

Hirse Kuchen Glutenfrei

Nur Vegetarisch, bis auf 1 Kuchen mit Gelatine

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

Hirse Kuchen Glutenfrei	1
Hinweis I	1
Bitte bedenkt	1
Hinweis Margarine	1
Inhaltsverzeichnis	1
Kuchen.....	2
Bananen Kirsch Kuchen 3 Ei M F.....	2
Bananenkuchen 4 Ei (Hirse) F.....	4
Biskuitboden VI 4 Ei F.....	5
Feuchter Nusskuchen 6 Ei M F.....	6
Feuchter Nusskuchen Veränderung 6 Ei M F.....	8
Hirsekuchen M.....	9
Käseaprikosenkuchen Sibaj M F.....	10
Käsekuchen ohne Boden II M F.....	11

Käsetorte mit Hirse 7 Ei M F	12
Veränderung I F.....	13
Käsezitronenkuchen Agavka 6 Ei M F	13
Marmor Nougat Eierlikörkuchen 5 Ei M F.....	14
Marmorkuchen (Mohn) 4 Ei M F.....	16
Marmorkuchen Kizil`skoja F	18
Marmorkuchen Kizil`skoja 4 Ei M F	19
Möhren Marzipan Kuchen 8 Ei F	20
Pfannenkuchen XX M F.....	21
Pfannkuchen XII Apfel F Vegan	22
Plätzchen II M F.....	24
Plätzchen III F Vegan	26
Quark Bananen Torte ohne Boden 6 Ei M F.....	27
Quark Kaffee Walnusskuchen 4 Ei M F.....	28
Quark Mandel Kuchen 2 Ei M F	29
Quark Pfannkuchen 2 Ei M F.....	31
Quark Tropen Früchte Torte 1 Ei M F	32
Rührkuchen 4 Ei M F.....	34
Schokoladen Kuchen I Vegan.....	35
Schokoladen Kuchen III F Vegan	36
Schokoladen Sand Kuchen F Vegan.....	38
Schokoladenkuchen 8 Ei M F	39
Versunkener Kirschkuchen 5 Ei F.....	41
Walnussnougat Marmorkuchen II 5 Ei M F.....	42
Walnussnougat Marmorkuchen III 5 Ei M F	43
Zitronenkuchen 4 Ei (M) F.....	44
Hinweis M	45
Hinweis Ei	46
Vegan = nichts vom Tier	46
Hinweis F	46
Hinweis.....	46

Kuchen

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 Nüssen 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

Bananenkuchen 4 Ei (Hirse) F

Glutenfrei + Kuh Milchfrei



Boden:

200 g Kokosnuss geraspelt

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

Füllung:

4 Ei (Größe M) trennen

2 Priesen Salz trennen
80 g Vollrohrzucker *
600 g Bananen trennen
300 g Hirse gem
50 g Ingwer fein gewiegt
700 ml Eierlikör
ein paar TK Kirschen

Zubereitung

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

Auf eine 26 cm Ring- bzw Springformboden geben, glattstreichen.

Eiweiß mit einer Prise Salz fest schlagen, Zucker* (* könnte auch entfallen, aber damit wird der Eischnee richtig fest) langsam einrieseln, + steifschlagen lassen, Beiseitestellen.

Eigelb mit der anderen Prise Salz sowie ca 1 Pfund pürierte Bananen, 700 ml Eierlikör, + den feingewiegt Ingwer, gem Hirse, cremig rühren. Das steife Eiweiß mit einem Holzquirl gut untermischen.

Auf den Kokosnussboden gießen, glattstreichen, die restlich Banane in runde Stücke schneiden, + auf den Teig legen, sinkt ein wenig ein, gut so, trocknet beim backen nicht so aus, nun noch ein paar Kirschen dazwischen verteilen.

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

Biskuitboden VI 4 Ei F

Glutenfrei - milchfrei - eigenes Rezept



Zutaten für 1 Portionen

4 Ei, trennen

3 EL Rohrzucker ODER Zucker
4 EL Wasser, heißes
1 Prise Salz
Hirse gem
1 KI Backpulver
1 Msp Bourbon Vanille Pulver

Zubereitung

Eine 26 cm Springform mit Backpapier auslegen.

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 evtl 1 x durchschneiden, so das 1 bzw.2 Biskuitböden entstehen.

Montag, 7. August 2006

Ohne Ei zu krümelig
Das gleiche gilt für Mais, + Amaranth

Hans

Feuchter Nusskuchen 6 Ei M F



Zutaten für 8 Portionen

1000 g Quark

250 g Margarine o Butter

300 g Rohrzucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Zitrone(n), Schale + Saft oder

3 Schuss Rum , 54 %

100 g Mandel(n), geriebene

150 g Nüsse, geriebene

150 g Kuvertüre, geriebene, bitter

6 Eigelb

7 EL Maisgrieß - Polenta

2 EL Hirse - Grieß

1 Prise Meersalz

6 Eiklar, steifgeschlagen

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

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
19.09.03 Hans60

Feuchter Nusskuchen Veränderung 6 Ei M F

26 cm Ringform mit Backpapier



Zutaten für 8 Portionen

1000 g Quark

130 g Margarine o Butter (Veränderung)

250 g Rohrzucker (Veränderung)

0,5 TI Vanillepulver (Veränderung)

1 Zitrone(n), Schale + Saft oder

3 Schuss Rum , 54 %

200 Kokosnuss geraspelt (Veränderung)

150 g Schokolade 85 % gerieben (Veränderung)

6 Eigelb

7 EL Maisgrieß - Polenta

2 EL Hirse - Grieß
1 Prise Meersalz

6 Eiklar, steifgeschlagen

Margarine o Butter mit Zucker schaumig schlagen, danach alle Zutaten unterrühren, zum Schluss, das steifgeschlagene Eiweiß vorsichtig ungerührt in eine mit Backpapier ausgefüllte 26 cm Ringform, in den kalten Backofen bei 160°C Heißluft ca 60- 70 min, danach noch weitere 60 min im ausgeschalteten Ofen stehen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Hirsekuchen M

Glutenfrei u Eifrei

30 cm Kastenbackform mit Backpapier

320 g Hirse = 2 Tassen
heißes Wasser
4 Tassen Wasser
50 g Zuckerrübensirup
1 Prise Salz
250 g Hirse gem
3 TL Koriander mit gem ODER
0,5 Saft einer Zitrone mit Fleisch
150 g Datteln

800 g Magerquark

Hirse mit heißem Wasser ausspülen, um eventuelle Bitterstoffe zu entfernen

Hirse in 4 Tassen kochendes Wasser geben, aufkochen, Hitze klein stellen, und ca 5-8 min mit geschlossenem Deckel kochen, Hitze ausstellen und ca 10 min quellen, Hirse ist dann fast weiß, körnig und trocken, etwas abkühlen,

Datteln kleinschneiden mit Zuckerrübensirup und ca 800 g Quark unter den gekochten Reis mischen,

250 g gem Naturreis und Koriander sowie Salz zur Bindung der Reismasse dazu geben, falls es zu trocken wird, evtl noch etwas Milch begeben.

In eine 30 cm mit Backpapier füllen, glattstreichen, in den kalten Backofen bei ca 145°C Heißluft ca 110-120 min backen, Nadelprobe.

Möglichst 24 h ruhen lassen vorm aufschneiden.

Ist schön saftig aber ohne klitsch zu sein.

Eigenes Rezept Freitag, 28. August 2009, Hans60

[Käseaprikosenkuchen Sibaj](#) M F

Glutenfrei + Eifrei + eigenes Rezept



500 – 600 g Aprikosen

1,5 kg Quark

240 g Hirse gem

1 Prise Salz

200 g Vollrohrzucker

200 g Butter

0,5 Zitronenabrieb

süße Sahne *

Aprikosen 2-3 min blanchieren, abschrecken und die Haut abziehen.
Früchte halbieren und entsteinen.

Quark in ein feuchtes Leinentuch geben und die Molke ausdrücken, aufheben.

Den abgetropften Quark, 240 g gem Hirse, Salz, 200 g Zucker gewürfelte zimmerwarme Butter, 0,5 Zitronenabrieb, und

*Soviel süße Sahne begeben, wie es Molke ergab.

Alles gut 3-5 min auf Mittelstufe verrühren lassen.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen, glatt streichen, die halbierten Aprikosen in den Teig drücken, entweder senkrecht oder falls es dazu zu wenig ist, mit der Kernseite nach unten.

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

Mittwoch, 30. Mai 2007

Käsekuchen ohne Boden II M F

glutenfrei + eifrei (eigene Zusammenstellung)



Zutaten für 1 Portionen

4 Banane(n), ca 500 g geschält

1 Zitrone(n), die Schale davon

200 g Rohrzucker, oder anderen

1 Tüte/n Vanillezucker (Bourbone)

1 Prise Meersalz

10 EL Hirse, gemahlen oder Flocken

1 TL Koriander, gemahlen

200 g Mandel(n), gemahlen

1000 g Quark (Magerquark)

100 ml Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges

Die Bananen zu Muss quetschen, alle Zutaten zusammen untermischen, nur das kohlenensäurehaltige Mineralwasser erst zum Schluss unterrühren, weil sonst die Kohlensäure entweicht.

In eine mit Backpapier ausgelegte Springform gießen, glatt streichen. Bei 160° C Umluft, ohne Vorheizen, ca. 70 min backen, (ich komme immer damit hin), im ausgeschalteten Backofen, 1- 2 Std. stehen lassen.

Backpapier entfernen + auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

21.10.04 Hans60

Käsetorte mit Hirse 7 Ei M F

Käsetorte ohne Boden
glutenfrei

Zutaten für 12 Portionen

1 kg Quark (Schichtkäse)

200 g Margarine oder Butter

3 Tüte/n Vanillezucker, Bourbon ODER anderen

1 Zitrone(n), unbehandelt, Schale

7 Ei(er), getrennt

8 EL Hirse - Flocken oder Hirsemehl, evtl. 10 EL

1 Prise Meersalz

4 EL Sahne

Fett, für die Form ODER Backpapier

250 g Rohrzucker

Schichtkäse ca. 1 h auf einem Sieb abtropfen lassen.

Weiche Butter mit Vanillezucker, Vollzucker + Zitronenschale schaumig rühren. Eier trennen. Ein Eigelb zurückhalten und sechs Eigelb nach und nach unterrühren. Schichtkäse und Hirsemehl unterrühren. Eiklar mit Meersalz steifschlagen + vorsichtig unter die Käsemasse heben. In eine gefettete Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 45 min backen.

1 Eigelb und Sahne verrühren und die Torte vorsichtig damit bestreichen. Nochmals bei ca. 150 Grad ca. 20 min backen.

Ich nehme alle Eigelb in den Teig, erspare mir die Sahne, denn ich stelle mich zu ungeschickt an, um es auf den Kuchen im heißen Ofen zu streichen, außerdem vergesse ich es ab + zu. Fülle den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform, backe es mit ca. 160° C Umluft ca. 60 - 70 min ohne vorheizen + lasse es noch im ausgeschalteten Ofen stehen, er fällt ein wenig ein.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
24.09.04 Hans60

Veränderung I F



1 kg Schichtkäse 10 % Fett

200 g ungehärtete Margarine

1 Msp, Bourbon Vanille Pulver

1 Zitrone(n), unbehandelt, Schale + Schale

7 Ei

8 EL Hirse gem

1 Prise Meersalz

1 El gehäufte, Stevia gem (grün)

26 cm Springform mit Backpapier

habe den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 150°C Umluft 45 min gebacken, sah mir noch nicht so richtig aus, habe ihn noch 10 min länger gebacken, hätte es lassen sollen, nun ist er aufgeplatzt.

24.6.06 Hans

Käsezitronenkuchen Agavka 6 Ei M F

Glutenfrei + eigenes Rezept



1 Kg Quark

6 Ei trennen

2 Prisen Salz trennen

200 g Vollrohrzucker trennen

120 g Hirse gem

200 g Butter

1 Zitronenabrieb

2 Zitronen, den Saft, evt mehr oder weniger

Quark in ein feuchtes Leinentuch geben und die Molke ausdrücken, aufheben.

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

Eigelbe mit 1 Prise Salz, 100 g Zucker schaumig bis weiß cremig schlagen lassen, die weiche Butter Würfelweise zugeben + gut vermischen, den Zitronenabrieb, den abgetropften Quark verrühren lassen, soviel Zitronensaft begeben, wie es Molke ergab, jetzt noch das Mehl zugeben und gut verrühren lassen.

Das steifgeschlagene Eiweiß mit einem Holzlöffel unter den Teig heben, in eine **26 cm Ø mit Backpapier ausgefüllte Ringform** gießen glattstreichen. In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 75-85 min backen.

Marmor Nougat Eierlikörkuchen 5 Ei M F

Glutenfrei +



Zutaten für 1 Portionen

150 g Rohrzucker + mehr
0,25 TI 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 EI Kakaopulver, kein Instant

0,25 TL Zimt, gemahlen

0,5 TL Bourbon Vanillepulver)

1 EI 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

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 Vollrohrzucker

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 Kizil`skoja F

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 gehäufte, 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 unterrühren.

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

Möhren Marzipan Kuchen 8 Ei F

Saftiger Möhren "Marzipan" Kuchen

Glutenfrei + Milchfrei + eigenes Rezept



Zutaten für 1 Portionen

400 g Mandel(n), gemahlen
18 bittere Mandeln mit gem
650 g Hirse gekochter, kalt, 200 g roh,

8 Ei(er)

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

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

Sonntag, 17. Juni 2007 Hans60

Pfannenkuchen XX M F

Glutenfrei u Eifrei

13 Stück



2 Ei Halvah Fudge
200 g Naturreis gemahlen
100 g Hirse mit gemahlen
100 g Buchweizen mit gemahlen
20 g Sojaschrot mit gemahlen
1 Prise Salz
4 TI Zucker

1 guten Schuss Rum 54 %

500 ml Wasser, evtl mehr

Alle Zutaten gut verrühren lassen, muss ein zähfließender Teig sein, 30 min Ruhen lassen, nochmals durchrühren, in 2 heiße 20 cm Bratpfannen, Schöpfkellenweise die Pfannenkuchen braten, ich brauche kein Fett dafür.

Eigenes Rezept Mittwoch, 17. März 2010 Hans

Pfannkuchen XII Apfel F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

20 cm Bratpfannen

5 Stück



100 g Naturreis gemahlen

50 g Kichererbsen gemahlen

100 g Hirse gemahlen

50 g Erdnüsse blanchiert, geröstet u gemahlen

1 Prise Salz

2 TI Zucker

1 TI Zimt gemahlen

400 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

2 El Rum 54 %

2 Äpfel ca 300 g

trockne Zutaten vermischen, Wasser und Rum (nimmt den typischen Kichererbsengeschmack weg) dazu, gut verrühren und ca 30 min quellen lassen, umrühren, 2 Äpfel um den Griebsch herum geraspelt, unterrühren.

Bratpfannen mit ein wenig Rapsöl benetzen, wenn heiß genug, Teig Schöpfkellenweise, mit oder ohne Deckel auf etwas reduzierter Hitze, wenn sich der Kuchen beim schütteln bewegen lässt oder wenn die Oberfläche des Pfannkuchens nicht mehr glänzt, mit einem Pfannenwender umdrehen, auch hier braten, bitte ab und zu die Pfanne schütteln, damit der Kuchen nicht ansetzt, nach dem ersten ist die Pfanne heiß genug, um die anderen ohne Fett braten zu können.
sie schmecken heiß oder auch kalt

Eigenes Rezept Mittwoch, 3. Februar 2010 Hans

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 II M F

Glutenfrei + Eifrei + Nussfrei



150 g Kichererbsen gem
200 g Sonnenblumenkerne geröstet + gem
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
100 g Traubenzucker

700 – 900 ml Milch oder mehr

Schokoladenstreusel evtl

2-3 Backbleche
Backpapier dafür

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 drauf gießen, mit einem Teigschaber verteilen.

Sonnenblumenkerne oder Bio Sesam oder Schokoladenstreusel 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.

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, Montag, 19. November 2007, Hans60

Plätzchen III F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei + 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 Tl Zucker weglassen.
Stattdessen fein geriebenen kräftigen Käse,
und oder Knoblauchzehen mit einer Gabel zerdrücken,
und 1- 2 Tl Kräutersalz,
auch 20-100 g frischen Ingwer verwenden, in kleine Würfel oder gerieben.
Usw...

Eigenes Rezept, Donnerstag, 22. November 2007, Hans60

Quark Bananen Torte ohne Boden 6 Ei M F



glutenfrei, eigenes Rezept

Zutaten für 8 Portionen
200 g Banane(n), geschälte
250 g Rohrzucker
1 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)
2 Prisen Salz

1 kg Quark (Magerquark)

10 EL Mais oder Buchweizen, Hirse, Vollkorn gem.
150 g Mandeln, süße
12 Mandeln, bitter
100 g Nüsse (Paranuss, Walnuss, Hasel), gemahlen

6 große Ei(er), getrennt
1 Zitrone(n), Schale + Saft

Zubereitung

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

In eine mit Backpapier ausgelegte 28 cm Springform gießen.

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

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

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

08.03.05 Hans60

Quark Kaffee Walnusskuchen 4 Ei M F

Glutenfrei



4 Ei trennen

2 Prisen Salz trennen

200 g Vollrohrzucker trennen

0,5 TI Bourbon Vanillepulver

1 kg Quark 0,5 %

400 g Walnuss fein gehackt

8 EI Hirse gem und

6 EI Kaffeebohnen mit gem.

1 TI Backpulver

100 ml Milch evtl

Eiweiß mit 1 Prise Salz und 0,5 TI Bourbon Vanillepulver weiß schlagen, 100 g Vollrohrzucker einrieseln lassen und steif schlagen lassen, Beiseitstellen.

Eigelb mit 1 Prise Salz und 100 g Vollrohrzucker schaumig bis weiß cremig schlagen lassen, Quark dazu geben, Walnüsse sowie Backpulver gemischt mit Hirse und Kaffeemehl dazu geben, und gut verrühren lassen (ca 3-5 min), evtl Milch begeben, das sieht man, sollte wie ein Rührteig sein, lieber etwas mehr, geht besser auf.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 80 min backen, ca 20 min in der Form sich verfestigen lassen, dann den Ring runter lassen, ganz abkühlen lassen, vor dem anschneiden.

Eigenes Rezept, Donnerstag, 26. April 2007 Hans60

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 Vollrohrrohrzucker

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 Pfannkuchen 2 Ei M F

Glutenfrei

Ca 9 Stück

20 cm Bratpfanne mit Deckel



80 g Hirse, 0,5 Tasse
160 g Wasser, 1 Tasse

2 Ei

500 g Magerquark

100 g Mais gem

100 g Buchweizen mit gem

2 Ei Zucker evtl mehr

0,5 TI Salz

300 g Milch

Butter zum braten

Hirse mit heißem Wasser abspülen, um evt Bitterstoffe zu entfernen, diese Hirse in 1 Tasse (ca 160 g) kochendes Wasser geben, Hitze reduzieren, 5-6 min, mit geschlossenem Deckel kochen, wenn Wasser nicht mehr zu sehen, Hitze ausstellen, ausquellen lassen, wird trocken u fast weiß,

dann alle Zutaten bis einschließlich Milch gut verrühren und gut 30 min ruhen lassen,

20 cm große Bratpfannen, in heiße Butter, ca 1 Schöpfkelle, Teig einfüllen, Deckel schließen, die Hitze etwas reduzieren, und ca 2-3 min braten, der Kuchen soll sich in der Pfanne gut bewegen lassen, mit zwei Pfannenwender, umdrehen und nochmals ca 3 min goldbraun braten, wenn Hitze zu hoch, werden sie zu dunkel.

Eigenes Rezept Donnerstag, 12. März 2009 Hans

Quark Tropen Früchte Torte 1 Ei M F

Glutenfrei





Boden: Oder anderen

100 g Mais, gemahlen
50 g Amaranth, gemahlen
50 g Hirse, gemahlen
1 Prise Salz
1 Prise Rohrzucker
1 TL Backpulver, Weinsteinbackpulver

1 Ei(er)

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

Füllung:

500 ml Milch

750 g Quark 0,5 %

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

Für den Belag:

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

1 Prise Salz

Mandelblättchen geröstet ca 50 g

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

Boden Zubereitung:

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

Vorbacken ca 10 min.

Füllung Zubereitung:

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

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

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

Belag:

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

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

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

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

Die gerösteten Mandeln drüber geben.

Erkalten lassen vorm Anschneiden.

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

Freitag, 22. Dezember 2006 eigenes Rezept Hans60

Rührkuchen 4 Ei M F

Glutenfrei



4 Ei Größe L

Prise Salz

250 g Vollrohrrohrzucker

150 g Naturreis gem

150 g Hirse gem

200 g Buchweizen 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

Schokoladen Kuchen I Vegan

glutenfrei

Ich nahm

70 ml Bio Rapsöl

100 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

220 ml Sojamilch naturell

1 El Apfelessig

1 TI Bourbon Vanille Pulver

170 g Vollrohrzucker

60 g Hirse +

60 g Mais +
40 g Kichererbsen alles gem. +
140 g Kartoffelmehl

150 g Kakaopulver
1 x Weinsteinbackpulver / anderes
1 gute Prise Meersalz.

Sojamilch mit Essig vermischen, sowie alle flüssigen Zutaten dazu.

Alle trockenen Zutaten gut vermischen + zu den Flüssigkeiten zugeben ,
gut verrühren.

Bitte noch Flüssigkeit zu geben , es sollte wie ein Rührteig werden, lieber
ein wenig mehr , er geht dabei besser auf , wird lockerer.

(wer will, ich wollte, noch einen Schuss , Rum 54 % unter mischen)
+ in 1 mit Backpapier ausgelegte 24 / 30 cm Königskuchenbackform gie-
ßen.

Bei ca 160 ° C Umluft, OHNE VORHEIZEN, ca 40 min backen.

29.02.2004

je nach Mehlmischung bzw Zusammenstellung, + Zuckermenge.
Erhöht sich der Flüssigkeitsbedarf, + das Volumen ,
ich kam mit **24 cm Königskuchenbackform** aus, aber es ist doch ange-
brachter die 30 cm , zu nehmen. Bitte die Backform mit Backpapier ausle-
gen .

Schokoladen Kuchen III F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Sojafrei u Vegan

26 cm Ringform mit Backpapier



200 g Erdnüsse blanchiert
350 g Hirse gemahlen
250 g Mais mit gemahlen
1 Pimentkorn mit gemahlen
2 Kardamomkapseln mit gemahlen
1 El Kaffeebohnen gemahlen
1 Tüte Backpulver
1 Prise Salz
250 g Zucker
125 g bittere Schokolade 85 % gem, (Mandelmühle)
750 ml Rotwein, trocken 14 %
300 g TK Kirschen o Stein
150 g Kakaobutter o Margarine laktosefrei

Kakaobutter o Margarine verflüssigen, beiseitestellen,
Erdnüsse in einer trocknen Pfanne rösten und mahlen, Mandelmühle,
Rotwein auf Zimmertemperatur bringen, 20°C und mehr,
TK Kirschen zum auftauen mit zum Rotwein geben,

Alle trockne Zutaten vermischen, dann den Rotwein, Kirschen abseihen,
abschmecken,
die auf Zimmertemperatur abgekühlte Kakaobutter dazu gießen, und ver-
rühren lassen, zum Schluss die Kirschen vorsichtig untermischen.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ring – oder Springform gießen
Glattschütteln,
in den kalten Backofen bei ca 150°C Heißluft ca 90 min backen,
Backpapier erst nach dem völligen erkalten entfernen.

eine Besonderheit, auch nach dem abkühlen des Kuchens, war dieser rund
herum, wie in Butter getaucht, feucht glänzend,

aber dies ist mitunter auch bei mit Margarine gebacken, oft der Fall,
daher lasse ich alle Kuchen über Nacht Ruhen,

heute morgen war der Kuchen abgetrocknet, außen, sehr sättigend.

Hinweis:

Wer laktosefreie Margarine nimmt,
der braucht den Rotwein nicht auf Zimmertemperatur bringen
die TK Kirschen können gefroren in den Teig gegeben werden, an der Reihenfolge ändert sich nichts.

Tipp:

Da oft Hirse bitter ist, empfiehlt es sich, eine Kochprobe zu machen, man nehme ca 50 g Hirse und gebe diese in 100 g kochendes Wasser, Hitze reduzieren, sobald Wasser unterhalb der Oberfläche ist, Hitze ausstellen, Deckel schließen ca 10-15 min quellen lassen, danach ist die Hirse fast weiß, trocken, und schön körnig, sollte die Hirse jetzt bitter sein, bitte nicht zum backen verwenden, nur noch zum kochen, das heißt, bevor die Hirse ins kochende Wasser kommt, mit heißem Wasser ausspülen, es reicht die Hirse in ein Haarsieb geben, dann mit heißem Wasser überspülen.

Hinweis II:

Da Hirse im rohen Zustand keine Flüssigkeit aufnimmt, ist der Kuchenteig sehr dünnflüssig, Suppen ähnlich.

Er sieht trocken aus, ist er aber nicht...

Eigenes Rezept Donnerstag, 24. Dezember 2009 Hans

[Schokoladen Sand Kuchen](#) F Vegan

[Veränderung v Schokoladen Kuchen I](#)

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei

[26 cm Ring- o Springform mit Backpapier ausfüllen](#)



70 ml Bio Sonnenblumenöl
100 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
570 ml Sojadrink
1 Ei Balsamico Bianca
1 guten Schuss Rum 54 %

1 TI Bourbon Vanille Pulver
250 g Zucker
60 g Hirse gemahlen
60 g Mais gemahlen
40 g Kichererbsen gemahlen
140 g Kartoffelmehl
150 g Kakaopulver
1 Tüte Backpulver
1 gute Prise Meersalz.

Sojadrink, Öl, Selters, Rum und mit Essig vermischen,
Alle trockenen Zutaten gut vermischen + zu den Flüssigkeiten einrieseln
lassen , auf Mittelstufe gut 5 min verrühren.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen,
in kalten Backofen bei ca 140°C Heißluft ca 80 min backen, Nadelprobe

Samstag, 23. Januar 2010 Hans

Schokoladenkuchen 8 Ei M F
glutenfrei, eigenes Rezept



Zutaten für 8 Portionen
400 g Mandel(n), süße, gemahlen
10 Mandel(n), bittere, gemahlen
270 g Rohrzucker
5 EL Kakaopulver
10 EL Mais o Hirse, gemahlen

1000 g Quark (mager)

2 Prisen Salz

8 Ei(er), getrennt

1 Schuss Rum, 54 % ODER

½ Zitrone(n), Saft + abgeriebene Schale davon

1 Tüte/n Backpulver (17 g, Weinsteinbackpulver)

Zubereitung

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

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

29.01.05 Hans60

Veränderung

Mit Naturreis

17.03.07 Hans60

Versunkener Kirschkuchen 5 Ei F

Glutenfrei + Kuhmilchfrei



Zutaten für 1 Portionen

300 g TK Sauerkirschen entsteint

5 Ei trennen

180 g Vollrohrzucker

80 g ungehärtete Margarine

200 Hirse gem

2 x 1 Prise Salz

0,5 Pck. Backpulver

2 cl Kirschwasser

Backpapier

26 cm Ringform

26 cm Ringform mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers und der Margarine schaumig rühren
2 cl Kirschwasser dazu, nach und nach das mit dem Salz + Backpulver
vermischte Mehl unter die Eigelbmasse geben.

Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, die eine Hälfte Zucker kurz
vorm fertig sein, einrieseln lassen, + unter dem Teig heben.

Den Teig in die mit Backpapier ausgelegte Form füllen und die TK Kirschen
darauf verteilen,

Den Kuchen auf der zweiten Schiene von unten ca 50 min backen.

Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Mittwoch, 27. September 2006

Hans

Walnussnougat Marmorkuchen II 5 Ei M F

Glutenfrei



250 g ungehärtete Margarine o Butter

200 g Rohrzucker

0,25 TI Bourbon Vanillepulver

1 Prise Salz

5 Ei

500 g Hirsekörner gem

1 Tüte/n Backpulver (Weinstein)

15 EI süße Sahne , ca.

100 g Haselnüsse , gemahlen

Nougat :

200 g Walnüsse
80 g Zuckerrübensirup
4 TL Kakaopulver
0,25 TI Bourbon Vanillepulver
1 TL Kaffee, türkischen, gemahlen oder anderen

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen + gem. Haselnüsse + Sahne verrühren.
2/3 Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 35 cm Kastenform (es geht auch eine 30ziger, aber der Kuchen geht nachher über den oberen Rand, lässt sich außerdem besser drin arbeiten) füllen.

Herstellung Nougat:

Walnüsse fein hacken (Mulinette).
Alle Zutaten Nougat zum Teig geben + gut verrühren lassen, evtl noch 2-3 Ei Sahne zugeben.
Diesen Teig auf den Teig in der Backform geben + mit einer Gabel Spiralförmig unterziehen.

Im kalten Backofen bei 150°C Umluft ca. 70 min backen, Nadelprobe.

Freitag, 22. September 2006 Hans60 eigenes Rezept

Walnussnougat Marmorkuchen III 5 Ei M F

Glutenfrei



250 g ungehärtete Margarine o Butter
150 g Rohrzucker
0,25 TI Bourbon Vanillepulver
1 Prise Salz

5 Ei

500 g Hirsekörner gem (Mehl)

1 Tüte/n Backpulver (Weinstein)

10 Ei süße Sahne , ca.

Nougat :

200 g Walnüsse

80 g Zuckerrübensirup

4 TL Kakaopulver

0,25 TI Bourbon Vanillepulver

1 TI Kaffee, türkischen, gemahlen oder anderen

Eier, Butter, Zucker, Vanillepulver und Salz, Mehl und Backpulver mischen verrühren unterrühren + Sahne Esslöffelweise zugeben, lassen.

2/3 Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 35 cm Kastenform (es geht auch eine 30ziger, aber der Kuchen geht nachher über den oberen Rand, lässt sich außerdem besser drin arbeiten) füllen.

Herstellung Nougat:

Walnüsse fein hacken (Mulinette).

Alle Zutaten Nougat zum Teig geben + gut verrühren lassen,

Diese Teigmasse auf den Teig in der Backform geben + mit einer Gabel Spiralförmig unterziehen.

Im kalten Backofen bei 150°C Umluft ca. 70 min backen, Nadelprobe.

Freitag, 22. September 2006 Hans60 eigenes Rezept

Fazit:

Weich locker, aber ohne sehr zu krümeln, bitte NUR mit einem Sägemesser schneiden

Samstag, 23. September 2006 Hans

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 steifschlagen 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

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

Dienstag, 30. März 2010