

Kekse Glutenfrei

Nur Vegetarisch, hier

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 Reform Margarine Original.

Inhaltsverzeichnis

Kekse Glutenfrei	1
Hinweis I	1
Bitte bedenkt	1
Hinweis Margarine	1
Inhaltsverzeichnis	1
Allerlei (nicht nur) Weihnachtsgebäck III 1 Ei M F.....	2
Kokosplätzchen.....	3
Allerlei (nicht nur) Weihnachtsgebäck V 1 Ei M F.....	4
Grundteig II pikant.....	4
Allerlei (nicht nur) Weihnachtsgebäck VI 2 Ei M F	5
Baiser Schmuck 3 Eiweiß F.....	6
Baiser von drei Eiweiß F.....	7
Erdnuss (Cashew)- Ingwer Kugeln 2 Ei.....	8
Veränderung I F.....	8
Veränderung II F.....	9
Gummi (Bärchen) F.....	9

Helva o Halvah Kriegskämpfer M F.....	10
Hirseplätzchen 2 Eigelb M F	11
Indische Schokolade F	12
Nougat Laddu	13
Indische Schokolade F Veränderung Vegan.....	14
Kascha Pikante Plätzchen M F.....	14
Mandel Krokant F.....	15
Nougat - Taler II 2 Ei F	16
Nougatcreme IV F Vegan	18
Nougatkekse 4 Ei F.....	19
Nusscreme II F Vegan.....	20
Orange Mandel Plätzchen F Vegan	21
Pikante Käseplätzchen M F.....	22
Pikante Käseplätzchen II M F.....	23
Plätzchen pikant 2 Ei M F	25
Mürbeteig I	25
Plätzchen pikant I F.....	26
Plätzchen pikant II F Vegan	28
Plätzchen pikant III F Vegan	29
Plätzchen salzig F Vegan.....	30
Plätzchen salzig II Naturreis F Vegan	31
Plätzchen süß F Vegan	32
Schokoknöpfe Vegan.....	33
Schokoladenwürfel 3 Ei M F.....	34
Sesam Halvah F.....	36
Spritzgebäck 1 Ei + 1 Eigelb.....	37
Spritzgebäck I Ziegenkäse F	38
Spritzgebäck II + III süß F Vegan	39
Spritzgebäck III F Vegan	40
Spritzgebäck III Vegan.....	40
Spritzgebäck IV Nougat F Vegan.....	41
Spritzgebäck V, Banane F Vegan	43
Spritzgebäck VI Limburger M F	44
Spritzgebäck VII F Vegan.....	45
Veränderung II F Vegan.....	46
Hinweis M	46
Hinweis Ei	47
Hinweis Vegan	47
Hinweis Sojasoße.....	47
Hinweis F	47
Hinweis Margarine	47
Hinweis.....	48

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, Ei, Zucker, Vanille + Sahne schaumig rühren, Backpulver** + Salz + Mehl + Kokosraspel 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 V 1 Ei M F
Glutenfrei

Grundteig II pikant



80 g ungehärtete Margarine o Butter

1 Ei

1 Prise Vollrohrzucker

1 Ei süße Sahne

100 g Naturreis Mittelkorn gem (Mehl)

100 g Buchweizenkörner gem

1 TI Backpulver ** (vergessen)

1 Prise Paprikagranulat

1 TI Kümmelsamen

0,5 TI Gewürzsalz

125 ml Milch

Zubereitung

Alle Zutaten vermischen + verrühren lassen.

Küchenmaschine ideal. (5-7 min kleiner Stufe)

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 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 VI 2 Ei M F
Glutenfrei

Mit Käse



80 g ungehärtete Margarine o Butter

2 Ei

1 Prise Vollrohrrohrzucker

1 Ei süße Sahne

150 g Naturreis Mittelkorn gem

150 g Buchweizenkörner gem

2 TI Backpulver **

1 Prise Paprikagranulat

1 TI Kümmelsamen

0,5 TI Kümmelsamen gem

0,5 TI Kräutersalz

125 ml Milch

200 g Limburger 40%

1 Knoblauchzehe zerdrückt evtl

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. (5-7 Min kleine Stufe)
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.

Freitag, 29. September 2006
Also weglassen, Montag, 1. Januar 2007 klappt wirklich

Baiser Schmuck 3 Eiweiß F
glutenfrei



Zutaten für 1 Portionen
150 g Puderzucker
1 Prise Salz

3 Eiweiß

evtl. Lebensmittelfarbe, Silberperlen, bunter Zuckerstreusel

Zubereitung

Backpapier oder Alufolie fürs Backblech
Backofen auf 100°C vorheizen.

Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, den gesiebten Puderzucker langsam dazu geben.

Den Eischnee in verschiedene Schüsseln geben + mit den verschiedenen Lebensmittelfarben färben.

Nacheinander in den Spritzbeutel mit Sterntülle füllen + aufs Backpapier verschiedene Formen spritzen, drauf achten, dass jede ein Loch für den Aufhängefaden aufweist.

Die Baiser nach Belieben mit Silberperlen + Zuckerstreusel verzieren.

Die Baiser in den Backofen mit Umluft + ca. 2 h trocknen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

13.12.06

Baiser von drei Eiweiß F

Glutenfrei + Milchfrei



3 Eiweiß

1 Prise Salz

100 g Vollrohrzucker

1 Msp Bourbon Vanillepulver

Eiweiße mit einer Prise Salz weiß schlagen, lassen, dann den Zucker mit Vanille gemischt langsam einrieseln und steifschlagen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, je nach dem wofür man den Baiser verwenden will, mit 2 Esslöffel den steifen Eischnee, Häufchen setzen, oder formen.

Im Backofen bei ca 80°C Umluft, bei geschlossener Tür, oder bei Ober - + Unterhitze, einen Holzlöffel zwischen obere Tür + Rahmen stecken, so dass die Feuchtigkeit entweichen kann, ein paar Stunden, backen - trocknen.

Eigenes Rezept Sonntag, 25. März 2007

Erdnuss (Cashew)- Ingwer Kugeln 2 Ei

Glutenfrei + Milchfrei



200 g Erdnüsse gem
1 walnussgroß Ingwer fein wiegen
80 g Mais gem
1 Prise Salz
40 g Vollrohrrohrzucker (brauner Zucker)
6 cl (60 ml) Rapsöl
1 El Ahornsirup oder Birnendicksaft
1 Msp Kardamom gem
1 TI Zimt gem

2 Ei trennen

zum bestreuen

Bourbon Vanillezucker

Die Zutaten von Erdnüsse bis 2 Eigelb gut verkneten, wenn es nicht richtig bindet ca die Hälfte des Eiweiß unterkneten.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen + auf einem mit Backpapier belegtem Backblech auf der mittleren Schiene bei 150°C ca 15-20 min backen.

Mit Bourbon Vanillezucker bestreuen.

Dienstag, 14. November 2006 Hans60

Veränderung I F



Anstelle von Vanillezucker , + 1 TI Zimt gem,
0,25 TI Bourbon Vanillepulver in den Teig +
1 Msp Zimt gem

50 g Bittere Schokolade 70 %, gem, (Mandelmühle)
1 El Rosinen in 1 El Rum 54 % +
1 TI Rosinen in 1 TI Kirschwasser ca 2 Std eingeweicht.

Veränderung II F



Anstelle von Vanillezucker , + 1 TI Zimt gem,
0,25 TI Bourbon Vanillepulver in den Teig +
1 Msp Zimt gem,

1 El Rosinen in 1 El Zwetschenbrand +
1 El Rosinen in 1 El Himbeerbrand eingelegt.

In jede Kugel 1 eingeweichte Rosine (mit einer Pinzette)
Rein gedrückt.

Gummi (Bärchen) F

nicht für Kinder
glutenfrei + kuhmilchfrei + eigenes Rezept



Zutaten für 1 Portionen

100 Blatt Gelatine, 7 x 23 cm

700 ml Eierlikör oder anderen

1 Zitrone(n), Schale + Saft ODER

17 Tüte/n Gelatine, gemahlene, á 9 g

1 Zitrone(n), Schale + Saft

700 ml Eierlikör oder anderen

Zubereitung

Blattgelatine in Wasser ca. 10 min einweichen. + dann ausdrücken.
oder gem. Gelatine in 750 ml Wasser einrühren + ausquellen lassen.
Beide Arten im Wasserbad auflösen + höchstens auf 75 ° erwärmen, fast abkühlen, lau.

Abgeriebene Schale + Saft der Zitrone dazu geben. Eierlikör dazu geben + verrühren, das Ganze in eine mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne gießen + in den Kühlschrank oder an einem kühlen Ort sich verfestigen lassen.
Längs + quer schneiden oder nach Bedarf. Nur nicht in der Küche offen stehen lassen, man kann nicht vorbei gehen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

15.08.06 Hans60

Veränderung:

Wenn man es nicht am gleichen Tag, verbraucht, ist es angebracht die Oberfläche entweder mit Schokoladenstreusel oder Milchfrei mit geraspelte bittere Schokolade ab 70 % oder evtl mit Kokosflocken zu bestreuen, kurz bevor es fest wird.

Hans

Helva o Halvah Kriegskämpfer M F

Eifrei + Glutenfrei



Zutaten für 1 Portionen
200 g Butter o Margarine
250 g Mais gem ,
300 g Vollrohrrohrzucker,
200 g gehobelte Mandeln

1000 ml Milch

Zubereitung

Butter zergehen lassen, Mais gem und gehobelte Mandeln dazugeben, ständig umrühren, etwa 10 Minuten goldbraun dünsten. Milch in einem anderen Topf auf den Herd stellen; nachdem es kocht, Zucker zugeben und schmelzen lassen. Während die Zucker enthaltende Milch nach und nach dem gerösteten Mehl beigegeben wird, das Mehl ständig umrühren. Bemerkungen: Es ist eine der Süßspeisen aus Edirne. Man bereitet sie an speziellen Tagen, die "Helva- Unterhaltungen" genannt werden, zu und isst sie zusammen.

Hans

Hirseplätzchen 2 Eigelb M F
Glutenfrei, Vegetarisch

Ca 8 Stück



160 g Hirsekörner
320 g Wasser = 2 Tassen

2 Eigelb

70 g Magerquark

Salz,
Pfeffer
Edelsüß Paprika

2 EL Butter o Margarine
2-3 EL Butterschmalz oder Öl

Gemüse nach Geschmack

Die Hirse heiß abspülen um evtl Bitterstoffe zu entfernen,
in zwei Tassen kochendes Wasser geben, aufkochen, Hitze reduzieren,
Deckel schließen, nach 5 min Hitze ausstellen, und ca 10 min quellen las-
sen, ist dann fast weiß und trocken

Hirse, Eigelb, Quark vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver wür-
zen. Aus der Masse flache Bratlinge formen.

Hirseplätzchen im heißen Fett von jeder Seite braten. Vorsicht Hirse
spritzt, Mit Gemüse anrichten und Petersilie garniert servieren.

Freitag, 1. Mai 2009 Hans

Indische Schokolade F
Besan Laddu



Für etwa 30 Stück

200 g Butter oder Margarine
200 g Kichererbsenmehl
3 EL Cashewnüsse (Hasel- oder Walnüsse)
1/4 TL Zimt
1/4 TL gemahlener Kardamom
1 EL Carob
abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone
175 - 200 g cremiger Honig

Butter oder Margarine in einem Topf bzw. einer Pfanne mit schwerem Boden bei mittlerer Hitze schmelzen und Kichererbsenmehl hineinsieben. Mit einem Holzlöffel unter ständigem Rühren anrösten, bis es (nach etwa 15 Minuten) einen nussartigen Geruch verströmt. Nüsse hacken, hinzufügen und für einige Minuten weiter rösten. Anschließend Gewürze, Carob und Zitronenschale dazugeben. Nun die Masse auf 40° C abkühlen lassen und dann den Honig darunter rühren. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Tablett streichen und kaltstellen. Nach dem Erkalten in kleine Rechtecke oder Rauten schneiden.

Nougat Laddu

Die Cashewnüsse und Gewürze werden durch 100 g geröstete und in der Küchenmaschine cremig vermahlende Haselnüsse ersetzt. Frisches Kichererbsenmehl ist leicht selbstgemacht: Kaufen Sie dazu Channa dal (gespaltete, kleine indische Kichererbsen). In einer Pfanne ohne Fett anrösten und nach dem Abkühlen in ihrer Getreidemühle zu staubfeinem Puder mahlen.

Kichererbsen im Supermarkt oder beim Türken, der aber wieder etwas teurer ist, sobald ich etwas im Backofen (mit Umluft) mache , kommt ganz unten ein Backblech mit Backpapier auf dieses streue ich die Kichererbsen, da-

nach sind sie trocken, + man kann sie sehr gut mahlen, + man spart auch noch die Arbeit, sie in der Pfanne zu rösten

Indische Schokolade F Veränderung Vegan



200 g Margarine
200 g Kichererbsenmehl vorher geröstet
100 g geröstete+ cremig gemahlene Haselnüsse
170 g Vollrohrzucker
0,5 TI Vanille
1 TI Kaffeepulver (türkisch)
0,5 abgeriebene Zitronenschale

Margarine in einem Topf bzw. einer Pfanne mit schwerem Boden bei mittlerer Hitze schmelzen und Kichererbsenmehl hineinsieben. Mit einem Holzlöffel unter ständigem Rühren anrösten, bis es (nach etwa 15 Minuten) einen nussartigen Geruch verströmt. Nüsse hacken, hinzufügen und für einige Minuten weiter rösten. Anschließend Gewürze, Zitronenschale dazugeben. Nun die Masse auf 40° C abkühlen lassen und dann den Honig darunter rühren. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Tablett streichen und kaltstellen. Nach dem Erkalten in kleine Rechtecke oder Rauten schneiden.

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 Boulettes 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

Mandel Krokant F



Zutaten für 1 Portionen

125 g Rohrzucker

150 g Mandel(n), gehobelte

1 EL Butter o ungehärtete Margarine

1 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)

Alle Zutaten im Topf verrühren + bräunen lassen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Abkühlen lassen, dann zerkrümeln.

Habe einfach noch ein Bogen Backpapier rauf gelegt, erst mit der Hand gedrückt, dann auch mit dem Nudelholz drüber gerollt. (man kann es natürlich auch mit gehackten Haselnüssen herstellen.) Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

13.04.06 Hans60

Nougat - Taler II 2 Ei F

glutenfrei + milchfrei





Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig: I

200 g Mais, gemahlen
100 g Rohrzucker
1 Prise Salz
0,25 TL Zimt, gemahlen
100 g Haselnüsse, gemahlen

1 Ei(er)

150 g Margarine, ungehärtete
4 EL Wasser

Für den Teig: II

150 g Mais, gemahlen
2 EL Honig
1 Prise Salz
0,25 TL Zimt, gemahlen
100 g Haselnüsse, gemahlen

1 Ei(er)

150 g Margarine, ungehärtete
4 EL Wasser

Nougat - Aufstrich aus Nüssen, (bei meinen Rezepten. doppeltes Rezept machen)

Sesam **ODER**

Pistazien, fein gehackte, zum Verzieren

Zubereitung

Jeweils die Zutaten für Teig 1 + 2 gut verrühren + zwischen zwei Backpapierblättern auf je einem Backblech ausrollen.

In den kalten Backofen beide Bleche bei ca. 150°C Umluft ca 30-35 min. backen.

(In den auf 175 Grad vorgeheizten Backofen schieben und in ca. zehn Minuten goldbraun backen)

Den Nougataufstrich in drei Teile teilen.

Den ersten fertig gebacken Boden auf Backblech belassen + mit einem Esslöffel jetzt 2/3 der Nougatmasse auf den heißen gebackenen Kuchen + mit einem Kuchenschaber glatt streichen.

Den 2. Boden jetzt irgendwie auf den ersten raufkippen, andrücken, mit dem letzten Drittel Nougatmasse bestreichen + mit Sesamsamen bestreuen.

Den Kuchen jetzt in Rechtecke oder Rauten schneiden.

Zum Abkühlen + zum Verfestigen ruhen lassen und oder kalt stellen.

Diese Nougataufstrich 2 x herstellen für den Kuchen:

<http://www.chefkoch.de/rezepte/160551070187838/Nougataufstrich-aus-Nuessen-oder-Mandeln.html>

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

30.12.06

19.03.07 Hans60

Nougatcreme IV F Vegan

Glutenfrei u Vegan u Nussfrei



200 g Erdnüsse blanchiert

2 EL Margarine zerlassen

100 g Puderzucker

100-200 ml Wasser

50 g Kakao

0,5 TL Vanillepulver

0,5 TL Zimt

1 Prise Salz

wer will noch 2 TI Kaffee gem

Zubereitung:

Erdnüsse in einer trocknen Pfanne rösten, abkühlen, fein mahlen, mit Zucker, Kakao, Zimt und Vanillepulver gut verrühren lassen, Margarine und Wasser langsam dazu geben, sollte eine zähe Masse ergeben

Hinweis: In einem Schraubglas kühl aufbewahren

Nougatkekse 4 Ei F

Glutenfrei, Milchfrei



200 g Nougatmasse ODER

200 g Walnüsse
3 EL Ahornsirup
4 TL Kakaopulver
0,25 TL Zimt, gemahlen
0,5 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

Nusscreme II F Vegan
glutenfrei, milchfrei



Zutaten für 3 Portionen
100 g Haselnüsse (Haselnussmus!)
1 EL Sirup (Ahornsirup)
2 EL Margarine, ungehärtete
1 Prise Meersalz
1 TL Kakaopulver oder Carobpulver
1 Prise Vanille
1 Prise Zimt, gemahlen

Zubereitung

Vom Nussmus das eventuell obenauf schwimmende Öl abgießen und nach Entnahme des für den Aufstrich benötigten Nussmuses wieder zurück ins Glas geben, damit sich das Mus länger hält. Zusammen mit dem Ahornsirup, Salz, Margarine, Carob und den Gewürzen zu einer Creme verrühren. Die Nusscreme hält sich gut verschlossen an einem kühlen Ort mindestens sieben Tage.

30.11.03 Hans60 CK

Veränderung F

Anstelle von Nüsse, Erdnüsse kurz geröstet und gem,

Montag, 8. Dezember 2008

Orange Mandel Plätzchen F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

2 Backbleche mit 4 Backpapier



150 g Mais gem
50 g Naturreis gem
50 g Mandeln gem
1 Prise Salz
1 TI Backpulver
geriebene Schale 1 Apfelsine
100 g Margarine, Laktosefrei
150 g Ahornsirup

50 g gehobelte Mandeln

von Mais bis einschließlich Ahornsirup gut verrühren, jeweils zwischen 2 Lagen Backpapier, ca, die Hälfte des Teiges geben, mit einem Nudelholz den Teig verteilen, mit der anderen Hälfte des Teiges ebenso verfahren, beide Bleche für ca 35 min in den Kühlschrank,
dann die oberste Lage des Backpapier abziehen, gehobelte Mandeln auf den Teig verteilen,
und beide Bleche im vorgeheizten Backofen bei ca 160°C Heißluft ca 10 min backen,
die Kuchen in Rechtecke oder Rauten schneiden, auf ein Kuchenrost ziehe, und abkühlen lassen.

Sie sind hauchdünn und sehr zart,
wer sie nicht so dünn haben will, nehme nur 1 Backblech

Hinweis

Im Originalrezept wurde mit Polenta und Reismehl unter anderem gearbeitet, dazu wird dann aber 2 Eigelb, Butter statt Margarine, und Puderzucker statt Ahornsirup, genommen, somit ist es NICHT mehr Vegan.

Freitag, 6. November 2009 Hans60

Pikante Käseplätzchen M F
glutenfrei



Zutaten für 1 Portionen
160 g Naturreis gem

80 g Quark

1 EL Olivenöl

160 g Käse (Hartkäse oder Gouda 48 %), gerieben , kann auch grob geraspelt sein

20 Oliven, schwarze kernlose, kein geschnitten

0,25 TL Meersalz

0,5 TL Koriander, gemahlen

0,5 TL Paprikapulver, rosenscharf ODER Paprikagranulat

3 EL Sonnenblumenkerne

Öl, zum Braten oder Backpapier

0,5 Bund Petersilie, geschnittene

200 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Zubereitung

Reismehl + Quark + Olivenöl+ 200 ccm kaltes kohlenensäurehaltiges Mineralwasser, schnell verrühren.30 min quellen lassen.

Alle übrigen Zutaten darunter mischen. Entweder im heißen Öl oder Fett goldgelb braten, oder die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, + ca. 30-50 min goldgelb backen bei ca. 190- 200 Grad Umluft, ohne vorheizen backen.

Rausnehmen + dann in Stücke schneiden wie gewünscht.

Fest werden Gebäcke aus Reis erst nach dem Erkalten.

Ich mache immer drei Portionen, ergibt drei Backbleche, werden auf einen Rutsch zusammen abgebacken, nach dem Erkalten lassen sie sich gut einfrieren.

Wer es zu alkoholische Getränke, essen will, nehme Hartkäse, schmeckt kräftiger, falls als Hauptgericht, oder auch für unterwegs, ist Gauda 48 % besser, schmilzt besser + ist geschmacksneutraler.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

13.09.04 Hans60

Pikante Käseplätzchen II M F

Glutenfrei u Eifrei u Vegetarisch

3 Backbleche mit Backpapier





250 g Erdnüsse blanchiert

600 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

200 g Schmand

500 g Naturreis gem

2 TI Koriander mit gem

2 TI Paprika Edelsüß

1 Prise Zucker

2-3 El Olivenöl

1 TI Salz

50 g Roquefort zerdrückt

470 g Gauda ca geraspelt

170 g geschnittene schwarze Oliven 345er Glas

Erdnüsse leicht trocken rösten, gem,

Schmand mit etwas Wasser verdünnen und in restliche Wasser einrühren, dort nun Naturreis mit Koriander reinmahlen mit Paprikapulver, Zucker, und Olivenöl verrühren, und 30 min Ruhen lassen, dann 1 TI Salz, zerdrückten Roquefort, geraspelten jungen Gauda, kleingeschnittene schwarze Oliven, vermengen, auf drei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und glattstreichen mit einem Kuchenschaber, in den kalten Backofen, alle drei Bleche, bei ca 150°C Heißluft ca 40 –60 min backen, sollten goldbraun werden, gleich, macht sich besser, in kleine Rechtecke schneiden, entweder gleich essen, oder abkühlen lassen, lassen sich gut einfrieren, uns schmecken sie warm am besten, evt dann mit Microwelle erwärmen.

Eigenes Rezept Donnerstag, 14. Mai 2009 Hans

Plätzchen pikant 2 Ei M F



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.

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

Plätzchen pikant III F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

1 Backblech mit Backpapier

Küchenmaschine wäre ideal

1 Spritzbeutel



300 g Naturreis gem
7 Pfefferkörner mit gem
1 Prise Zucker
2 TI Kräutersalz
1 TI Paprikagranulat
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, wird erst nach völligen erkalten fest, schön scharf und sehr locker

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 salzig F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan



300 g Mais gem
200 g Naturreis gem
1 Prise Zucker
200 g Erdnüsse blanchiert, geröstet u gem (Mandelmühle)
10 Pfefferkörner gemörsert
1 El Kräutersalz
1 Tüte Backpulver

0,5 TI Paprikagranulat
60 g Ingwer kleingehackt
2 Knoblauchzehen kleingehackt
200 g Margarine, Laktosefrei
100 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser evtl mehr

Alle Zutaten bis einschließlich Margarine in eine Rührschüssel bringen, Rührhaken langsam rühren lassen, wird krümelig, nun noch das Wasser.

Auf 2 Bleche, Backpapier auslegen , Teig drauf verteilen, Backpapier drüber, + mit Nudelholz, aus walzen, praktischer ist es , dies auf dem Tisch zu machen, + dann mit dem Backpapier auf das Blech ziehen, beide Bleche in den Kühlschrank für ca 35 min Ruhen lassen, ERST dann die obere Lage Backpapier abziehen, in den kalten Backofen bei ca 170°C Heißluft ca 20 - 30 min backen, in Rechtecke oder Rauten schneiden, abkühlen lassen

eigenes Rezept Sonntag, 8. November 2009 Hans

Plätzchen salzig II Naturreis F Vegan
Spritzegebäck VIII F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan



500 g Naturreis gem
1 Prise Zucker
200 g Erdnüsse blanchiert, geröstet u gem (Mandelmühle)
10 Pfefferkörner gemörsert
1,5 El Kräutersalz
0,5 TI Paprikagranulat
60 g Ingwer kleingehackt
2 Knoblauchzehen kleingehackt

200 g Margarine, Laktosefrei
200- 300 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Alle Zutaten bis einschließlich Margarine in eine Rührschüssel bringen, Rührhaken langsam rühren lassen, wird krümelig, nun noch das Wasser, langsam dazu gießen, sollte ein geschmeidiger Teig ergeben, nun abschmecken evtl noch Kräutersalz zugeben

Auf 2 Bleche, Backpapier auslegen,
mit einem Spritzbeutel nun Plätzchen aufs Blech geben, die Teigmenge reicht für 2 Bleche

in den vorgeheizten Backofen bei ca 170°C Heißluft ca 10-15 min backen, richtet sich nach der Größe des Gebäcks, da diese auch ihre Farbe nicht ändern, also nach Gefühl.
Ganz abkühlen lassen.

Hinweis

Bitte KEIN Backpulver zusetzen, sie laufen sonst ineinander,
Bitte keine Margarine, statt Wasser zusetzen, die Plätzchen werden so mürbe, dass diese nur noch mit Löffel gegessen werden können.
Vielleicht wäre Kurkuma ca 0,5 TL ideal, damit die Plätzchen ein wenig „freundlicher“ aussehen.

eigenes Rezept Montag, 9. November 2009 Hans

Plätzchen süß F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan u Nussfrei





300 g Mais gem
200 g Naturreis gem
3 Kardamom mit gem
1 Piment mit gem
1 Prise Salz
0,5 TI Vanillepulver
200 g Erdnüsse blanchiert, geröstet u gem (Mandelmühle)
1 Tüte Backpulver
200 g Zuckerrübensirup
200 g Margarine, Laktosefrei
100 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

trockne Zutaten in eine Rührschüssel bringen, Rührhaken langsam rühren lassen, Margarine dazu und Zuckerrübensirup reinlaufen lassen, gut verrühren lassen, wird krümelig, nun noch das Wasser.

Auf 2 Bleche, Backpapier auslegen , Teig drauf verteilen, Backpapier darüber, + mit Nudelholz, aus walzen, praktischer ist es , dies auf dem Tisch zu machen, + dann mit dem Backpapier auf das Blech ziehen, beide Bleche in den Kühlschrank für ca 35 min Ruhen lassen, ERST dann die obere Lage Backpapier abziehen, in den kalten Backofen bei ca 170°C Heißluft ca 30 min backen, in Rechtecke oder Rauten schneiden, abkühlen lassen

eigenes Rezept Sonntag, 8. November 2009 Hans

Schokoknöpfe Vegan

(ca. 60 Stück)

100 g gemahlene geschälte Mandeln,
100 g ger. bittere Schokolade ab 70 %
200 g Zucker,

100 g Margarine

Mandeln, Schokolade, Zucker und die kleingeschnittene Butter oder Margarine in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgerätes vermischen. Rasch mit den Händen zu einem Teig verkneten. Mehrere Rollen mit dem Durchmesser eines Zweimarkstückes daraus formen. In Folie gewickelt für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Die Rollen in halb Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Zwischen den Handflächen zu Kugeln rollen und auf ein gebuttertes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 100 Grad ca. 45 Minuten mehr trocknen als backen.

Tipp: Die Schokoknöpfe vor dem Backen in Zucker wälzen. Sie bekommen so eine ganz zuckerige Kruste.

Die muss ich noch machen

Schokoladenwürfel 3 Ei M F

Glutenfrei



Teig:

3 Ei

250 g Vollrohrrohrzucker
0,25 TI Bourbon Vanillepulver
2 Ei Kakaopulver , kein Instant

3 cl Milch (30 ml)

300 g Mais gem
1 Prise Salz
2 TI Weinsteinbackpulver o Backpulver
200 g ungehärtete Margarine o Butter

Glasure:

200 g Puderzucker gesiebt
2 Ei Kakaopulver * , kein Instant
0,25 TI Bourbon Vanillepulver o 2 TI Vanillinzucker
1 Prise Salz
50 g ungehärtete Margarine o Butter
2 TI Türkischen Kaffee gem

100 g Kokosraspel

Backofen auf ca 190 –200°C vorheizen

Zubereitung

die Eier mit dem Zucker so lange rühren, bis die Masse hell ist.
Vanille- + 2 Ei Kakaopulver + Salz zufügen sowie die Milch,
Backpulver mit Mehl vermischen, unter die Masse mischen,
Margarine, flüssig, etwas abgekühlt beifügen, zu einem glatten Teig rüh-
ren.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen , glattstreichen,
+ ca 15-20 min auf der untersten Rillen backen.

Bei Umluft reichen 150-160°C.

Biskuit leicht auskühlen lassen.

Ein anderes Backblech mit Backpapier auslegen, umgedreht auf den geba-
ckenen Kuchen Blech legen, fest halten , umdrehen das Ganze, + das
Backpapier vom Kuchen vorsichtig abziehen.

Alle Zutaten für die Glasur verrühren.

(habe aus Versehen 2 Ei Türkischen Kaffee gem genommen + dann noch
den Kakao, musste dann aber noch 3 cl Milch nehmen, schmeckt nun
mehr nach Kaffee, auch gut).

Auf das lauwarme Biskuit gießen, mit einem Kuchenschaber gleichmäßig verteilen.

Die Kokosraspel auf die Glasur streuen, solange diese noch flüssig ist. Das beinahe erkaltete Biskuit im Blech in gleichmäßige Würfel schneiden.

Die Schokoladenwürfel kann man 3-4 Tage im voraus bereiten. Gut verschlossen aufbewahren.

Mittwoch, 22. November 2006 Hans60

Sesam Halvah F



Zutaten für 4 Portionen

6 Tasse/n Sesam

1.5 Tasse/n Honig

1 TL Ingwer, gemahlen

1 TL Zimt, gemahlen

1 TL Piment (Allspice)

Kakaopulver, zum Kochen, ohne Zucker

Sesamsamen rösten. Nicht so lange, es darf nur heiß werden, sonst wird der Sesamgeschmack zu stark, Portionsweise mahlen. Mit Honig und Gewürzen gut verarbeiten.

In einer 33 x 23cm-Form pressen und im Kühlschrank einige Zeit ruhen lassen.

Servieren: in Würfel oder Scheiben geschnitten.

Bisschen Kakaopulver drüber streuen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

25.03.04 Hans60

Veränderung I



16.06.2006 16:14 Kommentar von Hans60

Hallo Zusammen

habe dieses Mal, frischen Ingwer klein gewürfelt,
sowie Piment gemörsert,
den ungeschälten Sesam ca 750 g,
+ in eine 20 cm Kastenbackform gedrückt.
ein bis zwei Tage sollte er schon im Kühlschrank stehen,
damit sich die Gewürze entfalten können.
wir schneiden es immer in dicke Scheiben, Rechtecke, mit Sahne oder So-
jacreme

Hans

Spritzgebäck 1 Ei + 1 Eigelb

150 g Butter oder Margarine

50 g Staubzucker

Zitronenschale

10 g Vanillezucker

1 Ei

1 Eigelb

bestehend aus

120 g Buchweizen gem

45 g Sojaschrot gem +

45 g Haselnüsse gemahlen +

10 g Hirse gem. +

10 g Naturreis gem.

Tunkmasse

Butter oder Margarine, Zucker, geriebene Zitronenschale und Vanille schaumig rühren, Ei und Eigelb einrühren, das Mehl locker darunter rühren (die Masse möglichst rasch aufarbeiten, bei längerem Stehen lassen wird sie zu fest). Mit Sterntülle Bögen, Rosetten, Stangerl, Ringe, Biskottenform usw. auf ein gefettetes Blech dressieren. Nicht zu heiß backen. vom Blech nehmen und verschieden fertigen, z. B. je zwei mit Marillenmarmelade zusammen setzen und schräg in eine Tunkmasse tauchen, eventuell mit Nüssen bestreuen oder mit Tunkmasse überspritzen oder vor dem Backen schon mit kandierten Früchten belegen.

15.6.03 Hans60

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 I Ziegenkäse F

Glutenfrei + Eifrei + Kuh Milchfrei



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

50 g Ziegenkäse geraspelt, oder frisch

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 .

eigenes Rezept

Spritzgebäck II + III süß F Vegan
Glutenfrei + Eifrei + Milchefrei



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 kohlenensäurehaltiges Mineralwasser ca

1 Ei Kakaopulver kein Instant
3 cl Rum 54 % oder Wasser

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 .

Spritzgebäck III F Vegan

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 III Vegan



380 g Margarine Becel
250 g Puderzucker
2 p Vanillezucker
1 Prise Salz

130 g Buchweizen gem
50 g Sojaschrot gem +
50 g Haselnüsse gemahlen +
10 g Hirse gem. +
10 g Naturreis gem.

250 g Mondamin = Speisestärke
125 g geriebene Mandeln

Margarine mit Puderzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
Mehl, Mondamin, geriebene Mandeln zugeben. Auf ein gut gefettetes
Backblech beliebige Formen spritzen,

oder 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 Hau-
fen spritzen.

Bei 175° ca. 20 Min. backen.

6.7.03 Hans60

[Spritzgebäck IV Nougat F Vegan](#)
Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



200 g Nougatmasse ODER

200 g Haselnüsse ** ODER Walnüsse

3 El Ahornsirup

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

evt Ahornsirup, zum süßen

150-250 g kohlenstoffhaltiges 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 Mulinette 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

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 Honig 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 Honig 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 F Vegan

Glutenfrei u Eifrei



170 g gemahlener Buchweizen
80 g gem. Walnüsse / Mulinette
150 g Margarine
100 g Vollrohr Zucker
1 Prise Salz
0,5 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 Vegan

Glutenfrei u Eifrei



170 g gemahlener Buchweizen
80 g gem. Walnüsse / Mulinette
150 g Margarine
100 g Zuckerrübensirup o Ahornsirup
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

Hinweis M

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

Kuh Milch Produkte, befinden

Hinweis Ei

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

Ei Produkte + deren Anzahl, befinden

Hinweis Vegan

Vegan = nichts vom Tier

Hinweis Sojasoße

Bitte achtet auf Inhaltsangaben der Flaschen,

es gibt Sojasoßen die nur aus

Soja fermentiert.
Wasser +
Meersalz bestehen

Meist „Tamari“, erhältlich in Bioläden

Nicht im Reformhaus, denn dort ist Weizen beigemischt

Hinweis F

Bedeutet ein Foto, im Rezept

Hinweis Margarine

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

Hinweis

Es sind alle getestet + meist auch selbst zusammen gestellt.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Sonntag, 4. April 2010

Zusammen gestellt, www.hans-joachim60.de