min noch dran bleiben, der Kuchen wird erst fest, wenn er abgekühlt ist.

Sonntag, 20. Mai 2007 Hans60

Mooskuchen 6 Eiweiß

Glutenfrei / Milchfrei

100 g ungeschälten Sesam + gem

150 g Buchweizenkörner + gem

50 g Natur- Reis (Langkorn) + gem

50 g Amaranthkörner zusammen mahlen,

1 TI Kaffeebohnen gem

1 Prise Salz +

1 TI Bourbon Vanille Pulver + ODER

0,5 TI Bourbon Vanillepulver

1 TI Backpulver, +

1 TI Natron

2 EI Back Kakaopulver +

125 g Vollrohrzucker alles vermischen

300 – 350 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser +

2 cl Rum 54 % unterrühren

erst die trockenen Zutaten gut verrühren , dann ca 300 ml Wasser zugeben + verrühren lassen, evtl noch 50 ml Wasser dazu, sieht man, zum Schluss noch den Rum dazu.

in eine 26 cm Ø mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen, glattstreichen.

In den kalten Backofen, bei 140°C Umluft, 45 min backen, ODER Bei Ober- + Unterhitze , vorheizen auf ca 180°- 190°C, ca 30 – 40 min . Nadelprobe.

Für den Belag:

6 Eiweiß

1 Prise Salz

6 EL Puderzucker gesiebt

250 g Palmfett

1 EL Bohnen Kaffee, gemahlen

In der Zwischenzeit das Palmfett zerlaufen lassen, und abkühlen lassen.

Eiweiß mit einer Prise Salz weiß schlagen Puderzucker dazu und steif schlagen lassen und dann mit einem Esslöffel das Fettzugeben. Immer nur einen Löffel dazugeben, sonst gerinnt das Eiweiß!! Dann den Eierschaum auf dem Boden verteilen und mit einem Sieb ganz zart gemahlenen Bohnenkaffee verteilen!

Eine Nacht stehen lassen, aber bitte nicht im Kühlschrank!!!!

Am nächsten Morgen ist der Kaffee grün!

Nougatkekse 4 Ei F

Glutenfrei, Milchfrei

2 Backbleche mit Backpapier



200 g Nougatmasse ODER

200 g Walnüsse
3 EL Ahornsirup
4 TL Kakaopulver
¼ TL Zimt, gemahlen
½ TL Vanille, (Vanillepulver)
1 TL Kaffee, türkischen, gemahlen

100 g ungehärtete Margarine / Butter

4 Ei

0,25 TI Bourbon Vanillepulver
1 Msp Salz
200 g Buchweizenkörner gem +
50 g Naturreis, Mittelkorn, gem
50 g Amaranthkörner gem
0,5 TI Backpulver

Herstellung Nougat:

Walnüsse fein hacken oder mahlen. Alle anderen Zutaten, in ein hohes Gefäß geben + mit einem Pürierstab verrühren,
Mann/ Frau kann aber auch alle Zutaten, gleich in die Küchenmaschine geben, + die folgenden Zutaten dazu,
die möglichst weiche Margarine / Butter mit Nougat gut verrühren.
Ei + dann alle anderen Zutaten gut (5 min) verrühren lassen.
In einem Spritzbeutel geben, + auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche Kekse spritzen.
Im kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 30 min backen, Nadelprobe.

Donnerstag, 7. September 2006

Schokoladenkuchen Nussiger M F

2. Versuch



200 g bittere Schokolade 70 %

200 g Butter

90 g Haselnüsse geröstet + gem

160 g Kichererbsen gem
160 g Buchweizen gem
160 g Naturreis Mittelkorn gem
1 Prise Salz
0,25 TI Bourbon Vanillepulver
1 Tüte Backpulver
300 g Honig

100 g s. Sahne

150 g Rosinen eingelegt in Rum 54 %

300 ml Milch

100 g Sahne

Schokolade + Butter im Wasserbad schmelzen, Honig + 100 g Sahne dazu, gut verrühren.

Trockenen Zutaten vermischen, das flüssige Gemisch dazu, sowie die abgegossenen Rumrosinen, alles gut verrühren lassen, falls es noch zu zäh der Teig ist, 300 ml Milch langsam zugeben evt die restlichen 100 g Sahne auch noch, muss wie ein Rührteig sein.

In eine mit Backpapier ausgelegte 30 cm Königs-kuchenbackform mit geben, glatt streichen.

In den kalten Backofen bei 150°C Umluft ca 75 min backen, reichte nicht musste noch 40 min zugeben, Nadelprobe.

Fazit: nicht so mein Geschmack, irgendwie fehlt ein Aroma, vielleicht eine Zitrone , Saft + Abrieb, ziemlich fest.

Original : [Nussiger Schokoladekuchen](#) M

[ohne Ei und Gluten, 18.11.2006 Dialog](#)

Montag, 20. November 2006 Hans60



Nussiger Schokoladekuchen M

ohne Ei und Gluten

Original

Vom 18.11.2006 12:22



Dialog Mitglied seit 19.10.2005

Hallo

Ich habe heute ein altes Kuchenrezept umgeändert und es kam ein sehr Nussiger Kuchen dabei zustande. Er ist nicht sehr süß, wer ihn süß mag, muss mehr Zucker zugeben.

100 g Butter mit 100 g dunkler Schokolade schmelzen

150 g Honig,
2 Esslöffel Zucker und 2
50 ml Sahne zusammen aufschlagen.

100 g gemahlene Haselnüsse
je 80 g Buchweizenmehl, weißes Reismehl und Garbanzomehl (Kichererbsen .
1 Teelöffel Backpulver

Alle Zutaten zusammen mischen und in eine Cakeform geben. Bei 180° ca 40-45 Minuten backen.

Lauwarm schmeckt er hervorragend nussig!

Pflaumen Kokosnuss Kuchen F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u MilCHFfrei u Vegan

26 cm Ø Backform mit Backpapier



Boden :

100 g Buchweizen gem
100 g Mais gem
1 TI Hefe
50 g Margarine
1 Priese Salz u Zucker
200 ml Sojadrink naturell

400 g Pflaumen, (entkernte)

Füllung:

400 g Tofu naturell
14 cl Pflaumenbrand
500 ml Sojadrink naturell
200 g Kokosnuss geraspelt
1 Prise Salz
200 g Zucker
1 TI Backpulver, wer mag
200 g Mais gem

Belag:

450 g Pflaumen (entkernte)

Boden

100 g Buchweizen gem u 100 g Mais gem u 1 TI Hefe 50 g Margarine u 1 Priesse Salz u Zucker u 200 ml Sojadrink naturell zusammen verrühren, lassen. In eine mit Backpapier ausgefüllte Ringform geben, mit einem nassen Ei den Teig verteilen, mit einem feuchten Tuch abdecken, u ca 30 min bei warmer Zimmertemperatur gehen lassen, die entkernten Pflaumen, mit der Schale in den Teig stecken, so dass die Schnittfläche nach oben zeigt.

Füllung

Tofu etwas zerbröckeln, mit dem Pflaumenbrand in einen Mixer geben, verrühren lassen, falls es nicht reicht, bitte Sojadrink dazu geben, fein rühren, in eine Rührschüssel gießen, Sojadrink, sowie Kokosflocken dazu geben, und verrühren lassen, Mais, Salz, Zucker und Backpulver vermischen, und langsam zu der Flüssigkeit geben, gut 3 min auf Mittelstufe rühren lassen, die fertige Masse auf den Teigboden mit den Pflaumen gießen, die Form hin und her bewegen damit der Teig überall hinkommt.

Belag

Die entkernten Pflaumen, mit der Schnittfläche auf den Teig legen, evtl ein wenig reindrücken.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 90 min backen, Nadelprobe.

Eigenes Rezept Freitag, 25. Juli 2008 Hans60

Pflaumen Kuchen Kopa 2 Ei F

Glutenfrei u Milchfrei

30 cm Kastenbackform mit Backpapier



500 g Bananen geschält gewogen (Leopardenart)
1 Zitrone Saft
400 g Naturreis gem
100 g Buchweizenkörner gem
1 Prise Salz
1 Prise Vollrohrzucker
1 Tüte Backpulver

2 Ei

8 cl Pflaumenweinbrand

500 g Pflaumen

30 cm Königs-kuchenbackform
Backpapier dafür

Bananen mit Saft der Zitronen pürieren.

Bis 8 cl Pflaumenweinbrand alle Zutaten miteinander verrühren, zum Schluss die kleingeschnittenen Pflaumen runter heben, + alles in die mit Backpapier ausgelegte 30 cm Backform gießen, glattstreichen.

In den kalten Backofen bei ca 160°C Umluft ca 60-70 min backen, in der Form noch lassen , nach ca 15 min vorsichtig am Backpapier fassen, + auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

Eigenes Rezept, Montag, 21. August 2006, Hans60

Pflaumen Torte Osakarovka M F

Glutenfrei



1 Biskuitkuchen/ Boden z.B. Rezept VI
Buchweizen + Amaranth

0,5 Tasse Pflaumenbrand ca

2 Pfund Pflaumen entsteint gewogen

3 Gewürznelken gemörsert

80 g Mondamin / Speisestärke ODER
2 Tüten Puddingpulver ODER
6-9 Blatt Gelatine nach Packungsanleitung bereiten.
150 g Vollrohrzucker
0,5 Tasse Pflaumenbrand ca

400 g süße Sahne

2 Tüten Sahnefestiger ODER
Gelatine dementsprechend
2-3 Msp Bourbon Vanillepulver

Biskuitkuchen zweimal quer durchschneiden, alle Böden mit Pflaumenbrand einstreichen, ca 0,5 Kaffeetasse.

Pflaumen mit Nelken in ca 500 ml Wasser aufsetzen + zum kochen bringen.

Mit einem elektrischen Pürrierstab, zerkleinern, können ruhig noch Fragmente zu erkennen sein, den Zucker begeben.

Die, in kalt Wasser aufgelöste Speisestärke + 1 Prise Salz dazu geben, + noch ca 120 sek rührend kochen lassen, runter von der Hitze + oder die aufgelöste Gelatine, sowie 0,5 Tasse Pflaumenbrand verrühren.

Abkühlen lassen + dabei des öfteren umrühren.

Den Biskuitboden auf eine Kuchenplatte legen, oder in eine mit Backpapier ausgelegte Ringform geben, mit den Pflaumenbrei bestreichen + den nächsten Boden drauf dies wird wiederholt mit Pflaumenbrei, dann den Deckel drauf, diesen + den Rand, wenn noch Pflaumenbrei übrig sein sollte auch bestreichen, auskühlen lassen.

Den Ring entfernen, + mit Steifgeschlagene mit Vanillepulver + 2 TI Zucker, , Sahne den Rand + Deckel bestreichen, mit fünf Mokkabohnen belegen, fest werden lassen + servieren.

Hinweis: sollte die Torte gleich verzehrt werden reicht nur die Sahne steif schlagen, sollte diese Torte einen Tag oder mehr stehen bleiben, empfiehlt es sich Sahnefestiger oder Gelatine, laut Hersteller, mit zu verwenden.

Freitag, 20. Oktober 2006 eigenes Rezept

Plätzchen M F

Glutenfrei + Eifrei

1 Backblech mit Backpapier



150 g Kichererbsen gem
200 g Erdnüsse glasierte, gem + geröstet
150 g Mais gem (kein Popkorn)
150 g Buchweizen gem
150 g Hirse gem
1 TI Salz
1 TI geh. TI Bourbon Vanillepulver
1 Tüte Backpulver (kann auch entfallen)
250 g Vollrohrrohrzucker

800 – 900 ml Milch oder mehr

2-3 Backbleche
Backpapier dafür

Erdnüsse mahlen (Mandelmühle) dann leicht rösten bis sie leicht duften und alle trockenen Zutaten gut vermischen lassen, nach und nach die Milch zugeben, man sieht es, sollte schwer tropfend vom Quirl laufen, wer mit einem Handquirl arbeitet, dann wird evtl mehr Milch gebraucht werden.

Je nach dem wie dick die Plätzchen werden sollen zwei oder drei Backbleche mit Backpapier auslegen, den Teig rauf gießen, mit einem Teigschaber verteilen.

Alle Bleche in den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 40 min backen, in Streifen, Rechtecke oder Rauten schneiden, oder evtl mit einem runden Glas ausstechen, Plätzchen bis zum vollen erkalten auf den Blechen lassen, und sie dann vorsichtig abheben.

Veränderung

Statt süß, schmecken diese auch pikant.
Vanillepulver und bis auf 1 TI Zucker weglassen.
Stattdessen fein geriebenen kräftigen Käse,
und oder Knoblauchzehen mit einer Gabel zerdrücken,
und 1- 2 TI Kräutersalz,
auch 20-100 g frischen Ingwer verwenden, in kleine Würfel oder gerieben.
Usw...

Eigenes Rezept, Sonntag, 11. November 2007 Hans60

Plätzchen M F

Glutenfrei + Eifrei

1 Backblech mit Backpapier



150 g Kichererbsen gem
200 g Erdnüsse glasierte, gem + geröstet
150 g Mais gem (kein Popkorn)
150 g Buchweizen gem
150 g Hirse gem
1 TI Salz
1 TI geh. TI Bourbon Vanillepulver
1 Tüte Backpulver (kann auch entfallen)
250 g Vollrohrrohrzucker

800 – 900 ml Milch oder mehr

2-3 Backbleche
Backpapier dafür

Erdnüsse mahlen (Mandelmühle) dann leicht rösten bis sie leicht duften und alle trockenen Zutaten gut vermischen lassen, nach und nach die Milch zugeben, man sieht es, sollte schwer tropfend vom Quirl laufen, wer mit einem Handquirl arbeitet, dann wird evtl mehr Milch gebraucht werden.

Je nach dem wie dick die Plätzchen werden sollen zwei oder drei Backbleche mit Backpapier auslegen, den Teig drauf gießen, mit einem Teigschaber verteilen.

Alle Bleche in den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 40 min backen, in Streifen, Rechtecke oder Rauten schneiden, oder evtl mit einem runden Glas ausstechen, Plätzchen bis zum vollen erkalten auf den Blechen lassen, und sie dann vorsichtig abheben.

Veränderung

Statt süß, schmecken diese auch pikant.

Vanillepulver und bis auf 1 TI Zucker weglassen.

Stattdessen fein geriebenen kräftigen Käse,

und oder Knoblauchzehen mit einer Gabel zerdrücken,

und 1- 2 TI Kräutersalz,

auch 20-100 g frischen Ingwer verwenden, in kleine Würfel oder gerieben.

Usw...

Eigenes Rezept, Sonntag, 11. November 2007 Hans60

Plätzchen III F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchefrei + Nussfrei



150 g Kichererbsen gem
200 g Sesamsaat (ungeschält) gem
150 g Mais gem (kein Popkorn)
150 g Buchweizen gem
150 g Hirse gem
(1 TI Kaffee gem)
1 TI Salz
1 Zitronenabrieb + Saft + Fleisch
300 g Traubenzucker
700 –800 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
2-3 Backbleche
Backpapier dafür

Sesamsaat evtl
25 g Bittere Schokolade 70%, evtl, geraspelt

Sonnenblumenkerne leicht rösten bis sie leicht duften und mahlen, und alle trockenen Zutaten gut vermischen lassen, nach und nach die Milch zugeben, man sieht es, sollte schwer tropfend vom Quirl laufen, wer mit einem Handquirl arbeitet, dann wird evtl mehr Milch gebraucht. Je nach dem wie dick die Plätzchen werden sollen zwei oder drei Backbleche mit Backpapier auslegen, den Teig rauf gießen, mit einem Teigschaber verteilen.

Bio Sesam oder Schokolade geraspelt drüber streuen.

Alle Bleche in den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 40 min backen, in Streifen, Rechtecke oder Rauten schneiden, oder evtl mit einem runden Glas ausstechen, Plätzchen bis zum vollen erkalten auf den Blechen lassen, und sie dann vorsichtig abheben.

Veränderung

Statt süß, schmecken diese auch pikant.
Zitrone und bis auf 1 TI Zucker weglassen.
Stattdessen fein geriebenen kräftigen Käse,
und oder Knoblauchzehen mit einer Gabel zerdrücken,
und 1- 2 TI Kräutersalz,

auch 20-100 g frischen Ingwer verwenden, in kleine Würfel oder gerieben.
Usw...

Eigenes Rezept, Donnerstag, 22. November 2007, Hans60

Plätzchen pikant 2 Ei M F
Glutenfrei

2 Backbleche mit Backpapier



1 Mürbeteig I

anstatt Hirse, war bitter , Amaranth

350 g Margarine statt 250 g
2 TI Gewürzsalz

100 g Emmentaler gerieben

2 Ei

Sahne

2 EI Quark

2 Bleche

Mürbeteig I

glutenfrei

200 g Buchweizen

200 g Reis

100 g Hirse

250 g Butter

Salz

Zucker

Wenn in Spritzbeutel, dann 1-2 Ei

1-2 Ei

4 Ei Sahne

30 min kalt stellen

15 min im vorgeh. Backofen bei 200°

Alle Zutaten miteinander vermischen, in Alufolie ca 30 min im Kühlschrank ruhen lassen.

Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche mit einem Spritzbeutel, Häufchen spritzen.

Wenn der Teig nur auf die Backbleche rauf gestrichen werden soll, können die Eier + Sahne entfallen + auch 100 g Margarine weniger, falls es bedingt durch den Käse zu trocken sein sollte, noch 4-6 Ei wasser dazu geben.

Dann gleich nach dem backen in Rauten oder Rechtecke schneiden.

15 min im vorgeh. Backofen bei 200° backen.

20 min im vorgeh. Backofen bei 170° C Umluft beide Backbleche auf einmal backen.

Eigenes Rezept Hans60

Plätzchen pikant I F

Glutenfrei u Eifrei u Kuh Milchfrei u Vegetarisch

1 Backblech mit Backpapier

Küchenmaschine wäre ideal

1 Spritzbeutel



200 g Naturreis gem
100 g Buchweizen gem
7 Pfefferkörner mit gem
1 Prise Zucker
1 TI Kräutersalz

100 g Gorgonzola

20 g Ingwer ca feingehackt
1 Knoblauchzehe mit fein gehackt
150 g Deli Reform Margarine
10 El Wasser

Alle trocknen Zutaten sowie Käse, Ingwer u Knoblauch vermischen, den Rührhaken laufen lassen nun die Margarine dazu, wenn alles gebunden ist nach und nach Esslöffelweise Wasser zugeben, sollte eine feine Homogene Masse sein, diese nun in den Spritzbeutel füllen, und Häufchen aufs Backblech mit Backpapier spritzen,

in den kalten Backofen bei ca 160°C Heißluft ca 20 - 25 min backen.
Wird nur ganz wenig leicht gebräunt.

oder,

dann aber ca 2- 10 El Wasser weniger nehmen,
Teig zwischen 2 Lagen Backpapier (Größe des Backbleches) und mit dem Nudelholz den Teig ausrollen in den Backofen für ca 30 min stellen.
Das oberste Backpapier lässt sich nun Problemlos entfernen,

in den kalten Backofen bei ca 160°C Heißluft ca 15-25 min backen,
gleich in Rechtecke oder Rauten schneiden, abkühlen lassen,

eigenes Rezept Sonntag, 15. November 2009 Hans

Plätzchen pikant II F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

1 Backblech mit Backpapier

Küchenmaschine wäre ideal

1 Spritzbeutel



200 g Naturreis gem
100 g Buchweizen gem
7 Pfefferkörner mit gem
1 Prise Zucker
2 TI Kräutersalz
3 gehäufte El Gewürzhefe
1 TI Schabzigerklee gem
20 g Ingwer ca feingehackt
1 Knoblauchzehe mit fein gehackt
200 g Deli Reform Margarine
10 El Wasser

Alle trocknen Zutaten sowie Ingwer u Knoblauch vermischen, den Rührhaken laufen lassen nun die Margarine dazu, wenn alles gebunden ist nach und nach Esslöffelweise Wasser zugeben, sollte eine feine Homogene Masse sein, diese nun in den Spritzbeutel füllen, und Häufchen aufs Backblech mit Backpapier spritzen,

in den kalten Backofen bei ca 160°C Heißluft ca 20 - 25 min backen.
Wird nur ganz wenig leicht gebräunt.

oder,
dann aber ca 2- 10 El Wasser weniger nehmen,

Teig zwischen 2 Lagen Backpapier (Größe des Backbleches) und mit dem Nudelholz den Teig ausrollen in den Backofen für ca 30 min stellen.
Das oberste Backpapier lässt sich nun Problemlos entfernen,

in den kalten Backofen bei ca 160°C Heißluft ca 15-25 min backen,
gleich in Rechtecke oder Rauten schneiden, abkühlen lassen,

eigenes Rezept Sonntag, 15. November 2009 Hans

Quark Mandel Kuchen 2 Ei M F

Mittwoch, 28. März 2007



Mürbeteig 1 Ei

glutenfrei

100 g Buchweizen gem

100 g Reis mit gem

50 g Hirse mit gem

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 gem
1 Prise Salz
200 g Vollrohrzucker
1 Tüte Bourbon Vanille Zucker
6 cl Amaretto
3 Ei Mais gem

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 gem Mais 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.

Eigenes Rezept, Sonntag, 12. März 2006, Hans60

in den kalten Backofen bei 140°C Umluft ca 55 min backen

Quark Nuss Kuchen M F

Glutenfrei + Eifrei



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 gem
6 bittere Mandeln gem
200 g Buchweizen gem
50 g Amaranth gem
50 g Naturreis gem
2 El Koriander gem
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

Quarkkaffee Kuchen M F

Glutenfrei + Eifrei



Boden :

500 ml Wasser

1 Prise Salz + Vollrohrzucker

1 TI Kaffee gem oder Kakao kein Instant evtl

200 g Kokosnuss geraspelt
100 ml Wasser
40 g Speisestärke oder
1 Tüte Puddingpulver

Füllung:

1,5 kg Quark 0,5 %
1 TI Bourbon Vanillepulver
150 g Vollrohrzucker
1 Prise Salz
250 g Buchweizen gem
3 gehäufte EI Kaffee gem
Halbierte Walnüsse

Boden:

500 ml Wasser mit Salz + Zucker + evtl Kaffee zum kochen bringen, Kokosnuss einrühren, ca 60-180 sek kochen lassen, die in 100 ml kaltem Wasser aufgelöste Speisestärke, rein gießen + ca 120 sek rührend kochen lassen, in eine 26 cm Ø mit Backpapier ausgefüllte Ringform geben, glattstreichen.

Füllung:

Zutaten von Quark bis Kaffee gem zusammen verrühren, und auf den Kokosnussboden gießen, glattstreichen.

Halbierte Walnüsse am Rand herum, eindrücken.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 70-100 min backen.

Eigenes Rezept Donnerstag, 19. April 2007 Hans60

Rosinenkuchen 4 Ei F
Glutenfrei Milchfrei

35 cm Kastenbackform mit Backpapier



4 Ei

3 gehäufte Ei Tahin
250 g Zucker
1 Prise Salz

400 g Mais gem
200 g Buchweizen mit gem
70 g Amaranth mit gem
70 g Kokosnuss geraspelt
1,5 Tüte Backpulver
1 TI Vanillepulver
250 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser mit
250 ml Sojadrink naturell gemischt
200 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser evtl
250 g Rosinen

Eier, Zucker, Salz und Tahin (Sesampaste) zerschlagen lassen,
250 ml Selters und 250 ml Sojadrink dazu , verrühren lassen,
Mais, Buchweizen, Amaranth, Kokosnuss, Backpulver und Vanillepulver
gut vermischen und zu der flüssigen Masse langsam dazu geben, während
des Rührens, es sollte eine sämige Masse ergeben, lieber noch langsam
das übrige Wasser dazu geben, man sollte es aber sehen, richtet sich
stark nach dem trockenheitsgrad des Getreide, Mais u Buchweizen ist wie-
der extrem trocken, lieber etwas mehr, geht besser auf,
nun zum Schluss noch die Rosinen unterheben.

In eine 35 cm mit Backpapier ausgelegte Kastenbackform gießen, hin und
her bewegen die Form , damit der Teig überall hinkommt.

In den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 90-120 min backen, Na-
delprobe, ca 20 min in der Form lassen zum verfestigen, schräg auf ein
Kuchenrost stellen, und den Kuchen am Backpapier anfassen und raus
ziehen, man sollte warten bis er abgekühlt ist, dann erst vorsichtig das
Backpapier entfernen

Eigenes Rezept Samstag, 30. August 2008 Hans60

Rosinenkuchen- Brot II 4 Ei F

Glutenfrei Milchfrei

35 cm Kastenbackform mit Backpapier



4 Ei

300 g Zucker

1 TI Salz

400 g Mais gem

200 g Buchweizen mit gem

70 g Amaranth mit gem

70 g Kokosnuss geraspelt

1,5 Tüte Backpulver

1 TI Vanillepulver

700 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser mit

8 cl Rum 54 %

250 g Rosinen

Eier, Zucker, Salz zerschlagen lassen,

500 ml Selters und Rum dazu , verrühren lassen,

Mais, Buchweizen, Amaranth, Kokosnuss, Backpulver und Vanillepulver gut vermischen und zu der flüssigen Masse langsam dazu geben, während des Rührens, es sollte eine sämige Masse ergeben, lieber noch langsam das übrige Wasser dazu geben, man sollte es aber sehen, richtet sich stark nach dem trockenheitsgrad des Getreide, Mais u Buchweizen ist wieder extrem trocken, lieber etwas mehr, geht besser auf, nun zum Schluss noch die Rosinen unterheben.

In eine 35 cm mit Backpapier ausgelegte Kastenbackform gießen, hin und her bewegen die Form , damit der Teig überall hinkommt.

In den kalten Backofen bei ca 120 - 130°C Umluft ca 100-120 min backen, Nadelprobe, ca 20 min in der Form lassen zum verfestigen, schräg auf ein Kuchenrost stellen, und den Kuchen am Backpapier anfassen und raus ziehen, das Backpapier ganz vorsichtig entfernen, man sollte warten bis er abgekühlt ist, dann erst anschneiden

Eigenes Rezept Sonntag, 31. August 2008 Hans60

Rotweinkuchen 4 Ei M F

Glutenfrei



Veränderung Samstag, 11. Oktober 2003

30 cm Königskuchenform

250 g ungehärtete Margarine
200 g Vollrohrzucker

130 g Buchweizen gem

50 g Mais gem
50 g Haselnüsse gemahlen +
10 g Hirse gem. +
10 g Natur- Reis gem.

1 Prise Meersalz

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 Koriander alles fein mahlen

4 Eier trennen

250 ml Rotwein

1 P Bourbon- Vanillezucker

0,5 P Backpulver

1,5 TI Kakaopulver

100 g bittere Kuvertüre in Mandel- oder Gemüsemühle mahlen

Butter schaumig rühren, dann Eier + Zucker dazugeben, alle anderen trockenen Zutaten, vermischen, + mit Rotwein darunter mischen.

In eine 30 cm, mit Backpapier ausgelegte Backform (auch Teflon), geben +, glatt streichen

Ca 80 min, bei 140 ° Umluft backen. könnte 10 min länger

Samstag, 13. Januar 2007 Hans60

Rotweinkuchen Dashli-Borum F Vegan

Glutenfrei / Eifrei / Milchfrei

26 cm Ø Springform mit Backpapier



400 g reife Bananen
50 g Ingwer geschält
400 g Walnüsse
400 g Maiskörner gem. (kein Popkorn) +
100 g Buchweizenkörner gem. +
1 TI Korianderkörner gem.
1 Tüte Backpulver
1 Prise Salz
600 ml **le Rouge 11 % Trocken**
6 TI flüssigen Süßstoff oder 300 g Zucker

1 a 26 cm Ø Springform
Backpapier dafür

400 g sehr reife Bananen zu Mus püriert.
Ingwer klein gewiegt. Beide sind küchenfertig gewogen.
+ mischen.
400 g Walnüsse klein/ fein gehackt, drunter geben.
Mais, Buchweizenkörner sowie Korianderkörner zusammen mahlen,
mit Salz + Backpulver gut verrühren, auch drunter geben.
Dann den Rotwein dazu geben, vielleicht mehr oder auch weniger. Hängt
von der Trockenheit des Getreides, ebenso von der Reife der Bananen.
Es sollte wie ein Rührteig , lieber etwas mehr Wein, der Kuchen geht bes-
ser auf. Den Süßstoff gebe ich immer erst am Schluss dazu.

In den kalten Backofen bei ca 160°C Umluft ca 60 - 70 min backen.

Nadelprobe.

Habe nach 60 min , noch 10 min nach backen lassen.
ist aber nicht nötig, nur der Rand wird rund herum fester.

Bei Ober -+ Unterhitze vorheizen auf ca 180 - 190° C,
ca 45- 60 min backen. Nadelprobe.

Eigenes Rezept Samstag, 1. Oktober 2005 Hans60

Hinweis:

Der Kuchen hat einen etwas ungewöhnlichen, fast scharfen Geschmack,
ist nicht ganz so trocken , wie ein Rührteig, dafür sorgen alleine die Wal-
nüsse. Wer darf, noch mit Bourbon Vanillezucker, geschlagene süße Sah-
ne, servieren. Guten Appetit

Bitte bedenkt

Da ich das Getreide + die Ölsaaten + Nüsse 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.

Veränderung. Donnerstag, 15. Februar 2007

Die Walnüsse nicht ganz fein gehackt
125 g bittere Schokolade 70 % in kleine Stücke mit zu gegeben

Rotweinkuchen II 6 Ei

glutenfrei -

Zutaten für 10 Portionen

50 g Buchweizen, gemahlen

200 g Mandel(n), gemahlen

250 g ungehärtete Margarine

250 g Rohrzucker

2 Prisen Meersalz

100 g Schokolade ab 70 %, 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, gemahlen

½ TL Piment, gemahlen

½ TL Nelke(n), gemahlen

0,5 TL Muskat, gemahlen

1/8 TL Kardamom, gemahlen

1,5 TL Koriander, gemahlen

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



2821 emf



2832 emf



2824 emf

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 TI 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 V Erdnuss F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

26 cm Ringform mit Backpapier



150 g Margarine laktosefrei, verflüssigen
200 g Erdnüsse blanchiert
200 g Tofu naturell
750 ml Rotwein trocken, 13 %
300 g Naturreis gemahlen
150 g Buchweizen mit gemahlen
50 g Sojaschrot mit gemahlen
1 Nelke mit gemahlen
1 Prise Salz
1 Tüte Backpulver, f 500 g Mehl
250 g Zucker

Margarine verflüssigen,
Tofu zerbröckeln in ein hohes Gefäß geben, dazu
Erdnüsse in einer trocknen Bratpfanne rösten und mahlen (Mandelmühle)
, Rotwein drüber gießen und mit einem elektr Pürierstab zusammen sehr
fein pürieren, in eine Rührschüssel (Küchenmaschine) mit dem Rest
Rotwein gießen, Rührhaken klein anstellen, die restlichen trocknen Zuta-
ten vermischen und langsam zu dem Rotweimbrei einrieseln lassen, auf
Mittelstufe ca 3 min rühren lassen, wieder auf langsame Stufe laufen las-
sen, nun noch die flüssige Margarine zugeben, sehr gut vermischen las-
sen,
in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen, glattschütteln,
die Form in den kalten Backofen bei ca 150°C Heißluft ca 90 min backen,
noch ca 15 min im geöffneten Backofen stehen lassen, dann auf einen
umgedrehten kleinen Kochtopf stellen, der Ring löst sich zur gegebenen
Zeit alleine, ganz abkühlen lassen vorm anschneiden, saftig ohne klitsch
zu sein, sehr sättigend.

Eigenes Rezept Samstag, 6. Februar 2010 Hans

Rührkuchen 4 Ei M F

Glutenfrei



4 Ei Größe L

Prise Salz

250 g Vollrohrrohrzucker

150 g Naturreis gem

150 g Hirse gem

150 g Buchweizen gem

50 g Mandeln/ Haselnüsse gem

1 Tüte Backpulver

3 Bananen ca 300 g

2 Apfelsinen filetiert

9 cl Eierlikör

200 g Quark 5 %

Eier mit Salz + Zucker schaumig schlagen, 1 Banane dazu, sowie das gem Getreide, Eierlikör + Quark, alles gut verrühren.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform , 2 Bananen in dicke Scheiben geschnitten auf den Boden legen, den Teig drauf gießen, die filetierten Orangen in den Teig legen.

In den kalten Backofen bei 140°C ca 70 min backen.

Eigenes Rezept Mittwoch, 4. April 2007 Hans60

Rührkuchen I 5 Ei F

Glutenfrei + Milchfrei

24 cm Kastenbackform



5 Ei

250 g Vollrohrzucker

1 Prise Salz

1 TI Bourbon Vanillepulver

100 g ungehärtete Margarine

300 g Buchweizen gem

250 g Naturreis gem

50 g Amaranth gem

1 Tüte Backpulver

Eier mit 1 Prise Salz und 250 g Vollrohrzucker schaumig bis weiß cremig schlagen lassen. Alle anderen trockenen Zutaten vermischen und bei rieseln lassen, gut 4 min auf Mittelstufe rühren lassen. In eine 24 cm mit Backpapier ausgefüllte 24 cm Kastenbackform gießen, glattstreichen.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 70-85 min backen, Nadelprobe.

Eigenes Rezept Samstag, 26. Januar 2008 Hans60

Rührkuchen II M F

Glutenfrei + Eifrei

30 cm Kastenbackform



250 g Vollrohrzucker
1 Prise Salz
1 TI Bourbon Vanillepulver
100 g ungehärtete Margarine
300 g Buchweizen gem
250 g Naturreis gemahlen
50 g Amaranth gem
1 TI Koriander gem
50 g Mandeln gem
1 Tüte Backpulver

600 ml Milch

Alle trockenen Zutaten vermischen dann die Milch begeben , gut 4 min auf Mittelstufe rühren lassen. In eine 30 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, glattstreichen.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 70-85 min backen, Nadelprobe.

Eigenes Rezept Dienstag, 29. Januar 2008 Hans60

Sahne Schokoladen Pfannenkuchen M F

Glutenfrei u Eifrei

24 cm Bratpfanne mit Deckel



100 g Butter

100 g Schokolade 85 %

130 g Honig

250 g süße Sahne

0,25 TI Zimt gem

0,25 TI Vanillepulver

1 Prise Salz

80 g Erdnüsse blanchiert, gem

100 g Buchweizen gem

120 g Mais mit gem

30 g Amaranth mit gem

Backpapier, oder
bei Teflonpfanne mit Butter

Butter u Schokolade bei schwacher Hitze schmelzen u abkühlen,

Honig mit s. Sahne, Zimt, Vanillepulver und Prise Salz schaumig rühren, geschmolzene Butter/Schokolade begeben und weiterrühren, lassen, Buchweizen, Mais u Amaranth vermischen dazu geben, gut 3 min verrühren lassen

In eine mit Backpapier ausgefüllte 24 cm Bratpfanne gießen, auf eine kalte Kochplatte stellen, Deckel schließen, und ca 25 min auf Stufe drei von sechs möglichen Stufen, backen, ohne Backpapier 5 min weniger, Deckel öffnen und ca 25 min in der Pfanne abkühlen lassen, am Backpapier anfassen und auf ein Kuchenrost zum ganz abkühlen, ziehen. Backpapier erst dann abziehen.

Sonntag, 15. März 2009

Schicht Torte II Kurmanajefka M F

Glutenfrei + Eifrei + eigenes Rezept



Boden

100 Buchweizen gem
50 g Naturreis gem
50 g Amaranth gem

150 g Quark

70 g Zucker
1 Prise Salz

50 g Butter

1. Füllung

250 g Mohn

500 ml Milch

80 g Buchweizen gem
1 Prise Salz
100 g Zucker

100 g Rosinen in
Rum 54 % eingeweicht (2 h – Tage)

2. Füllung

1 kg Quark

1 Prise Salz

200 g Walnüsse feingehackt

100 g Buchweizen gem

100 g Vollrohrzucker evtl mehr

0,5 Zitrone , Saft, Abrieb + Fleisch

Belag

Schokoladenstreusel

Zubereitung Boden:

Eine 26 cm Ringform mit Backpapier ausfüllen.

Den Boden, sowie das Backpapier rausnehmen, darauf den Teig legen, mit einer Lage Backpapier abdecken, mit dem Handballen oder ein Nudelholz den Teig zurecht drücken. Den Boden mit den beiden Lagen Backpapier in die Form geben, nochmals den Teig richten, evtl auch den Rand, im Kühlschrank bis 60 min ruhen lassen. Danach lässt sich die obere Lage Backpapier prima abnehmen.

Zubereitung Füllung I

Milch in einen mit kaltem Wasser ausgespülten Kochtopf geben, unter die Getreidemühlen stellen + den Mohn, den Buchweizen gleich darein mahlen lassen, mit dem Zucker, erst ein mal nur ca 50 g zugeben, und rührend das ganze aufkochen lassen vielleicht 120-180 sek, runter von der Hitze, lauwarm abkühlen lassen.

Die eingeweichten Datteln + den dazugehörigen Rum in den Mohn einrühren, abschmecken, dann erst, wenn nötig, den restlichen Zucker dazugeben. Auf den Teigboden geben, glattstreichen.

Zubereitung Füllung II

Quark, feingehackte Walnüsse, Buchweizen gem, Prise Salz, Zucker und 0,5 Zitrone , Saft, Abrieb + Fleisch miteinander verrühren lassen, abschmecken, je nach Geschmack noch Zucker zugeben.
Diesen herrlichen Brei auf den Mohn geben, glattstreichen.
Mit geraspelter bitterer Schokolade oder Schokoladenstreusel ein wenig verzieren.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 90 min backen.

Ca 20 min den Ring drum lassen, danach den Ring runterlassen, + kurz bevor das ganze kalt ist, das Backpapier vom Rand vorsichtig lösen.

Donnerstag, 21. Juni 2007 Hans60

Schokoladen Sahne Rührkuchen 6 Ei M F

Glutenfrei

35 cm Kastenbackform mit Backpapier





2 El Kaffeebohnen gem
1 Tassentopf ca 320 ml kochendes Wasser

6 Eiweiß

1 Prise Salz
150 g Zucker

6 Eigelb

1 Prise Salz
7 El Wasser
150 g Zucker

200 g Schlagsahne

250 g Butter

1 Tasse Kaffee ca 250 g, lau
50 g Naturreis gem
300 g Mais mit gem
150 g Buchweizen mit gem
100 g Schokolade 70 % gemahlen (Mandelmühle)
1 TI Vanillepulver
1 Tüte Backpulver (f 500 g Mehl)

200 g Sahne

Kaffeebohnen mahlen in einen Tassentopf ca 320 ml mit kochendem Wasser aufgießen, beiseitestellen,
6 Eiweiß mit Prise Salz schaumig schlagen, 150 g Zucker zu und ganz steif schlagen lassen, beiseitestellen,
6 Eigelb mit einer Prise Salz, 7 El Wasser und 150 g Zucker weiß cremig schlagen lassen, auf kleiner Stufeiterrühren lassen, 200 g Sahne, so-

wie Butter, dazu, die restlichen trocknen Zutaten vermischen, und langsam einrieseln lassen, ca 250 g Kaffee aus der Tasse dazu, die gem Bohnen haben sich am Boden abgesetzt, und die 200 g Sahne dazu geben, auf Mittelstufe gut 7-9 min rühren lassen, wichtig, steifgeschlagenes Eiweiß vorsichtig unterheben, KEIN Metall verwenden. in eine 35 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenform gießen, hin und her bewegen, damit sich der Teig gut verteilt. In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 100 – 110 min backen, Nadelprobe.

Sonntag, 16. November 2008 Hans60

Schokoladenkuchen Anär F Vegan

Glutenfrei, o Ei , o Milch



15 Portionen

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

50 g blauen Mohn anrösten gemahlen.

150 g Mais (kein Popkorn) +
150 g Buchweizenkörner +
100 g Amaranthkörner +
100 g Natur Reis (Mittelkorn) gemahlen.

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

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

flüssigen Süßstoff für 220 g Zucker *\

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

10 Ei Rum 54 %

700 ml kohlenensäurehaltiges 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

Schokoladenkuchen M F

Glutenfrei + Eifrei



Boden:

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

Füllung:

250 g bittere Schokolade ab 70 %

2 Pfund Quark 0,5 %

2 EI Kakaopulver kein Instant
2 EI flüssigen Süßstoff, oder 200 g Zucker,
100 g Vollrohrzucker
200 g Buchweizenkörner gem
1 Prise Salz
1 TI Backpulver
0,25 TI Bourbon Vanillepulver
3 cl Rum 54 % nach belieben

Zubereitung

Backofen vorheizen auf ca 180°C bei Ober-+ Unterhitze

Kokos, Salz, Zucker mit 400 ml Wasser aufsetzen, wenn's kocht, die im 200 ml kalten Wasser aufgelöste Speisestärke begeben + rührend ca 150 sek kochen lassen.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Ring- bzw Springform geben, glattstreichen.

Quark mit Kakaopulver, Süßstoff, (wenn jemand nur Zucker nimmt, reicht die Flüssigkeitsmenge nicht, bitte anpassen) Zucker, Mehl, Salz + Backpulver gut verrühren lassen. Nach belieben noch 3 cl Rum begeben. Auf den Kokosboden gießen, glattstreichen.

In den kalten Backofen bei 140°C Umluft ca 90 min backen.

Oder Backofen vorheizen auf ca 180°C bei Ober-+ Unterhitze + ca 65-80 min backen.

Eigenes Rezept, Donnerstag, 18. Januar 2007 Hans60

PS: der Kuchen dauerte bei mir fast doppelt solange wie angegeben, durch den Sturm fiel dauernd der Strom aus, durch die Schaltzeituhr ka-

men zwar 90 min zusammen, aber eben immer mit Unterbrechungen 1 x sogar 75 min, ob das dann noch was wird ?

Schokoladenkuchen XVI 3 Ei M F`

Glutenfrei

26 cm Ringform mit Backpapier

füllt die Form in ganzer Höhe aus



Boden

150 g Naturreis gemahlen
100 g Buchweizen gemahlen
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 gemahlen
15 bittere Mandeln mit geröstet u gemahlen
200 g Naturreis gemahlen
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 beigeben, verrühren, gemahlen Naturreis, gem 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

Schokoladentraum 3 Ei (M) F

Für den Kuchen: 3 Ei

Glutenfrei



100 g feine dunkle Schokolade 70 % (edelbitter), in Stücke gebrochen

>12 EI Buchweizen

+ 2 EI Natur-Reis+

je 1 EI Amaranth + Soja alles gemahlen >< oder nur Buchweizen*

1 TL Backpulver

1/4 TL Salz

150 g weiche Butter >< ungehärtete Margarine

11 EL Zucker >< Vollrohrzucker gem

3 Große Eier, Zimmertemperatur * + 1 Ei

200 ml Buttermilch mit 50 ml Eierlikör/Rum 54%

200 ml Likör, 50ml fürs Backen+150ml zum Tränken Eierli-
kör/Rum 54 %

Buttercreme:

200 g weiche Butter >< Deli- Reformmargarine
16 EL Staubzucker +
8 EL Kakaopulver, gesiebt
60 ml Likör/ Eierlikör/Rum 54%

50 g feine dunkle Schokolade 70 % (edelsüß), gerieben, zum Garnieren

Backen:

Ofen auf 180° vorheizen. 3 Springformen (26 cm) mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben.

Die Schokolade schmelzen (Wasserbad oder Mikrowelle). Das Mehl mit dem Backpulver und Salz zusammenmischen. Die Butter cremig schlagen, Zucker zugeben und weiterschlagen, bis die Masse luftig und schaumig ist. Eier zugeben, nach jedem Ei die Masse wieder gut verarbeiten. Die geschmolzene Schokolade zugießen und gut durchmischen. Abwechselnd die Mehlmischung und die Buttermilch einführen und 50 ml Likör / Eierlikör/Rum 54%, zugießen, die Masse noch mal gut durchmischen, sie muss schön geschmeidig sein. Die Masse in vorbereitete Formen verteilen.

Jeden Boden ca. 25 Minuten backen (Strichprobe). (habe alle drei auf einmal mit Umluft gebacken, mit ca 170°C, Die Böden in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen (für 30 Minuten in den Gefrierfach stellen).

(Da ich die Böden abends gebacken habe, habe ich diese erst in die Tiefkühltruhe, getan, als ich anfing, die Buttercreme , herzustellen)

Buttercreme:

Die Butter schlagen, bis sie weich ist, mit Zucker und Kakaopulver bestreuen, Liqueur/ Eierlikör/Rum 54% zugießen, weiter schlagen, bis die Masse schön geschmeidig ist.

Jeden gut gekühlten Boden mit 50 ml Liqueur/ Eierlikör/Rum 54% bepinseln. Den ersten Boden mit 150 ml Buttercreme bestreichen, den zweiten Boden obendrauflegend, den Vorgang wiederholen, den dritten Boden mit der Rest der Creme bestreichen.

Da, Eierlikör/Rum 54%, nicht so gut einzieht, habe ich alle drei Böden, eingepinselt, + dann die Böden , umgedreht, für die Buttercreme.

Es wäre besser wenn man, die Buttercreme, in der Schüssel, in etwa 4 gleich große, Teile, aufteilt, den 4. Teil, dazu benutzt, um den Rand, mit ein zu streichen, sieht schöner aus, da ich, kein Fachmann bin, der dieses jeden Tag macht.

Entweder sofort mit Schokoladenspänen garniert servieren oder in den Kühlschrank stellen und eine Stunde vor der Schoko-Orgie aus dem Kühlschrank nehmen.

Biskuitkuchen VI

+ 60 g Kakao kein Instant



den Biskuitkuchen VI + 60 g Kakao, sowie Rum 54 % , an Stelle von Zwetschkenwasser, von Hans60, genommen, + diesen einen Tag vorher gebacken, + 2 x durchgeschnitten weil keine drei Ringformen vorhanden sind.

Lg

Hans- Joachim

Spritzgebäck I Ziegenkäse F

Glutenfrei + Eifrei + Kuh Milchfrei



250 g Buchweizen gem
130 g ungehärtete Margarine
200 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser ca

50 g Ziegenkäse geraspelt, oder frischen
1,5 TI Kräutersalz

Ziegenkäse mit ein wenig Wasser versucht zu schmelzen, bis auf das Wasser alle Zutaten in eine elektrische Küchenmaschine + langsam verrühren lassen, + nach Bedarf das Wasser zugeben, sollte gut sämig sein. Diese Menge passt in einen Spritzbeutel, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Haufen spritzen.

In den kalten Backofen bei 150°C Umluft ca 30 min backen.
Sollte der Ofen schon heiß sein reichen 12-15 min .

Mürbeteig I
Ist gerade richtig,

aber mit anderen Getreidearten zusammen, gehaltvoller + auch geschmackvoller .

Spritzgebäck o Mürbeteig II

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



2726 emf

250 g Buchweizen gem
250 g Speisestärke
200 g Vollrohrzucker (zur Not auch Puderzucker)
0,25 TI Bourbon Vanillepulver
1 Prise Salz
120 g Mandeln gem
400 g ungehärtete Margarine

200 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser ca

1 Ei Kakao kein Instant

3 cl Rum 54 %

Margarine mit Zucker, Vanille + Salz sehr schaumig rühren lassen.
Mehl + Mandeln dazu , bei bedarf das Wasser zugeben,

ca die Hälfte von dem Teig in den Spritzbeutel geben, + auf ein mit Backpapier kleine Haufen spritzen.

In den kalten Backofen bei 150°C Umluft ca 30 min backen.
Sollte der Ofen schon heiß sein reichen 12-15 min .

Bei dem Rest 1 Ei Kakao zugeben, gut verrühren lassen + den Rum oder Wasser zugeben, damit der Teig wieder Spritzfähig wird.



2731 emf

Den Teig in den Spritzbeutel geben, + auf ein mit Backpapier kleine Haufen spritzen.

In den kalten Backofen bei 150°C Umluft ca 30 min backen.
Sollte der Ofen schon heiß sein reichen 12-15 min .

Fazit

Sie müssen ganz abgekühlt sein, sonst fallen sie schon beim hinsehen auseinander.

Der Mondamin Geschmack tritt leicht hervor,

Der Süße, also II + III ,

ist sehr mürbe, die Mandeln sorgen dafür,

Mürbeteig I

Ist gerade richtig,

aber mit anderen Getreidearten zusammen, gehaltvoller + auch geschmackvoller .

Hans

Spritzgebäck II + III süß F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



250 g Buchweizen gem
250 g Speisestärke
200 g Vollrohrzucker (zur Not auch Puderzucker)
0,25 TI Bourbon Vanillepulver
1 Prise Salz
120 g Mandeln gem
400 g ungehärtete Margarine
200 ml kohensäurehaltiges Mineralwasser ca

1 Ei Kakao kein Instant

3 cl Rum 54 %

Margarine mit Zucker, Vanille + Salz sehr schaumig rühren lassen.
Mehl + Mandeln dazu , bei bedarf das Wasser zugeben,

ca die hälfte von dem Teig in den Spritzbeutel geben, + auf ein mit Backpapier kleine Haufen spritzen.

In den kalten Backofen bei 150°C Umluft ca 30 min backen.
Sollte der Ofen schon heiß sein reichen 12-15 min .

Bei dem Rest 1 El Kakao zugeben, gut verrühren lassen + den Rum oder Wasser zugeben, damit der Teig wieder Spritzfähig wird.



Den Teig in den Spritzbeutel geben, + auf ein mit Backpapier kleine Haufen spritzen.

In den kalten Backofen bei 150°C Umluft ca 30 min backen.
Sollte der Ofen schon heiß sein reichen 12-15 min .

Fazit

Sie müssen ganz abgekühlt sein, sonst fallen sie schon beim hinsehen auseinander.

Der Mondamin Geschmack tritt leicht hervor,

Der Süße, also II + III ,

ist sehr mürbe, die Mandeln sorgen dafür,

Mürbeteig I

Ist gerade richtig,

aber mit anderen Getreidearten zusammen, gehaltvoller + auch geschmacksvoller .

Hans

[Spritzgebäck IV, Nougat F Vegan](#)

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



200 g Nougatmasse ODER

200 g Haselnüsse ** ODER Walnüsse

3 El Honig

4 TI Kakaopulver kein Instant

0,25 TI Zimt gem

0,5 TI Bourbon Vanillepulver

1 Prise Salz

1 TI türkischen Kaffee gem ODER anderen

100 g ungehärtete Margarine

0,25 TI Bourbon Vanillepulver

1 Prise Salz

200 g Buchweizenkörner gem

50 g Amaranthkörner gem

evtl Ahornsirup , zum süßen

150-250 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Herstellung Nougat:

Haselnüsse rösten, bis die Haut platzt,

(nur so kommt das Nussfett beim zerkleinern zum Vorschein, + sie haben eine andere Wirkung, die rohen Nüsse machen den Teig zu locker.)

+ in einem Tuch einschlagen + die Haut abreiben.

in einer Moulinette so lange zerreiben bis das Nussfett sichtbar bzw fettig wird.

** Bei Walnüsse erspart man sich das rösten, aber sie müssen auch bis zum Fettaustritt oder sichtbar gehackt werden

die fein gehackten Nüsse + die Zutaten bis einschließlich Margarine schaumig schlagen lassen, dann die übrigen Zutaten zugeben, bis auf das Wasser, dieses erst begeben, Tropfenweise bis die Teigmasse schön homogen ist , diese in einen Spritzbeutel mit einer großen Tülle geben, + auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, Haufen, Größe nach Bedarf spritzen.

In den kalten Backofen bei 150°C Umluft ca 30 min backen.
Sollte der Ofen schon heiß sein reichen 12-15 min .

Eigenes Rezept , Sonntag, 31. Dezember 2006 Hans60

Hinweis

In einigen Rezepten für Spritzgebäck muss man etwas Backpulver dazugeben. Dann verläuft es auf jeden Fall. Nur bei Rezepten ohne Backpulver kann man damit rechnen, dass es nicht verläuft.

Spritzgebäck V, Banane F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



150 g Banane geschält gewogen,
0,5 Zitronensaft
100 g ungehärtete Margarine
1 Prise Salz + Zucker
0,25 TI Bourbon Vanillepulver
1-2 El Ahornsirup bei Bedarf
100 g Buchweizenkörner gem
100 g Naturreis Langkorn gem.

Banane mit Zitronensaft zusammen pürieren, mit Margarine, Salz + Zucker + Vanille schaumig rühren lassen, (geht nicht besonders), das gemahlene Getreide zugeben, + zu einer guten homogene Masse verrühren, evt noch den Ahornsirup zugeben, Wasser war dann nicht nötig.
Diesen Teig in einen Spritzbeutel mit einer großen Tülle geben, + auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, Haufen, Größe nach Bedarf spritzen.

In den kalten Backofen bei 150°C Umluft ca 30 min backen.

Sollte der Ofen schon heiß sein, reichen 12-15 min .
Wird erst richtig fest nach dem abkühlen, noch warm kann es auseinander bröseln.

Hinweis

In einigen Rezepten für Spritzgebäck muss man etwas Backpulver dazugeben. Dann verläuft es auf jeden Fall. Nur bei Rezepten ohne Backpulver kann man damit rechnen, dass es nicht verläuft.

eigenes Rezept Sonntag, 31. Dezember 2006 Hans60

Spritzgebäck VI Limburger M F

Glutenfrei + Eifrei



100 g rote Linsen gem
150 g Buchweizenkörner gem
6 Pfefferkörner mit gem oder mörsern

100 g Butter

100 g Limburger Käse 40 %

1 Prise Salz + Zucker

1 TI Kräutersalz

1 Knoblauchzehe

80 – 150 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Butter mit Limburger gut schaumig rühren lassen, die restlichen Zutaten außer das Wasser zugeben, + solange rühren lassen bis es ein geschlossener Kloß gebildet hat, erst dann das Wasser Tröpfchenweise zugeben, bis sich eine Rührteig ähnliche Teigmasse gebildet hat.

Diesen Teig in einen Spritzbeutel mit einer großen Tülle geben, + auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, Haufen, Größe nach Bedarf spritzen.

In den kalten Backofen bei 150°C Umluft ca 30 min backen.

Sollte der Ofen schon heiß sein, reichen 12-15 min .

Wird erst richtig fest nach dem abkühlen, noch warm kann es auseinander bröseln.

Eigenes Rezept , Sonntag, 31. Dezember 2006 Hans60

Fazit :

Wer Butter verträgt, sollte es an stelle von Margarine nehmen, ist geschmackvoller

Hinweis

In einigen Rezepten für Spritzgebäck muss man etwas Backpulver dazugeben. Dann verläuft es auf jeden Fall. Nur bei Rezepten ohne Backpulver kann man damit rechnen, dass es nicht verläuft.

Spritzgebäck VII

Glutenfrei u Eifrei



170 g gemahlener Buchweizen
80 g gem. Walnüsse / Moulinette
150 g Butter *Irische*, o Margarine
100 g Vollrohr Zucker
1 Prise Salz
1/2 TL Bourbon Vanillepulver /Zimt

alle Zutaten, so wie sie sind in die Küchenmaschine, + verrühren lassen.
In einen Spritzbeutel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen,

Veränderung II F

Glutenfrei u Eifrei



170 g gemahlener Buchweizen
80 g gem. Walnüsse / Moulinette
150 g Butter Irische, o Margarine
100 g Honig
1 Prise Salz
1/2 TL Bourbon Vanillepulver /Zimt

alle Zutaten, so wie sie sind in die Küchenmaschine, + verrühren lassen.
In einen Spritzbeutel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Bei ca 160°C Umluft beide Bleche auf ein mal ca 15 min backen, kommt auf die Größe/Höhe der Plätzchen drauf an.

Sind beide Arten zerlaufen, das dunkle, na ja, mein Ofen ist nicht mehr das neueste

Hans

Sonntag, 18. März 2007

Stachelbeere Schmand Torte Merke M F

Glutenfrei / Eifrei

26 cm Ringform mit Backpapier



Mürbeteig

150 g Buchweizenkörner gem
50 g Amaranthkörner gem
70 g ungehärtete Margarine
1 Prise Salz
1 Prise Vollrohrrohrzucker
1 TI Backpulver
1 Msp Bourbon Vanille Pulver

100 ml Milch

Alufolie

26 cm Ø Rundform +
Backpapier dafür

Füllung

400 + 100 ml Milch

600 g Schmand

40 g Speisestärke / Kartoffelmehl /1 Puddingpulver
1 Prise Salz
100 g Vollrohrrohrzucker
1 Msp Bourbon Vanille Pulver

Belag

650 g oder mehr frische Stachelbeeren
400 + 100 ml Wasser
40 g Speisestärke / Kartoffelmehl / 1 Puddingpulver
50-100 g Vollrohrrohrzucker nach Geschmack
1 Prise Salz

Zubereitung

Für den Mürbeteig alle Zutaten zusammen vermischen, in Alufolie 30 min im Kühlschrank ruhen lassen.

In eine mit Backpapier ausgelegte runde 26 cm Backform, den Mürbeteig rein drücken, + ein wenig den Rand hoch ziehen.

400 ml Milch auf kochen,

die in 100 ml Milch, eingeweichte Speisestärke mit Zucker + Salz, Rührend dazu geben, ca 2 min, sollten es schon sein, Vorsicht blubbert sehr, runter von der Hitze, + nach + nach den Schmand einrühren, + auf den Mürbeteig in die Backform gießen.

In den kalten Backofen bei ca 160°C Umluft ca 45 min backen.

Die Stachelbeeren in ca 400 ml Wasser zum kochen bringen, Zucker + Salz dazu geben.

die in 100 ml Wasser, eingeweichte Speisestärke, Rührend dazu geben, ca 2 min, sollten es schon sein, Vorsicht blubbert sehr.

Den gebackenen Kuchen ca 10 min ruhen lassen,

die heißen/warmen Stachelbeeren draufgeben, glatt streichen.

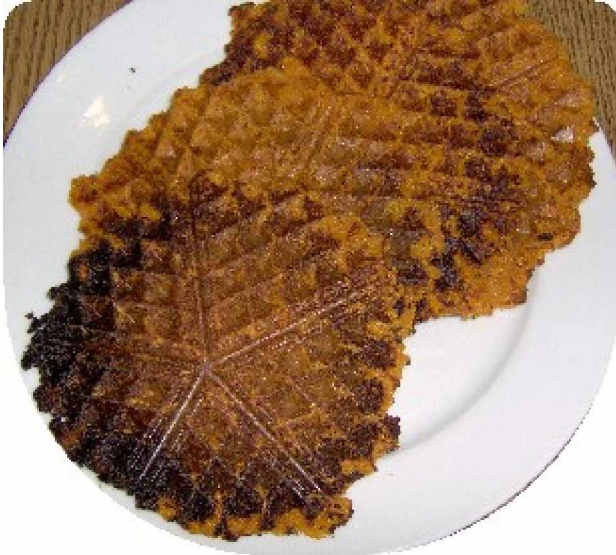
Erkalten lassen, vorm anschneiden.

Sollte dieser im Kühlschrank nachher stehen, bitte ca 1 h vor dem servieren, daraus nehmen.

Eigenes Rezept 30. Juli 2006 Hans60

[Waffeln aus Möhren](#) F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan



4 Stück

500 g Möhren
300 g Kartoffeln
30 g Ingwer fein gehackt
0,5 TI Salz
6 Pfefferkörner gemörsert
Muskatnuss frisch gerieben
2 El Buchweizen (oder anderes Vollgetreide) gemahlen
1 Prise Zucker
Fett, Margarine laktosefrei

Kartoffeln u Möhren fein raspelt und mit elektr Pürierstab fein gerieben, durch ein Leinentuch Saft gedrückt, Salz, Zucker, Pfeffer, Muskatnuss und Buchweizen gemahlen, untermischen.

Die Masse müsste jetzt etwa die Konsistenz von festem Pfannkuchenteig haben. Wenn nicht, wird sie entweder mit etwas Mehl eingedickt oder mit etwas von dem aufgehobenen Kartoffelwasser verdünnt.

Waffeleisen vorheizen, beide Seiten mit Margarine bepinseln, bei jeder Waffel, Masse Portionsweise einfüllen und zu Waffeln ausbacken.

Waffeln brauchen auf nicht voller Hitze je 8-10 min, sollte die Waffel aufreißen, Deckel nochmals schließen, andrücken, meist reichen noch 2 min.

Donnerstag, 28. Januar 2010 Hans

Zitronen Kuchen IV 4 Ei M F

Glutenfrei

35 cm Kastenbackform mit Backpapier



4 Ei

250 g Zucker

1 Prise Salz

500 g Buchweizen gem

50 g Amaranth mit gem

100 g Mais mit gem

1 Tüte Backpulver

50 g Kokosnuss geraspelt

100 g Butter

3 Zitronen, Saft und Fleisch von

1 den Zitronenabrieb

bis 500 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Eier u Zucker u Salz cremig schlagen lassen,
Zitronensaft, Abrieb und Fleisch dazu,
die trocknen Zutaten vermischen, langsam beim verrühren mit bei geben,
ebenso das Wasser, es wird sehr dünn,
in eine mit Backpapier (auch beschichtete) ausgefüllte 35 cm Kasten-
backform gießen .

in den kalten Backofen bei ca 120°C ca 100 min backen.

Ca 20 min in der Form lassen, dann schräg halten, den Kuchen auf ein Kuchenrost gleiten und ganz abkühlen lassen bevor Backpapier entfernt wird

PS

Amaranth sollte ca 10 % der Mehlmenge dazu gegeben werden, macht den Kuchen etwas saftiger,
Kokosnuss ist in diesem Fall, zum auflockern des Kuchens gedacht
Mais auch der Farbe wegen.

Eigenes Rezept Donnerstag, 28. August 2008 Hans60

Zitronenkuchen 4 Ei (M) F

Glutenfrei



4 Ei trennen

2 Prisen Salz trennen

200 g Vollrohrzucker trennen

2 Zitronen Abrieb, Saft und Fleisch

200 g Butter, oder ungehärtete Margarine

30 g Ingwer feingewiegt

100 g Haselnüsse gem

150 g Naturreis gem
50 g Amaranth gem
100 g Hirse gem
200 g Buchweizen gem
1,5 Tüten Backpulver
0,25 TI Bourbon Vanillepulver
450 ml Eierlikör oder Milch

4 Eiweiß mit 1 Prise Salz weiß schlagen, 100 g Zucker einrieseln lassen und steif schlagen lassen, beiseite stellen.

4 Eigelb mit 1 Prise Salz, 100 g Zucker schaumig bis cremig schlagen lassen, Butter in Würfeln dazu geben, sowie Ingwer, Haselnüsse und die Zitrone, das gem Getreide mit Backpulver und Vanillepulver vermischt, soviel Eierlikör oder Milch dazu geben, bis der Teig schön cremig ist, eben ein Rührteig, diesen dann noch gut 3-5 min auf Mittelstufe schlagen lassen.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform gießen.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 105 min backen, Nadelprobe.

Eigenes Rezept, Montag, 16. April 2007 Hans60

Zitronenkuchen V 4 Ei F

Glutenfrei + Milchfrei

35 cm Kastenbackform mit Backpapier



4 Ei

1 Prise Salz

100 g Banane

300 g Zuckerrübensirup evtl mehr

3 Zitronen Saft + Fleisch + Abrieb
500 ml ca Sojadrink naturell

400 g Buchweizen gem
350 g Naturreis mit gem
50 g Amaranth mit gem
1,5 Tüte Backpulver

Eier, Salz, Banane, Sirup, Zitronen verrühren, lassen,
die trocknen Zutaten vermischen und während des Rührens, zu der Eimi-
schung, nach ca 2/3 sollte man langsam auch den Sojadrink begeben, es
wird sehr dünnflüssig ,
in eine mit Backpapier ausgefüllte 35 cm Kastenbackform gießen, und bei
Niedriger Temperatur backen, in den kalten Backofen bei ca 120°C Umluft
ca 120 min backen, Nadelprobe.

Eigenes Rezept, Sonntag, 14. September 2008 Hans60

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

Vegan = nichts vom Tier

Hinweis **F**

Bedeutet ein Foto, im Rezept

Hinweis

Es sind alle getestet + meist auch selbst zusammen gestellt.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Montag, 22. März 2010