

Mais Kuchen Teil III Glutenfrei

Hier nur Vegetarisch

Hinweis I

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

Bitte bedenkt

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

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

Hinweis Margarine

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

Inhaltsverzeichnis aktiv

Mais Kuchen Teil III Glutenfrei	1
Hinweis I	1
Bitte bedenkt	1
Hinweis Margarine	1
Inhaltsverzeichnis aktiv.....	1
Mohnkuchen Minudasht 5 Ei F.....	3
Mohnstuten -kuchen M F.....	4
Mohnstuten 1 Eigelb M.....	5
Möhren Marzipan Kuchen 8 Ei F	7
Möhren oder Weißweinkuchen F Vegan.....	8
Möhren oder Weißweinkuchen II F Vegan.....	9
Napoleonkuchen 6 Ei F.....	10
Nuss Apfel Torte Karazartas 1 Eigelb F	11
Nusskuchen Komsomolec 4 Ei F	13
Obst Buttercreme Kuchen o Torte Vegan	14
Obst Rotwein Kuchen F Vegan	16

Obstkuchen 4 Ei M F.....	17
Veränderung F.....	18
Obsttorte II Zaksy F Vegan.....	19
Pfannkuchen I 2 Ei F.....	21
Pfannkuchen IV bis VI F Vegan.....	22
Rezept IV F Vegan.....	22
Rezept V F Vegan.....	23
Rezept VI Vegan.....	23
Pflaumen Kokosnuss Kuchen F Vegan.....	24
Quark Bananen Torte ohne Boden 6 Ei M.....	26
Quark Mais Kuchen M F.....	27
Quark Tropen Früchte Torte 1 Ei M F.....	28
Reis Kuchenbrot F Vegan.....	30
Rosinen + Mandelstuten 2 Ei M F.....	32
Rosinenkuchen 4 Ei F.....	33
Rosinenkuchen- Brot II 4 Ei F.....	35
Rotweinkuchen 4 Ei M F.....	36
Rotweinkuchen Dashli-Borum F Vegan.....	37
Rührkuchen VII 4 Ei M F.....	39
Rührkuchen XII (Möhren) F Vegan.....	40
Rührkuchen XIII (Kaffee) F Vegan.....	41
Rührkuchen XIX 4 Ei F.....	42
Saftiger Kartoffelkuchen Kizyl-Arvat F Vegan.....	43
Saftiger Rosinenkuchen 4 Ei M F.....	45
Saftiger Walnusskuchen Bojnurd 8 Ei M F.....	46
Schicht Torte I Novosergijevka M F.....	47
Schmand Datteln Torte M F.....	49
Schmand Kirsch Kiwi Torte M F.....	51
Schoko Möhrenkuchen 4 Ei F.....	52
Schokoladen Kuchen 8 Ei M F.....	54
Schokoladen Kuchen III F Vegan.....	55
Schokoladen Rum Kuchen F Vegan.....	57
Schokoladen Sahne Rührkuchen 6 Ei M F.....	58
Schokoladenkuchen 8 Ei M F.....	59
Schokoladenkuchen Anär F Vegan.....	61
Schokoladenkuchen Koskol 6 Ei F.....	62
Schokoladenwürfel 3 Ei M F.....	64
Tofu saftiger Kuchen F Vegan.....	65
Tofukäsekuchen F Vegan.....	66
Walnusskuchen Dusak 5 Ei M F.....	68
Walnussnougat Marmorkuchen 5 Ei M F.....	70
Zitronen Kuchen IV 4 Ei M F.....	71
Zitronenkuchen F Vegan.....	72
Zitronenkuchen Khan 5 Ei F.....	74
Zitronenkuchen VI 4 Ei F.....	75
Hinweis M.....	76
Hinweis Ei.....	77
Hinweis F.....	77

Mohnkuchen Minudasht 5 Ei F



Zutaten für 1 Portionen

500 g Maiskörner, gemahlen (kein Popkorn)

250 g Mohn, gemahlen

1 Prise Salz

2 Tüte/n Backpulver

1 Zitrone(n) (Bio), abgeriebene Schale + Saft

100 g Zitronat, (Bio)

3 TL Süßstoff, flüssigen + oder mehr

5 Ei(er)

700 ml Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges

Gemahlene Mohn, Mais, Salz + Backpulver verrühren, Zitronat zerkleinert + abgeriebene Schale + Saft der Zitrone dazu, danach Eier, kohlenensäurehaltiges Mineralwasser + zum Schluss den flüssigen Süßstoff, alles gut vermischen. In eine mit Backpapier ausgelegte 26er Backform gießen. In den kalten Backofen mit ca. 160°C Umluft ca. 60 min backen.

Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca. 190°C + ca. 40- 50 min backen. Nadelprobe.

In der geschlossenen Backform ca. 20 –30 min stehen lassen. Ein Backrost auf den Kuchen legen + umdrehen, NICHT STÜRZEN. Springform lösen + entfernen, ohne Probleme. Backpapier dran lassen bis der Kuchen fast oder auch ganz abgekühlt ist. Wer darf, 1 Tüte Bourbon Vanillezucker mit 200 g süße Sahne schlagen + dazu servieren. Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

26.12.05 Hans60

Freitag, 8. September 2006

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 bestreichen. 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 Hilfe 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.

Möhren Marzipan Kuchen 8 Ei F

Saftiger Möhren "Marzipan" Kuchen

Glutenfrei + Milchfrei



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 raspelte

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

Möhren oder Weißweinkuchen F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Sojafrei u Vegan

35 cm Kastenbackform mit Backpapier

2,2 kg



750 ml trockenen Weißwein 13 %

350 g Naturreis gemahlen

300 g Mais gemahlen

1 Nelke mit gem

2 Kardamomkapseln mit gem

1 Piment mit gem

1 Prise Salz

1 Tüte Backpulver f 500 g Mehl

250 g Zucker, Vollrohrrohrzucker

200 g Mandeln

500 g Möhren fein geraspelt

7 El Obstler

150 g Kakaobutter o Margarine laktosefrei

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

in eine 30 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, war für meine Begriffe ein wenig zu viel, so dass ich das ganze in eine 35 cm Kas-

tenbackform hob, hätte aber auch 30 cm gereicht, ist nicht allzu viel auf gegangen glatt schütteln, suppenartig.
in den kalten Backofen bei ca 150°C Heißluft ca 90 min backen, Nadelprobe,
nach dem völligen erkalten des Kuchens, das Backpapier vorsichtig entfernen.
optimal ist es den Kuchen 1 Nacht Ruhen zu lassen, damit die Gewürze gut durchziehen.

eigenes Rezept Dienstag, 8. Dezember 2009 Hans60

Möhren oder Weißweinkuchen II F Vegan
Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Nussfrei u Vegan

35 cm Kastenbackform mit Backpapier
2,4 kg



750 ml trocknen Weißwein 12,5 %, Zimmertemperatur
350 g Naturreis gemahlen
300 g Mais gemahlen
2 Kardamomkapseln mit gem
1 Piment mit gem
1 Prise Salz
1 Tüte Backpulver f 500 g Mehl und
2 TI gestrichene, Backpulver
250 g Zucker, Vollrohrrohrzucker
250 g Erdnüsse, blanchiert
600 g Möhren fein raspelt

5 Ei Obstler

150 g Kakaobutter o Margarine laktosefrei

Kakaobutter o Margarine verflüssigen, beiseitestellen, Erdnüsse 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, Weißwein (Zimmertemperatur) 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, nun noch den Obstler unterrühren, lassen.

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 oder länger ruhen zu lassen, damit die Gewürze gut durchziehen.

eigenes Rezept Dienstag, 22. Dezember 2009 Hans

Napoleonkuchen 6 Ei F

Glutenfrei + MilCHFREI

mit Backpapier ausgelegte 24 cm Kastenbackform



6 Ei getrennt

50 g Vollrohrrohrzucker

50 g Vollrohrrohrzucker

100 g Mais gem +

2 cm Zimtstange gem +

1 Gewürznelke zusammen mahlen

50 g Speisestärke

50 g Kakaopulver kein Instant

80 g Mandeln gehackt
2 Prisen Salz
2 cl Rum 54 %
80 g ungehärtete Margarine o Butter, zerlassen,

Backofen auf 200°C vorheizen.

Eiweiß mit 1 Prise Salz schaumig schlagen + mit 50 g Zucker steifschlagen, beiseite stellen.

Eigelb + 1 Prise Salz + 50 g Zucker schaumig schlagen, 2 cl Rum dazu.

Butter zerlassen, abgekühlt + zum Eicreme + verrühren lassen,

Mehl, Gewürzen, Kakao, Mandeln vermischen + zum Eicreme + verrühren lassen.

Steifgeschlagene Eiweiß mit einem Holzlöffel untermischen.

In eine mit Backpapier ausgelegte 24 cm Kastenbackform gießen, glattstreichen,

im vorgeheizten Ofen bei 200° C ca. 55 Min. backen. Nadelprobe

(Abkühlen lassen und mit Glasur und Pistazien verzieren).

Mittwoch, 4. Oktober 2006 Hans60

PS

Musste beim Foto den Kontrast ein wenig erhöhen, sonst wäre es nicht Sichtbar.

Nuss Apfel Torte Karazartas 1 Eigelb F

Glutenfrei

26 cm Ringform mit Backpapier auslegen.



1 Mürbeteig , z.B. Rezept III

Füllung

100 g Walnusskerne gem
50 g Haselnüsse gem
10 bittere Mandeln gem
550 g Äpfel
1 Zitrone Abrieb + Saft
2 cl Himbeergeist
50 g Butter
80 g Honig

1 Eigelb

Belag:

1 Beutel gehobelte Mandeln

Äpfel um den Griebsch herum fein raspeln,
(die Äpfel sind z.Z. neue Ernte, daher sehr saftig, diesen Saft abnehmen, sonst bekommt man nachher Probleme, oder Mann muss nachher ein Getreide gem zugeben, um es zu binden, ich nahm 100 g Naturreis gem.)
die Walnüsse + Haselnüsse + bittere Mandeln, Zitronenabrieb + Saft sowie Himbeergeist dazu geben.

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

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Eine 26 cm Ringform mit Backpapier auslegen.

Den Mürbeteig dünn auslegen, dabei einen Rand bilden.

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

Die Füllung auf dem Teigboden verteilen, +

Belag:

darauf die Mandelnblättchen verteilen,
laut Original jetzt die Teigstreifen im Gittermuster auflegen.

Die Torte bei 180°C backen, ca 60 min
oder bei 150°C Umluft ca 60 min

Variante :

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

Montag, 18. September 2006 Hans60

Nusskuchen Komsomolec 4 Ei F

Glutenfrei + Milchfrei



200 g Haselnüsse
200 ml Rum 54 % +
50 ml Wasser ca

4 Ei

200 g Vollrohrrohrzucker
0,25 TI Bourbon Vanillepulver
1 Prise Salz
200 g ungehärtete Margarine
250 g Mais gem
1 Tüte Backpulver

Backpapier für 30 cm Königskuchenbackform

Haselnüsse mahlen, davon 100 g + mit/ in 200 ml Rum + ca 50 ml Wasser ca 30 min einweichen, nach ca 20 min die restlichen gem Nüsse begeben, verrühren.

Eier mit Zucker, Salz + Vanille gut schaumig rühren, lassen, Butter Stückchenweise zugeben, schaumig rühren, die eingeweichten Nüsse zufügen, + das mit Backpulver gemischte Mehl, ca 4 min auf kleiner Stufe rühren lassen, wird eine cremige Masse, diese dann in die mit Backpapier ausgelegte Kastenform gießen, glattstreichen.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 100 –130 min backen. Nadelprobe.

Eigenes Rezept Dienstag, 26. Dezember 2006 Hans60

Fazit:

ist schön locker, ohne aber krümelig, der Nussgeschmack kommt gut hervor, + ist nicht so trocken, nicht feucht, eher leicht saftig, komme langsam dahin.

ob es mit anderem Getreide auch klappt, kann ich noch nicht sagen, nehme gerne Mais, denn dieser nimmt die Flüssigkeit schon im kalten Zustand auf.

ungefähr so wie noch Buchweizen, aber der wird solo, nicht so gerne, von den Mitessern genommen.

Obst Buttercreme Kuchen o Torte Vegan

24 cm Ø Springform , mit Backpapier

Zutaten:

FÜR DEN TEIG:

150 ml Bio Sonnenblumenöl +
250 ml kohlenstoffhaltiges Mineralwasser +
100 g Zucker gut verrühren

100 g Kichererbsen gem
100 g Mais gem
50 g Amaranth gem
50 g Buchweizen gem
50 g Hirse gem.

1 Tüte Weinstein 17 g Backpulver

2 El Carobpulver / Kakao

1 Prise Meersalztrockenen Zutaten miteinander vermischen , unter Öl Wassergemisch rühren

FÜR DEN BELAG:-----ODER

1 Glas Sauerkirschen / abtropfen ----- 1 Dose Ananas / anderes Obst

FÜR DIE BUTTERCREME:-----ODER

3/4 Liter Wasser -----750 ml Obstsaft

2 Pack. Vanille-Puddingpulver-----2 Pack. Vanille-Puddingpulver
(oder Sahne-Pudding)----- (oder Sahne-Pudding)

-----ODER-----

-----100 g Kartoffelmehl/ Mondamin (Maisstärke) -----

-----0,25 TI Bourbon Vanillepulver

-----Prise Meersalz-----

1 Würfel Palmin-----1 Würfel Palmin
200 g Deli Reform Margarine-----200 g Deli Reform Margarine
100 g Zucker-----100 g Zucker
evtl. Etwas Rum----- evtl. Etwas Rum

-----FÜR DEN SCHOKOGUSS:
-----200 g Bitterschokolade ab 70 %
-----2 Würfel Palmin keine SOFT

Zubereitung:

Kirschen/ Obst abtropfen lassen.,
Zucker und Margarine miteinander schaumig rühren. Mehl und Backpulver unterrühren, ggf. noch etwas dazugeben. Der Rührteig muss gerade eben gut streichfähig sein.

Den Teig in einen mit Backpapier ausgelegte **Springform 24 cm Ø** (kann auch ein wenig größer sein , hatte keine andere)

Das Obst drauf legen , damit das Obst nicht so austrocknet , Alufolie oder einen anderen Kuchenblechform Deckel auf die Form legen.

bei 160°C Umluft ohne vorheizen ca. 30 - 40 Min backen.

Für die Creme von dem Wasser /Saft etwas abnehmen und das Puddingpulver / Mondamin = Speisestärke darin auflösen.

Die Deli Reform Margarine muss sehr weich sein.

Die Flüssigkeit erhitzen.

Palminwürfel und Zucker in die heiße Flüssigkeit geben das Puddingpulver dazu geben, rühren , etwas abkühlen lassen, dann auch die Deli Reform Margarine unterrühren,
nach Geschmack etwas Rum dazu geben.

Die Creme über den erkalteten Kuchen streichen

Für den Schokoladenguss die Schokolade im Wasserbad mit den Palminwürfeln schmelzen und über die Buttercreme verteilen.

Alles zusammen bis zum servieren Kühlstellen.

mit einem in heißes Wasser getauchtes Messer schneiden.

(dies ist eine Veränderung , von Donauwellen, Bärbel)

25.02.2004

26.02.2004

Das ganze ist viel zu süß, muss überall um die hälfte gekürzt werden

06.10.2009

Obst Rotwein Kuchen F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei + Vegan



500 g Trocken Früchte Mix, gehackt
guten trockenen Rotwein, Menge ?
3 cl Obstler + Himbeer Weinbrand oder andern

400 g Mais gem
50 g Haselnüsse fein gem
8 bittere Mandeln mit gem
200 g ungehärtete Margarine
200 g Vollrohrzucker
1 Prise Salz
1 Tüte Backpulver

die Trockenfruchtmischung in eine Schüssel geben, + mit dem Rotwein fast bedecken, jetzt noch soviel Obstler + Himbeer Weinbrand dazu, das die Früchte ganz bedeckt sind, solange stehen lassen bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist, wenigstens acht Stunden oder eben über Nacht.

Von Mais bis Backpulver mit dem Rührhaken der Küchenmaschine gut vermischen lassen, bildet sich ein Kloß, dann die Schüssel mit den eingeweichten + voll gesogenen Trockenfrüchte dazu gießen, + gut verrühren lassen, sollte dann wie ein Rührteig sein, zäh sich vom Löffel.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 70-90 min backen, Nadelprobe.

für Kinder + Autofahrer nicht geeignet.
sehr saftig ohne aber klitsch zu sein und die voll gesogenen Früchte....

Eigenes Rezept Sonntag, 25. März 2007 Hans60

Obstkuchen 4 Ei M F



Backpapier fürs Blech

Boden:

250 g Margarine
50 g Vollrohrzucker
250 g Mais gem

2 Ei(er)

0,5 Tüte . Backpulver
1 Prise Salz

Für die Füllung

80 g Speisestärke
1 Prise Salz +
2 Msp Bourbon Vanillepulver

1 l Milch

100 g Vollrohrzucker

600 g Schmand +

200 g Magerquark

1 kg TK Schattenmorellen ungezuckert + entsteint
700 ml Wasser
ca 80 g Vollrohrzucker
100 ml Wasser +
70 g Speisestärke

1 Prise Salz

+ 6 cl Kirschwasser (kann auch wegbleiben)

Backofen auf 180°C vorheizen

alle Zutaten für den Boden zusammen vermischen, + auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben + glattstreichen.
ca. 10-15 Minuten backen.

Füllung:

900 ml Milch mit Prise Salz + Vanillepulver + 100 g Vollrohrzucker aufkochen, runter von der Hitze, in die 100 ml kalte Milch die Speisestärke auflösen, + in die gekochte Milch einrühren, wieder auf die Hitze + ca 60 sek rührend kochen lassen,

runter von der Hitze, den Schmand + Quark ein- + glattrühren.

Auf den vorgebackenen Boden gießen, glattstreichen.

rein in den heißen Ofen + knapp 15 min bei 160°C Umluft, backen.

Die TK Kirschen mit 700 ml Wasser + Zucker aufgekocht, dann das in 100 ml Wasser aufgelöste Mondamin dazu, wenigstens Rührend 1- 2 min kochen, Vorsicht, blubbert sehr, runter von der Hitze dann erst Kirschwasser zugeben, verrühren,

Den vor gebackenen Kuchen mit der Füllung ca 10 - 15 min ruhen lassen, dann die (heiße) Kirschmasse auf den Käse verteilen, + verfestigen lassen, ich lasse ihn über Nacht im Kühlschrank, + ca 60 min vor dem servieren da raus nehmen.

Freitag, 21. Juli 2006

Veränderung F



TK Tropische Früchte mit Obstwasser

Anstelle von Schmand, geht auch Quark, nur.

Anstelle von TK Kirschen+ Kirschwasser, 1 kg Himbeeren, + Himbeerbrand,

auch TK Tropische Früchte mit Obstwasser.

Obsttorte II Zaksy F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



Teig:

150 g Mais gem
50 g Kichererbsen gem
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
150 g ungehärtete Margarine laktosefrei
2-4 El warmes Wasser

Füllung:

1 frische Ananas
ca 4 Apfelsinen
250 ml Wasser
130 g Speisestärke
1 Prise Salz

Füllung Boden:

2 Mango
250 g Wasser
3 Nelken
100 ml Wasser
2 El Speisestärke
1 Prise Salz

Belag:

3 Bananen evtl mehr
1 frische gepresste Zitrone

TK Kirschen

Backofen auf ca 190°C vorheizen

Teig Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verkneten, vom Wasser erst ein mal nur 2 El.
In eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ringform drücken,
ich nehme den Ring wieder raus, lege noch 1 Backpapier auf den Teig,
nehme ein Nudelholz + walze damit den Teig, so groß wie der Boden, +
danach auch noch über den Rand raus, den Boden samt Backpapier + Teig
wieder in die Rundform geben, den Boden + Rand gut andrücken. + für
30 min in den Kühlschrank stellen.
+ das obere Backpapier vorsichtig entfernen.

Backofen auf ca 190°C vorheizen

Füllung Zubereitung:

Ananas Boden + Kopf abschneiden, mit einem Ananasschäler heraus-
schneiden, Ananas in ein hohes Gefäß geben, + mit elektrischen Pürier-
stab pürieren, umfüllen in ein Liter Maß.

Die Apfelsinen in/ mit beiden Händen ein wenig drücken, + schälen, file-
tieren + in das hohe Gefäß geben mit elektrischen Pürierstab pürieren,
umfüllen zum Ananaspüree, sollten wenigstens 1 Liter sein, bei mir wur-
den es 1,25 Liter.

Diesen Obstpüree aufkochen, die in kaltem Wasser aufgelöste Speisestär-
ke rührend 120 min kochend dazu geben.

Runter von der Hitze.

Füllung Boden Zubereitung:

Mango schälen + in Stücke kleinschneiden, mit den Nelken kochen lassen,
kommt auf den Reifegrad der Frucht an, wenn man das Gefühl hat, sie
sind weich bis bissfest, die in kaltem Wasser aufgelöste Speisestärke rüh-
rend 120 min kochend dazu geben, meist dickt es schon vorher, dann e-
ben runter von Hitze.

Belag:

Zitrone ausquetschen.

Bananen schälen + in ca 2 – 3 cm dicke Scheiben abschneiden, diese auf
einen flachen Essteller der ca die Größe der Backform hat, stellen, mit
dem Zitronensaft beträufeln.

Zubereitung:

in den vorgeheizten Backofen für ca 15 min den Boden backen.
Raus aus dem Ofen,
die Mangomasse auf den Boden verteilen, darauf
den Ananas- Apfelsinenbrei geben, glattstreichen,
in die Mitte der Füllung ca 5 TK Kirschen eindrücken,
die Bananenstücke in den Teig drücken, so das diese die gleiche Ebene
haben wie die Füllung, dazwischen jetzt noch TK Kirschen in die Füllung
drücken, sollen aber raus sehen.

Noch weitere 35 min backen, auf 190°C, bei Umluft reichen 150-160°C.

Abkühlen + sich verfestigen lassen, am besten über Nacht in den Kühl-
schrank, sollte aber vor dem servieren wenigstens 60 –90 min vorher raus
genommen werden.

Hinweis: wer es süßer haben will, Honig oder Zucker zugeben, uns reicht
die natürliche Süße der Früchte.

Eigenes Rezept, Dienstag, 21. November 2006 Hans60

Pfannkuchen I 2 Ei F

Glutenfrei

Ergibt ca 5-8 Stück bei 24 cm Ø



100 g Mais gem
ca 250 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser oder Milch
1 Prise Salz
1 Prise Vollrohrzucker

2 Ei

evtl Bourbon Vanille Zucker
evtl gem Zimt
evtl Gewürzsalz

Maismehl mit Milch oder Wasser anreichern,
bis er leicht flüssig vom Schneebesen läuft, . Unter Zugabe von

2 Ei. Alles verrühren,
die anderen Zutaten je nach Bedarf, zugeben.
30 min ruhen/ quellen lassen.

In Öl oder Butter ausbraten.

Ergibt ca 5-8 Stück bei 24 cm Ø

Schmecken wie mit „normalen Mehl „
Nur zum ausrollen sind sie nicht so gut geeignet, platzen/reißen leicht
auf.

Pfannkuchen IV bis VI F Vegan

Glutenfrei + Ei- + MilCHFrei

20 cm Bratpfanne

Rezept IV F Vegan



50 g Kichererbsen gem
100 g Mais gem
100 g Buchweizen gem
1 TI Salz
1 Prise Vollrohrzucker
0,25 TI Korianderkörner gem oder gemörsert evtl
500 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
4 EI Öl (Rapsöl)
Öl zum braten

Rezept V F Vegan



50 g Kichererbsen gem
200 g Buchweizen gem
1 TI Salz
1 Prise Vollrohrzucker
0,25 TI Korianderkörner gem oder gemörsert evtl
500 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser + bis 50 –100 ml mehr, wer
das Getreide selber mahlt

4 El Öl (Rapsöl)
Öl zum braten

Rezept VI Vegan

250 g Buchweizen gem
1 TI Salz
1 Prise Vollrohrzucker
0,25 TI Korianderkörner gem oder gemörsert evtl
500 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser + bis 50 –100 ml mehr, wer
das Getreide selber mahlt
4 El Öl (Rapsöl)
Öl zum braten

Zubereitung

Alle Zutaten für jedes Rezept zusammen verrühren, aber das Öl zum Schluss begeben.

30 min quellen lassen, ab + zu umrühren.

Pfannen, nehme drei a 20 cm, erst heiß werden lassen, dann das Öl rein.

Die Pfanne schräg halten + eine Schöpfkelle halb voll Teig, rauf geben, soll verlaufen, nicht zu dick, nicht ganz voll, die Hitze eine halbe Stufe zurück stellen, von drei möglichen, so lange die erste Seite braten bis der äußere Rand hellbraun wird, + die Oberfläche nicht mehr glänzt, dann mit einem Pfannenwender vorsichtig vom Boden lösen, umdrehen, wenden, +

noch 1- 2 min braten, den Puffer hin + her bewegen, damit er nicht ansetzt. Umso weniger der Maisanteil ist, um so besser lässt sich der Puffer in der Pfanne bewegen.

Die 2. Fuhre kann man auch ohne Fett braten, die Pfannen sind heiß genug, jeder wie er mag / kann.

Den gleichen Teig kann man auch im Waffeleisen bereiten, dabei ist es aber angebracht nach jeder Waffel beide Seiten des Eisens ein zu ölen, die Backzeit war bei mir zwischen sechs + fünf min pro Stück.

Alle abbacken, auf einen Teller übereinander legen.

Noch lau, lassen sie sich, von unten her angefangen, dort sind sie weich + nicht mehr kross, auch füllen, + zusammen klappen/ rollen ,

Rezept Nr IV reißt ein, beim rollen.

Rezept V schon weniger, beim rollen.

Rezept VI schon weniger, beim rollen.

Siehe Foto von links nach rechts,



die Luftlöcher sind vom kohlenensäurehaltiges Mineralwasser, + sind nur zu sehen, wenn sie mit wenig oder gar kein Fett gebraten werden.

Hinweis:

Wer das Getreide selber mahlt, kann in der Regel auf Kichererbsenmehl verzichten,

aber benötigt oft mehr Wasser *) , kann 50-100 ml sein.

Habe sie mit einer halben Banane, drauf ein wenig Curry ohne Salz, vorsichtig eingerollt , + drauf Griechen Schafskäse 70 % , Deckel drauf + im kalten Backofen bei 150 ° ca 30 min gebacken, z.B.

[Pflaumen Kokosnuss Kuchen](#) F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

26 cm Ø Backform mit Backpapier



Boden :

100 g Buchweizen gem
100 g Mais gem
1 TI Hefe
50 g Margarine
1 Priesse 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

Quark Bananen Torte ohne Boden 6 Ei M

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 Mais Kuchen M F

Glutenfrei + Eifrei



Boden:

600 ml Wasser
200 g Kokosnuss geraspelt
50 g Mais gem
1 Prise Salz und Zucker

Füllung:

2 Pfund Quark 0,5 %

150 g Honig

200 g Mais gem

1 Tüte Backpulver

1 Prise Salz und Zucker

1 Zitronenabrieb, Saft + Fleisch

Belag:

750 TK Obst

50 ml Wasser

evtl Zucker zugegeben, nach Geschmack

100 ml Wasser

20 g Speisestärke

600 ml Wasser mit 50 g Mais gem rührend zum kochen bringen, ca 60 sek, Kokosnuss begeben, sollten zusammen nochmals ca 120 sek kochen, dickt an, Vorsicht blubbert sehr.

In die 26 cm mit Backpapier ausgelegte auch den Rand, Ringform gießen, glattstreichen.

Die Zutaten der Füllung gut verrühren, und auf dem Kokosnussboden gießen.

In den vorgeheizten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 60 min backen.

Das TK Obst mit ca 50 ml Wasser zum kochen bringen, nach Bedarf Zucker zugeben. Die 20 g Speisestärke in 100 ml kaltem Wasser auflösen, und zu dem kochendem Obst geben, rühren, aufkochen ca 120 sek, es dickt schnell.

Auf den fertig gebackenen Kuchen gießen, etwas verteilen, und auskühlen lassen, vor dem anschneiden.

Eigenes Rezept Donnerstag, 15. März 2007 Hans60

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

Reis Kuchenbrot F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei

30 cm Kastenbackform mit Backpapier



Sauerteigansatz

150 g Naturreis gem
1 Prise Zucker
1 Prise Trockenhefe
3 El Kaffeebohnen gem
180 –200 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser ca

Vorteig

1 El Zuckerrübensirup
150 g Datteln
300 g Naturreis gem
700 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Hauptteig

250 g Mais gem
50 g Amaranth mit gem
3 TI Salz
2 El Bio Sonnenblumenöl
Olivenöl

Sauerteigansatz

150 g Naturreis gem u 3 Ei Kaffeebohnen gem mit 1 Prise Zucker u 1 Prise Trockenhefe in einem 720 ml Schraubglas vermischen, und ca 180 –200 g kohlensäurehaltiges Mineralwasser unterrühren, soll eine dicke Pampe ähnlich sein, Deckel schließen.

Vorteig

Sauerteigansatz mit 1 Ei Zuckerrübensirup vermischen, 700 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser, 150 g kleingeschnittene Datteln und 300 g Naturreis gem, verrühren, Deckel schließen, ruhen bzw gären lassen.

Hauptteig

Vorteig mit 250 g Mais gem, 50 g Amaranth mit gem, 250 g Mais gem, 3 TL Salz, 2 Ei Bio Sonnenblumenöl verrühren, in eine 30 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, ein paar Stunden bei warmer Zimmertemperatur ruhen lassen, reißt die Oberfläche ein, in den kalten Backofen, bei ca 145°C ca 150 min backen, raus aus dem Ofen, Backpapier entfernen, rund herum mit Olivenöl einpinseln und weitere 15 min backen.

Abkühlen lassen vorm anschneiden, am idealsten, das Brot umdrehen und mit einem Sägemesser schneiden.

Eigenes Rezept Montag, 7. September 2009 Hans60

Rosinen + Mandelstuten 2 Ei M F

Glutenfrei



100 g Rosinen
2 Ei Rum 54 %
400 g Mais gem +
100 g Amaranth gem ODER

500 g Mehl
1 Tüte Trockenhefe
40 g Vollrohrzucker

375 ml (3/8 l) Milch

80 g Butter zerlassen

2 Ei

1 TL Salz

1 Zitronenabrieb

1 Eigelb (habe ich mir erspart)

Backpapier f 1 30 cm Kastenbackform

Rosinen mit dem Rum mischen + durchziehen lassen, (habe immer welche in Rum eingelegt,)

Nun, ich nehme alle Zutaten, egal welche Temperatur sie haben, außer das Backpapier, rein in die Küchenmaschine + lasse alles so 10 min auf kleinster Stufe rühren / kneten. Knethaken raus, einen Deckel drauf + lasse es ca 60 min ruhen/gehen, wird alles noch mal 2 min durch gerührt, + in eine 30 cm mit Backpapier ausgelegte Kastenbackform gegeben, glatt streichen, + nochmals gut 30-40 min bei Zimmertemperatur gehen lassen.

In den kalten Backofen bei 150°C Umluft 60-70 min backen. Nadelprobe

Mandelstuten :

Statt der mit Rum getränkten Rosinen, 125 g gehackte / grob gemahlene Mandeln unter den Teig mischen, + wie Rosinenstuten backen.

PS : nehme gerne Amaranth, nicht nur der vielen Nährstoffe wegen, sondern es macht die Backwaren ein wenig saftiger, ohne Klitsch zu erzeugen.

Samstag, 21. Oktober 2006 Hans60

Rosinenkuchen 4 Ei F

Glutenfrei Milchfrei

35 cm Kastenbackform mit Backpapier



4 Ei

3 gehäufte Ei Tahin (Sesampaste)

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 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 130°C Umluft ca 90-120 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, 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 u 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

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, laktosefrei
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 u Eifrei u Milchfrei

26 cm Ø Springform mit Backpapier



400 g reife Bananen
50 g Ingwer
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 besser 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 Walnüsse. Wer darf, noch mit Bourbon Vanillezucker, geschlagene süße Sahne, 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

Rührkuchen VII 4 Ei M F

Glutenfrei + (Laktosefrei) Mais

30 cm Kastenbackform mit Backpapier



4 Ei

1 Prise Salz
240 g Zucker

500 ml Milch (laktosefrei)

0,5 TI Vanillepulver
100 g s Mandeln gem
11 bittere Mandeln mit gem.
1 Tüte Backpulver
500 g Mais gem
4 gehäufte Ei Carob

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

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

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

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

Mais nimmt mehr Flüssigkeit auf als z.B. Naturreis oder auch Hirse, daher hier auch der halbe Liter Milch.

durch die "viele" Flüssigkeit, wird der Kuchen schön locker, ohne aber krümelig zu werden.

Eigenes Rezept, Montag, 10. März 2008 Hans60

Rührkuchen XII (Möhren) F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

26 cm Ringbackform mit Backpapier

8 Stück



400 g Mais gem
100 g Kichererbsen gem
200 g Kokosnuss geraspelt, leicht geröstet
1 Tüte Backpulver
1 Prise Salz
200 g Zucker
0,5 Zitrone Saft
500 g Bananen küchenfertig gewogen, püriert
250 g Möhren fein geraspelt
500 – 700 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Alle trocknen Zutaten gut vermischen,
Bananen sowie Wasser u Zitronensaft gleichzeitig dazu geben, sollte ein wenig zähfließend vom Quirl tropfen.
In eine mit Backpapier ausgefüllte 26 cm Backform gießen, ein wenig hin und her bewegen, damit der Teig sich gut verteilt.
In einen kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 90-110 min backen.
Nadelprobe
Bitte wenigstens den Ring noch dran lassen, ganz abkühlen lassen , am besten erst am nächsten Tag kurz vorm anschneiden, Backpapier entfernen.

Eigenes Rezept Dienstag, 1. Juli 2008 Hans60

Rührkuchen XIII (Kaffee) F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

26 cm Ringbackform mit Backpapier

8 Stück



400 g Mais gem
100 g Kichererbsen gem
200 g Kokosnuss geraspelt, leicht geröstet
1 Tüte Backpulver
1 Prise Salz
200 g Zucker
0,5 Zitrone Saft
250 g Bananen küchenfertig gewogen, püriert
500 – 700 ml kohensäurehaltiges Mineralwasser
4 cl Rum 54 %

Alle trocknen Zutaten gut vermischen,
Bananen in Stücke, sowie Wasser u Zitronensaft gleichzeitig dazu geben,
sollte ein wenig zähfließend vom Quirl tropfen.
In eine mit Backpapier ausgefüllte 26 cm Backform gießen, ein wenig hin
und her bewegen, damit der Teig sich gut verteilt.
In einen kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 90-110 min backen.
Nadelprobe
Bitte wenigstens 10 min den Ring noch dran lassen, ganz abkühlen lassen
, am besten erst am nächsten Tag kurz vorm anschneiden, Backpapier
entfernen.

Eigenes Rezept, Mittwoch, 2. Juli 2008 Hans60

Rührkuchen XIX 4 Ei F

Glutenfrei und Milchfrei

35 cm Kastenbackform mit Backpapier



4 Eiweiß

1 Prise Salz

50 g Zucker **

4 Eigelb

2 El Wasser

1 Prise Salz

250 ml Ahornsirup

600 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

1 Zitrone Saft und Fleisch

250 g Kokosnuss geraspelt

350 g Naturreis gem

250 g Mais mit gem

1,5 Tüte Backpulver

0,5 TI Vanillepulver

Eiweiß mit einer Prise Salz weiß schlagen dann Zucker ** zu und steifschlagen, beiseite stellen, wenn ich hier anstelle Zucker ** Ahornsirup nehme wird das Eiweiß nicht steif,

Eigelb mit Prise Salz, Wasser und Ahornsirup schaumig schlagen, Wasser und Zitronensaft und Fleisch, Kokosnuss dazu geben, verrühren, Naturreis mit Mais zusammen mahlen, Backpulver und Vanillepulver gut vermischen und langsam dazu reinrieseln lassen, 2 min auf Mittelstufe rühren lassen, das steifgeschlagene Eiweiß mit einem Holzlöffel unter den Teig heben, in eine 35 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, in den kalten Backofen bei ca 120°C ca 100 min backen , Nadelprobe

gut 20 min in der Form lassen, vorsichtig am Backpapier fassen , den Kuchen auf ein Kuchenrost zum abkühlen ziehen, erst nach dem völligen auskühlen das Backpapier entfernen.

Eigenes Rezept, Samstag, 18. Oktober 2008 Hans60

Saftiger Kartoffelkuchen Kizyl-Arvat F Vegan



Blechkuchen

1 kg Pellkartoffeln
0,25 TI Kümmelkörner
500 g Maiskörner
1 El Korianderkörner
0,25 Muskatnuss reiben, wer will
1 Prise Salz
400 g Bananen Leopardenart
350 g Mohn
0,5 Tüte (10 g) Trockenhefe f 500 g Mehl
1 El türkischen Kaffee gem. oder anderen
ca 1 l kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
6 cl Rum 54 %
4,5 TI flüssigen Süßstoff (300 g Zucker)
250 g Rosinen

1 Backblech ca 44 cm
Backpapier dafür

Kartoffeln mit Kümmel kochen, mit kalt Wasser abschrecken, pellen, gleich durch die Presse drücken. Abkühlen lassen.

Mohn mahlen,

danach Mais mit Koriander + Muskatnuss zusammen mahlen, + mit Kaffee +, Salz + Trockenhefe verrühren,

danach die kalten Kartoffeln mit vermischen. +

Bananen pürieren , und dazu mischen.

Jetzt das kohlenensäurehaltiges Mineralwasser langsam unterrühren, je nach Kartoffelart, kann es mehr oder weniger sein, es muss wie ein Rührteig werden, kurz vor Ende erst den flüssigen Süßstoff + Rum zu geben, gut verrühren, abschmecken, bitte bedenkt das der Rum etwas süßes egalisiert.

Dann noch die Rosinen unter mischen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen, glatt streichen. Ich stelle das Blech in den mit Ober- + Unterhitze auf ca 50°C warmen Ofen, das heißt Licht an , + ein wenig mehr.

Lasse ihn ca 1 h ruhen, gehen, ist so gut wie nicht möglich, ist zu feucht der Teig.

Dann auf 160°C Umluft ca 60 min backen. -

Bei Ober- + Unterhitze , sollte man den Ofen vorheizen, das heißt natürlich , den Kuchen raus aus dem Herd , mit einem feuchten Lappen / Handtuch abdecken.

Auf ca 180- 190°C vorheizen + ca 40-50 min backen.

Nadelprobe .Ca 10 min im Ofen lassen, dann vom Backblech am Backpapier anfassen + auf ein Kuchenrost ziehen, abkühlen lassen. der Kuchen reißt an der Oberfläche ein, ist meist ein Zeichen das der Teig nicht feucht genug war, aber tut dem Geschmack keinen Abbruch.

Eigenes Rezept , Samstag, 08. Oktober 2005

Veränderung

Da in der Küchenmaschine bereitet wurde, nur

800 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser,

150 g Zucker und

2 TI flüssigen Süßstoff gebraucht.

+ habe es in 1 a 26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform im kalten Backofen bei 150°C Umluft ca 70 min gebacken

Hans
Samstag, 31. März 2007

Saftiger Rosinenkuchen 4 Ei M F
Glutenfrei



4 Ei

1 kg Quark 0,5 %

200 g Vollrohrzucker evtl mehr

0,5 TI Salz

130 g ungehärtete Margarine

250 g Rosinen evtl eingelegt

500 g Mais gem

1 Tüte Backpulver

1 TI Vanillepulver

3/8 l (375) ml Milch

Schokoladenstreusel

die trockenen Zutaten vermischen.

Ei, Quark und Margarine gut verrühren lassen, dann die trockenen Zutaten + nach + nach die Milch dazu, es sollte vom Rührquirl oder Löffel zähtröpfen.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen, glattstreichen, mit Schokoladenstreusel bestreuen.

In den kalten Backofen bei ca 130-140°C Umluft ca 70-90 min backen, Nadelprobe.

Eigenes Rezept, Samstag, 17. November 2007 Hans60

Saftiger Walnusskuchen Bojnurd 8 Ei M F

Glutenfrei



2 x 24 cm & Springform

400 g Walnüsse
100 g Orangeat oder Zitronat
250 g Vollrohrzucker
1 Tüte Bourbon Vanillezucker
1 Tüte 17 g Weinsteinbackpulver
150 g Maiskörner gem (10 Ei)
2 x 1 Prise Salz

8 große Ei getrennt

2 Pfd Magerquark

2 x 24 cm & Springform

Backpapier dafür

Walnüsse + Orangeat fein hacken, (Alleszerkleinerer o Mandelmühle).
Maiskörner mahlen.

Zucker + Vanillezucker + Eigelb sahnig rühren (lassen) alle anderen Zutaten dazu, + rühren (lassen).

In zwei mit Backpapier ausgelegte Springformen gießen.

In den kalten Backofen, bei 140° C Umluft ca 110 -130 min backen.

Oder Ober- + Unterhitze vorheizen, auf ca 160°C- 170°C + ca 90 -100 min backen.

Wer kleine Ei nimmt kann mit einer Backform 28 cm & auskommen

Dann, aber bitte ein Backblech ganz unten in den Backofen, falls er über geht, lässt sich besser sauber machen.

Bitte ganz abkühlen lassen , vorm anschneiden.

Freitag, 8. Juli 2005 eigenes Rezept Hans60

23.10.05 Hans60

Veränderung

Walnüsse waren ausgegangen, statt dessen Haselnüsse.
Eier Größe M,
es reichte für eine 26 cm Ø Ringform.

Schicht Torte I Novosergijevka M F
Glutenfrei + Eifrei + eigenes Rezept



Boden

100 Mais gem
50 g Naturreis gem
50 g Amaranth gem

150 g Quark
70 g Zucker

50 g Butter

1. Füllung

250 g Mohn

500 ml Milch

100 g Mais gem
100 g Zucker
100 g Datteln in

Rum 54 % eingeweicht (2 h – Tage)

2. Füllung

500 g Bananen

500 g Quark

1 Prise Salz

100 g Walnüsse feingehackt

100 g Mais gem

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 Mais 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, Mais gem, Prise Salz, + gebrochene Bananenstücke miteinander verrühren lassen, man kann die Bananen auch pürieren, aber wenn kleine Stücke Bananen noch vorhanden sind, ist doch gut. BITTE KEINEN ZUCKER zugeben, die reifen Bananen sind süß genug. 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

Schmand Datteln Torte M F

Glutenfrei + Eifrei



300 g Datteln
100 g Rosinen
Rum 54 % eingelegt

Boden

100 g Mais gem
50 g Amaranth gem
50 g Naturreis gem
1 TI Backpulver
1 Prise Salz
50 g Vollrohrzucker
80 g ungehärtete Margarine
100 ml grauer Burgunder
1 TI Balsamico Bianca

2 Lagen Backpapier

Füllung:

700 g Schmand

500 g Magerquark

150 g Butter

80 g Mais gem

1 Prise Salz

200 g Vollrohrzucker

Belag.

25 g bittere Schokolade 70% grob raspeln

Zubereitung

Datteln entkernen, mit Rum 54% bedecken, 2 h bis Tage ziehen lassen. Für zwei Lagen Datteln, werden gut 450 bis 500 g gebraucht, waren eben nicht mehr eingelegt, so nahm ich noch eingelegte Rosinen dazu, diese sind immer vorhanden, für alles mögliche..

Für den Boden, die Zutaten von Mais gem bis Essig , alle gut verrühren lassen, eine 26 cm Ring- Springform mit Backpapier ausfüllen, den Teig drauf, da wiederum die nächste Lage Backpapier drauf, den Ringformboden und die beiden Lagen Backpapier rausnehmen, mit dem Handballen den Teig verteilen, kann ruhig drüber weg gehen, alles wieder in die Form legen, ein wenig nachformen, und ca 30 min in den Kühlschrank, danach lässt sich die obere Lage Backpapier gut entfernen.

Die Zutaten für die Füllung gut verrühren lassen.

Auf den Mürbeteig ca 1-2 cm hoch die Käsemasse einfüllen, im Kreis, nebeneinander, darauf die abgeseihten Datteln geben, wiederum eine Lage Käsemasse, glattstreichen, wieder die Datteln nebeneinander, + weil es eben nicht reichte, die abgeseihten Rosinen noch dazu.

Nun den Rest der Käsemasse drauf geben, glattstreichen,

Zum Schluss noch die bittere Schokolade drauf raspeln.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 90-100 min backen, nach ca 20 min Ruhezeit, vorsichtig den Ring runter lassen, ganz abkühlen lassen, vor dem anschneiden.

Hinweis

Es würde auch gut eine halbe Zitronenabrieb in den Käse passen, leider sind z.Z keine zu bekommen.

Wenn nur Rosinen verwendet werden, da werden aber wenigstens 600 – 800 g gebraucht, die dann aber eine Nacht lang einlegen, wäre ideal.

Sobald meine eingelegten Rosinen verarbeitet sind, werden gleich wieder neue, in den abgeseihten Rum gelegt, man kann ja nie wissen, wann wieder welche gebraucht werden

Eigenes Rezept, Sonntag, 8. Juli 2007 Hans60

Schmand Kirsch Kiwi Torte M F

Glutenfrei + Eifrei



Boden:

200 g Kokosnuss geraspelt
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
50 g bittere Schokolade ab 70 %
400 ml Wasser
200 ml Wasser
40 g Speisestärke

Füllung:

800 g Schmand

150 g Honig
200 g Mais gem oder Naturreis gem
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
0,25 TI Bourbon Vanillepulver
2 TI Backpulver
0,5 Zitrone Abrieb + Saft + Fleisch

Belag:

300 g TK Kirschen
300 g Kiwi küchenfertig gewogen
100 ml Wasser
2 EI Vollrohrzucker o Honig

1 Prise Salz
20 g Mondamin +
100 ml Wasser
3 cl Kirschwasser o Obstler

Zubereitung

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

Kokos, Salz, Zucker zerbröckelte Schokolade 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.

Schmand + Honig, Saft + Abrieb der Zitrone gut verrühren, lassen + Die trockenen Zutaten der Füllung zusammen vermischen, + zugeben + verrühren.

Alles auf den Kokosboden geben glattstreichen + in den kalten Backofen ca 60 min bei ca 140°C Umluft backen, oder bei Ober-+ Unterhitze vorheizen , bei ca 180°C ca 45-50 min backen.

TK Kirschen + die geschälten+ gestückelten Kiwi mit 100 ml Wasser zum kochen bringen abschmecken, evtl nach süßen + die in 100 ml kalten Wasser aufgelöste Speisestärke begeben + rührend ca 150 sek kochen lassen, den Topf von der Hitze nehmen, dann erst den Alkohol beimeschen.

Die Obstmischung auf den fertig gebackenen Kuchen geben, glattstreichen, abkühlen + sich verfestigen lassen.

Eigenes Rezept, Mittwoch, 17. Januar 2007 Hans60

Schoko Möhrenkuchen 4 Ei F

Glutenfrei + Milchfrei

26 cm Ringform mit Backpapier



Zutaten:

125 ml Bio Sonnenblumenöl
150 g Vollrohrzucker,
1 TI Zimt gem
1 Prise Salz

4 Ei

250 g Karotten, fein raspelt
Saft von 1/2 Orange
375 g Mais gem
1 Tüte Backpulver
50 g bittere Schokolade 70 %, gerieben (Mandelmühle)

Für den Guss:

125-150 g bittere Schokolade 70 %

Zubereitung:

Sonnenblumenöl mit Zucker und Salz und Zimt schaumig rühren. Die Eier nach und nach zugeben.

Die fein raspelten Karotten und den Orangensaft zum Teig geben und unterrühren.

Mais gem mit dem Backpulver vermischen und nach und nach unter den Teig rühren,
geraspelte Schokolade unterheben.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgefüllte Ring- / Springform mit 26 cm Durchmesser füllen.

Im Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 140°C Umluft ca. 40 Minuten auf Sicht backen.

125-150 g bittere Schokolade 70 %

im Wasserbad schmelzen lassen. Den abgekühlten Kuchen aus der Form lösen, mit der aufgelösten Schokolade bestreichen.

Zubereitungsdauer:
ca. 30 Minuten plus Back- und Abkühlzeit

Hinweis

Den Kuchen mit 1 elektrischen Sägemesser anschneiden, der Schokoladenbezug ist sehr hart, könnte sonst splintern und sich vom Kuchen lösen.
Hans60

Samstag, 15. Dezember 2007 Hans60

Schokoladen Kuchen 8 Ei M F



400 g s Mandeln gem.
ca 8 bittere Mandeln gem
270 g Vollrohrzucker
5 Ei Kakao Pulver (o. Zucker)
10 Ei Mais gem
2 x Prise Meersalz

1000 g Magerquark

8 Eier getrennt

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

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

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

28.07.2004 Hans60

Veränderung

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

Samstag, 2. Dezember 2006 Hans60

Schokoladen 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 verrühren 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 Rum Kuchen F Vegan

glutenfrei / milchfrei / eifrei / sojafrei



Zutaten für 18 Portionen

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

Zubereitung

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

In eine mit Backpapier ausgelegte 30 cm Königs-kuchenform gießen, glatt streichen.

Bei 170°C Umluft OHNE vorheizen in der 2. Schiene von unten ca. 70 min backen, eine Nadelprobe machen - ich habe noch 20 min mehr gebacken. Aus dem Ofen nach ca. 5- 10 min, dann auf ein Kuchenrost stürzen, Backpapier vorsichtig lösen, auskühlen lassen.

Mir war er auch süß genug.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
26.10.04 Hans60

Veränderung

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

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

Mittwoch, 25. Juli 2007 Hans60

Schokoladen Sahne Rührkuchen 6 Ei M F
Glutenfrei

35 cm Kastenbackform mit Backpapier



2 Ei Kaffeebohnen gem
1 Tassentopf ca 320 ml kochendes Wasser

6 Eiweiß

1 Prise Salz
150 g Zucker

6 Eigelb

1 Prise Salz
7 Ei 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
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 Ei Wasser und 150 g Zucker weiß cremig schlagen lassen, auf kleiner Stufe weiterrühren lassen, 200 g Sahne, sowie 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 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 Magerquark
2 Prisen Salz

8 Ei(er), getrennt
1 Schuss Rum, 54 % ODER
0,5 Zitrone(n), Saft + abgeriebene Schale davon
1 Tüte/n Backpulver (17 g, Weinsteinbackpulver)

Zubereitung

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

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
29.01.05 Hans60

Veränderung

Mit Naturreis

17.03.07 Hans60

Schokoladenkuchen Anär F Vegan

Glutenfrei, o Eifrei , o milchfrei



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 EI 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 Kohlensäurehaltiges Mineralwasser,
mehr, sehr wichtig...

10 EI Rum 54 %
700 ml Kohlensäurehaltiges Mineralwasser

30 cm Königskuchenbackform
dafür Backpapier

alle trockenen Zutaten miteinander verrühren.

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

In eine mit Backpapier ausgelegte 30 cm Königs-kuchenbackform 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 El Rum, 9 cl Rum 54 %

Donnerstag, 25. Januar 2007

Schokoladenkuchen Koskol 6 Ei F

Glutenfrei + Milchfrei

Biskuitkuchen / Boden



6 Eiweiß

1 Prise Salz

100 g Vollrohrrohrzucker

0,25 TI Bourbon Vanillepulver

6 Eigelb

80 g Vollrohrrohrzucker

4 El heißes Wasser

ca 35 g bittere Schokolade 70 % gerieben

150 g Mais gem
100 g Speisestärke
3 gestrichene TI Backpulver
ca 40 g bittere Schokolade 70 % gerieben
1 Ei Kakao kein Instant

26 cm Ringform +
Backpapier dafür

Backofen auf 180°C vorheizen

Die Eiweiße mit 1 Prise in einer völlig fettfreien Schüssel mit dem völlig fettfreien Rührbesens des elektrischen Rührgerät zu Schnee schlagen. Hat der Eischnee eine weiche flaumige Konsistenz, den Zucker mit dem Vanillepulver einrieseln lassen + so lange weiterschlagen lassen, bis der Eischnee ganz steif ist, beiseite stellen.

Eigelbe mit 80 g Zucker + dem Wasser, sowie ca 35 g bittere Schokolade Schaumig rühren, bis das Eigelbgemisch fast weiß ist.

Mais gem, Speisestärke, ca 40 g bittere Schokolade, 3 gestrichene TI Backpulver + Kakao vermischen.

Eischnee bergartig auf die Eigelbmasse geben + mit einem Rührlöffel- KEINESFALLS MIT DEM ELEKTRISCHEN RÜHRGERÄT – unter die Eigelbmasse heben.

Das Mehlgemisch über die Schaummasse geben + unterheben.

In die 26 cm mit Backpapier ausgelegte Rundform gießen + glattstreichen. + auf der mittleren Schiebeleiste des Backofens 25-30 min backen, nach 25 min Nadelprobe.

Den Kuchen ggfs noch einige min nachbacken.

Den Tortenboden aus dem Backofen nehmen + 10 min in der Form abkühlen lassen, den Kuchenboden auf ein Kuchengitter auskühlen lassen. Dann das Backpapier vorsichtig entfernen.

Je länger ein Tortenboden ruht, desto leichter lässt er sich in Schichten schneiden.

Er sollte 2 – 6 Stunden besser noch über Nacht ruhen.

Hinweis :

Ohne Kakao + Schokolade ist es ein normaler Tortenboden mit Backpulver, zum zweimaligen durchschneiden.

+ das ganze nur mit 4 Eier, gut geeignet zum einmaligen durchschneiden.

Er lässt sich auch gut, mit nur Buchweizen gem ,

+ auch mit nur Naturreis, Mittelkorn gem verarbeiten.

Ebenso als Tortenboden, ist er gut geeignet.

Im Original, ca 1986, ist von Mehl die Rede, also sind auch andere Getreidearten geeignet.

Donnerstag, 5. Oktober 2006

Mittwoch, 10. Januar 2007

Schokoladenwürfel 3 Ei M F

Glutenfrei



Teig:

3 Ei

250 g Vollrohrzucker (Zucker)
0,25 TI Bourbon Vanillepulver (2 TI Vanillinzucker)
2 EI Kakaopulver , kein Instant

3 cl Milch (30 ml)

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

Glasur:

200 g Puderzucker gesiebt
2 EI Kakaopulver * , kein Instant
0,25 TI Bourbon Vanillepulver (2 TI Vanillinzucker)
1 Prise Salz
50 g ungehärtete Margarine / Butter
2 TI Türkischen Kaffee gem (4- 5 EI starker Kaffee)

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 ver-
schlossen aufbewahren.

Hinweis: In (Klammern sind die Originalzutaten + NICHT Glutenfrei)

Mittwoch, 22. November 2006 Hans60

[Tofu saftiger Kuchen](#) F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



Zutaten für 1 Portionen

200 g Bio Tofu, Naturell

200 –300 ml Kohlensäurehaltiges Mineralwasser

150 g Vollrohrzucker

2 Banane(n), reife

0,5 TI Vanillepulver

1 Zitrone Abrieb + Schale + Fleisch

250 g Mais gem

2 TI Backpulver

0,5 TI Salz

100 g Walnüsse, gehackt

100 g Rosinen

24 cm Kastenbackform

Backpapier dafür

Zubereitung

Im Mixer Tofu die Hälfte Wasser und Bananen pürieren, in eine Rührschüssel geben nach und nach die übrigen Zutaten dazu, verrühren lassen, mit dem Wasser variieren, der Teig soll schwer tropfend vom Quirl gehen, lieber etwas mehr Flüssigkeit, der Kuchen geht besser auf.

In eine 24 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, glattstreichen.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 50 min backen, Nadelprobe

Walnusskuchen 23.12.07 Cappuccino,
geändert auf Glutenfrei Mittwoch, 9. Januar 2008 Hans60

Tofukäsekuchen F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Kuh Milchfrei



200 g Mais gem
1 Prise Salz,
1 TI Weinsteinbackpulver,
1 Prise Vanille,
1 El Ahornsirup,
125 g ungehärtete Margarine
4 El Sojamilch* 1

Belag:

600 g Tofu,
6 El Bio Sonnenblumenöl, *2
6 El Ahornsirup, *2
1 Zitrone Abrieb + Saft + Fleisch
2 El Rosinen,
1 TI Vanille,
1 Prise Salz.

Die Zutaten für den Mürbeteig zu einem Teig kneten, 40 Minuten kühl stellen.

Teig zwischen 2 Lagen Backpapier legen, mit dem Handballen den Boden einer 26 cm Ringform bedecken, 40 min kalt stellen, dann kann man die obere Lage Backpapier gut entfernen.

Tofu mit Öl, Zitronensaft –Fleisch –Abrieb und Sirup im Mixer pürieren, nach und nach die restlichen Zutaten zugeben und alles zu einer Creme mixen. Auf den Teig streichen und

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 40 min backen.

*1 weil Mais gem sehr trocken ist, deswegen die Sojamilch,

*2 gekaufter Tofu ist fester + trockner als selbst gemachter, daher mehr Flüssigkeit.

Nächste mal ca 400 g Tofu mehr nehmen

Hans

Walnusskuchen Dusak 5 Ei M F

Glutenfrei



400 g Walnüsse fein gehackt

5 Ei

200 g Vollrohrzucker

1 Tüte Bourbon Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Tüte Weinsteinbackpulver (17 g)

500 g Maiskörner gem.

500 ml Milch

Schokostreusel

400 g süße Schlagsahne

2 Tüten Bourbon Vanillezucker

1 a 26 cm Ø Springform

Backpapier dafür

Zubereitung

Eier + Zucker + Walnüsse schaumig rühren.
Milch dazu, +
Maismehl mit Salz + Weinsteinbackpulver vermischen +
Unter Zucker / Ei / Milchmischung rühren.

In eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ø Springform gießen,
mit Schokostreusel bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ca 70 min backen .

(war noch heiß vom Auflauf)

bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 190° + ca 70 min backen

Nadelprobe.

Veränderung

Anstelle Vollmilch
Kohlensäurehaltiges Mineralwasser,
dann ist die Backzeit um 20 - 30 min kürzer.

mit Vanillezucker geschlagene Schlagsahne servieren

PS

Die Nüsse sind so fetthaltig, da brauche ich keine zusätzliche Fette , wie
Butter z.B.

irgendwo muss man ja sparen....

Donnerstag, 20. Oktober 2005

Hallo Zusammen

Veränderung der Zubereitung

Eiweiße mit Salz weiß und mit 100 g Zucker steifschlagen, Beiseitestellen.
Eigelb mit Salz und Rest Zucker cremig bis weiß schlagen,
12 bittere Mandeln mit den Walnüssen fein hacken, zum Eigelb geben,
Milch dazu , und den Mais mit Backpulver, nun reicht die Flüssigkeit nicht
mehr, ca 125 ml noch dazu geben. Diesen Teig ca 5 min auf Mittelstufe
rühren lassen. Evtl noch 4 cl Rum zugeben.

Eiweiß mit einem Holzlöffel untermischen, den Teig in die mit Backpapier
ausgelegte Ringform gießen, mit Schokostreusel bestreuen , und in den
kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 70 min backen, Nadelprobe

Freitag, 6. April 2007

Hans

Walnussnougat Marmorkuchen 5 Ei M F
Und Veränderung auf Glutenfrei

Zutaten für 1 Portionen



250 g Butter

150 g Rohrzucker

1 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)

1 Prise Salz

5 Ei(er)

500 g Mais gem

1 Tüte/n Backpulver (Weinstein)

10 EL Milch, ca.

100 g Mandel(n), gemahlen

Nougat :

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

Zubereitung

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

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

Im kalten Backofen bei 160°C Umluft ca. 80 min backen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

14.03.06 Hans60

Samstag, 12. Januar 2008

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 –120 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 F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

26 cm Ringform mit Backpapier



Mürbeteig

100 g Kichererbsen gem
100 g Mais gem
100 g Margarine
4 Ei Wasser
1 TI hellen Essig
1 Prise Salz u Zucker

Füllung

2 x 2 Zitronen Abrieb u Fleisch u Saft,
700 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser, teilen
2 x 400 g Tofu naturel
1 Prise Salz
400 g Kokosnuss geraspelt
250 g Zucker
200 g Kichererbsen gem
1 Tüte Backpulver

Belag:

2 Zitronen filetiert
24 TK Kirschen

Mürbeteig

alle Zutaten zusammen verkneten, zwischen 2 Lagen Backpapier ausrollen, in die Form, auch den Rand, für ca 30 min in den Kühlschrank.

Füllung

2 Zitronen Schale abreiben, Saft u Fleisch u 1 Prise Salz, in einen Mixer dazu 400 g Tofu etwas zerbrochen, sowie ca 250-300 ml Wasser, gut 3-5 min quirlen lassen, wird schön fein,

und dies wiederholen, mit den Zutaten, 2 Zitronen Schale abreiben, Saft u Fleisch u 1 Prise Salz, in einen Mixer dazu 400 g Tofu etwas zerbrochen, sowie ca 250-300 ml Wasser, gut 3-5 min quirlen lassen.

Beides in eine Rührschüssel geben, 400 g Kokosnuss, 200 –250 g Zucker, 200 g Kichererbsen mit Backpulver vermischt, sowie den Rest Wasser, alles zusammen gut verrühren lassen, evtl noch etwas Wasser beigeben, man sieht es, soll wie Rührteig sein.

Die obere Lage Backpapier entfernen, den Teig drauf gießen, Form ein wenig hin und her bewegen, geht der Teig überall hin.

Belag:

2 Zitronen ein wenig mit den Händen drücken, rollen, schälen, filetieren, in einen äußeren Ring mit der schmalen Seite der Zitrone in den Teig drücken, mit Abstand, dazwischen eine TK Kirsche, sowie die restlichen in der Mitte verteilen, sieht nicht nur kontrastreich aus schmeckt auch so.

den Kuchen möglichst über Nacht auskühlen lassen, auch dann erst das Backpapier entfernen.

Das ungünstige ist, das man den Teig nicht abschmecken kann, muss eben nach Gefühl gehen.

Eigenes Rezept Samstag 28.Juni 2008, Hans60

Zitronenkuchen Khan 5 Ei F

Zutaten für 1 Portionen

1 Tasse/n Rohrzucker

1 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)

2 Tasse/n Eierlikör

1 Tasse/n Öl (Rapsöl)

2 Tasse/n Mais, gemahlen

5 Ei(er)

1 Tüte/n Backpulver (17 g, Weinsteinbackpulver)

1 Prise Salz

2 Zitrone(n)

Zitrone in der Hand ein wenig kneten, lässt sich nachher besser schälen. Zitronenschale abreiben. Zitronen schälen, entkernen + in Stücke schneiden. Alle Zutaten, bis auf die Zitronenstücke, mit einer elektrischen Küchenmaschine 4- 5 min rühren, (es geht auch mit einem Handquirl). In mit Backpapier ausgelegte Backform den Teig gießen, dann erst die Zitronenstücke begeben, sie gehen von alleine unter. In dem kalten Backofen bei 170 ° Umluft ca. 60 min backen. Nadelprobe. Mit Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca. 190 -200° + ca. 40 –50 min. Nadelprobe. Bitte in den Backofen ganz unten ein Backblech, zur Vorsicht, mit rein. Der Kuchenteig kann auch übergehen. (Arbeitserleichterung)

Hinweis:

Veränderung - es funktioniert auch mit Natur - Reis (Mittelkorn) gem., ebenso mit Buchweizen gem. Auch Hirse, gem, kein Problem, nur muss der Kuchen vollständig erkaltet sein, am besten über Nacht, bevor Mann/Frau ihn anschneidet. Ergibt je nach Backform 15 – 24 Stücke, Guten Appetit.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

17.08.05 Hans60

21.05.2006 09:18 Kommentar von Hans60



Gestern den Kuchen mit Naturreis (Mittelkorn), in eine 30 cm mit Backpapier ausgelegte Königskuchenbackform, im kalten Backofen bei 150°C Umluft, 60 min gebacken. Er ist sehr saftig, um nicht zu sagen, feucht, aber nicht klitsch. Die Zitronenstücke waren im ganzen Kuchen gut verteilt, auch obendrauf.

Sonntag, 21. Mai 2006

Zitronenkuchen VI 4 Ei F

Glutenfrei u Milchfrei

35 cm Kastenbackform mit Backpapier



4 Ei

1 Prise Salz
300 g Zucker
200 g Margarine, laktosefrei
400 g Mais gem
200 g Naturreis gem
2 Tüten Backpulver
100 g Kokosnuss geraspelt
125 ml Preiselbeeren- Muttersaft
3 Zitronen, Abrieb, Saft und Fleisch
400 ml Sojadrink naturell

Eier mit Salz und Zucker fast weiß cremig schlagen, Margarine, 3 Zitronen, Abrieb, Saft und Fleisch dazu sowie den Muttersaft
trockne Zutaten vermischen langsam reinrieseln, sowie den Sojadrink dazu, es kann jetzt gerinnen, ist nicht weiter tragisch, alles zusammen gut 5-8 min auf Mittelstufe verrühren lassen,
in eine 35 cm mit Backpapier ausgelegte Kastenform gießen, in den kalten Backofen bei ca 130° C Umluft ca 100 min backen, Nadelprobe.

Eigenes Rezept Donnerstag, 6. November 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

Hinweis F

Bedeutet ein Foto, im Rezept

Hinweis

Es sind alle getestet + meist auch selbst zusammen gestellt.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Montag, 5. April 2010

Zusammen gestellt, www.hans-joachim60.de