

Mais Kuchen Teil II Glutenfrei

Hier nur Vegetarisch, außer

Fleisch 2 x Kuchen mit Gelatine

Hinweis I

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

Bitte bedenkt

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

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

Hinweis Margarine

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

Inhaltsverzeichnis

Mais Kuchen Teil II Glutenfrei.....	1
Hinweis I	1
Bitte bedenkt	1
Hinweis Margarine	1
Inhaltsverzeichnis	1
Käse Apfelsinen Pfannenkuchen M F	3
Käse Bananen Kuchen M F	4
Käse Kirschen Pfannenkuchen 1 Ei M F	5
Käse Maiskuchen 7 Ei M F.....	6
Käse Mango Torte Orynbor 5 Ei + 3 Eigelb M F.....	7
Käse Mokka Obst Kuchen M F.....	9
Käse Mokka Obst Torte II M F.....	11
Käse Pflaumenmus Kuchen M F.....	13

Käse Sahne Torte M F.....	14
Käse Sahne Torte II M F.....	16
Käse Traubenkuchen M F.....	18
Käsekuchen ohne Boden I 6 Ei M.....	19
Veränderung F.....	20
Käsekuchen ohne Boden IV 6 Ei M F.....	21
Käsekuchen ohne Boden V 6 Ei M F.....	22
Käsekuchen VI 5 Ei M F.....	23
Käsekuchen VII 4 Ei M F.....	24
Klassischer Sandkuchen Cemolgan 5 Ei F.....	26
Kokos Ananas Kuchen 4 Ei F.....	27
Kokoscreme Kuchen V (Erdbeeren) F Vegan.....	28
Kokoscreme Kuchen VII scharf u süß u sauer F Vegan.....	30
Kokoscreme Kuchen X Obst F Vegan.....	31
Kokosnuss Kuchen Sara F Vegan.....	33
Kokosnusskuchen 4 Eiweiß F.....	34
Kokosnusskuchen Goek-Tepe 4 Ei M.....	35
Veränderung F.....	37
Kokosnusskuchen Goek-Tepe II 4 Ei M F.....	37
Kuchen Mahabad, pikant 2 Ei M F.....	38
Mais Apfel Pfannenkuchen F Vegan.....	40
Mais Apfel Pfannenkuchen II F.....	41
Mais Buchweizen Bratlinge mit Erdnusssoße + Sahnewirsing 2 Ei F.....	42
Erdnuss Soße.....	43
Sahne Wirsing M.....	44
Mais Kuchen Yazd 4 Ei.....	44
Mais Pfannkuchen, für Armira F.....	45
Rezept I F Vegan.....	45
Rezept II F Vegan.....	46
Rezept III F Vegan.....	46
gedeckter Maispfannenkuchen F.....	47
Maiskuchen III 2 Ei M F.....	48
Maiskuchen mit Äpfeln M.....	49
Maiskuchen V Vegan.....	50
Veränderung I F.....	50
Maiskuchen VII Vegan F.....	51
Veränderung F.....	52
Maismandel Kuchen M F.....	53
Mandarin Kuchen (saftig) F Vegan.....	53
Mandarinen Käse Kuchen M F.....	55
Mandelcreme Kuchen I F Vegan.....	56
Mandelkuchen F Vegan.....	59
Marmor Kuchen Sovjetkoje 4 Ei M F.....	60
Marmorkuchen Dubrovij Ovrage 5 Ei M F.....	61
Marmorkuchen Privolzkij Ei F.....	63
Marmorkuchen Pugacev F Vegan.....	64
Veränderung: F.....	66

Mohnblechkuchen F Vegan.....	67
Mohnblechkuchen Krzyiytrek 3 Ei M F	69
Mohnblechkuchen Troick M F	71
Mohnkuchen 2 Ei M F.....	73
Hinweis M	75
Hinweis Ei.....	75
Hinweis F	75
Hinweis.....	75

Käse Apfelsinen Pfannenkuchen M F

Glutenfrei u Eifrei

20 cm Ø Bratpfanne mit Deckel

4 Portionen



250 g Magerquark

150 g Mais gem

50 g Buchweizen gem

50 g Sonnenblumenkerne

1 Prise u Zucker

200 g Milch

100 g Ahornsirup

2 Apfelsinen

Fett für die Pfanne

Von Quark bis Ahornsirup alle Zutaten vermischen und ca 3 min auf Mittelstufe verrühren lassen, die klein geschnittenen Apfelsinen drunter heben, in eine mit Butter oder Margarine ausgefettete 20 cm Bratpfanne gießen, Deckel schließen, und auf Stufe zwei ca 60 min backen, Oberfläche glänzt nicht mehr, der Kuchen lässt sich schütteln, eine gleich große Bratpfanne verkehrt rum, drauf legen, umdrehen, und weitere 30 min bei geschlossenen Deckel backen.
Schmeckt warm und kalt.

Eigenes Rezept Sonntag, 1. März 2009

Hans

Käse Bananen Kuchen M F

Glutenfrei u Eifrei



5106 emf

500 g geschälte Bananen ca 4 Stück
1 Zitrone die Schale, Saft u Fleisch davon
230 g Vollrohrzucker
1 Prise Meersalz

1000 g Magerquark 0,5 %

200 g Frischkäse 4 %

200 ml Obstbrand

10 Ei Mais gem u
1 TI Koriander gem u
2 Kapseln o Samen Kardamom mit gem
200 g Mandeln gem u
8 bittere Mandeln mit gem

eventuell Schokoladenstreusel

Backpapier
26 cm Ø Springform

Bananen in die Rührschüssel geben, und rühren lassen,
1 Zitrone die Schale, Saft u Fleisch davon, dazu,
Käse dazu geben, und gut verrühren lassen, sowie ca die Hälfte des Obst-
ler, die trocknen Zutaten vermischen und langsam dazu geben, sowie den
restlichen Obstler, gut 3-5 min auf Mittelstufe verrühren, lassen.

Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ø Springform gießen, ein wenig schütteln, bis sich der Teig gesetzt hat.

Evtl mit Schokostreusel bestreuen.

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

In die 2. Schiene von unten , auf dem Rost geben .

60 min im ausgeschalteten Ofen lassen.

Auf ein Kuchengitter oder Rost , das Backpapier entfernen, auskühlen lassen, am besten wäre über Nacht.

Ich nehme kein Backpulver, dazu ist der Kuchen viel zu saftig, um irgend einen Nutzen zu bringen.

Guten Appetit

Eigenes Rezept, Mittwoch, 23. April 2008 Hans60

Käse Kirschen Pfannenkuchen 1 Ei M F

Glutenfrei

20 cm Ø Bratpfanne mit Deckel

2 Portionen, wenn heiß

4 Portionen wenn abgekühlt



80 g Hirse

160 g Wasser

1 Ei

350 g Magerquark

1 Prise Salz

100 g Mais gem

100 g Buchweizen mit gem

100 g Zucker oder mehr

200 g Milch

200 g TK Kirschen
Fett für eine 20 cm Bratpfanne

80 g Hirse mit heißem Wasser ausspülen, um evtl Bitterstoffe zu entfernen, in 160 g kochendes Wasser, die Hirse geben, Hitze auf kleinste Stufe stellen, Deckel schließen, nach ca 5 min , das Wasser ist jetzt nur noch als Blasen zu sehen, Hitze ausstellen, ca 10 min bei geschlossenen Deckel, auf der noch heißen Platte, ausquellen, Hirse ist dann trocken und fast weiß,

Hirse, Ei, Quark, Salz, Mais, Buchweizen, Zucker und Milch gut verrühren lassen, in eine 20 cm Ø ausgefettete Bratpfanne gießen, TK Kirschen drauflegen, ein wenig in den Teig drücken, Deckel schließen, auf Stufe zwei von sechs möglichen Stufen 70 – 90 min backen, wenn die Oberfläche nicht mehr glänzt, und der Kuchen sich beim hin und her bewegen vom Pfannenboden löst ist er fertig,

heiß oder kalt servieren.

Eigenes Rezept, Donnerstag, 5. März 2009

Käse Maiskuchen 7 Ei M F
glutenfrei



Zutaten für 12 Portionen

2 Pfund Quark

220 g Margarine oder Butter

300 g Rohrzucker oder anderen

0,25 TI Salz

0,25 TI Bourbon Vanillepulver oder anderen

1 Zitrone Abrieb und Saft

250 g Mais gem oder Polenta
Backpapier

7 Ei

Zubereitung

Eier + Zucker schaumig rühren, Zitronenschale u. Vanillezucker + Salz-
dazugeben, die Butter Löffelweise, den Mais, dann den Quark, und den
Zitronensaft unter die Eiercreme rühren,

Den Teig in mit Backpapier ausgefüllte Ringform (26 cm) geben u. bei 175
°C 60 Min. backen.

Danach noch weitere 60 Min. im ausgeschalteten Ofen stehen lassen.

Ich nehme eine mit Backpapier ausgelegte Springform, backe mit 150 C
Umluft. Ca. 60- 75 min.

Samstag, 28. Oktober 2006 Hans60

Käse Mango Torte Orynbor 5 Ei + 3 Eigelb M F
Glutenfrei



5 Ei trennen

2 Prisen Salz trennen

160 g Vollrohrzucker trennen

4 Ei heißes Wasser

50 g Naturreis gem

50 g Amaranth gem

150 g Maiskörner gem

1 gehäufte Ei Kaffee gem (kein Instant)

Belag auf Boden

1 Mango
3 x 2 cl Obstwasser

Füllung:

8 Blatt Gelatine

250 ml Milch

0,25 Zitronenabrieb
1 Prise Salz
100 g Vollrohrzucker

3 Eigelb

500 g Magerquark

200 g s Sahne

Puderzucker

Biskuitkuchen, Zubereitung

Eiweiß mit einer Prise Salz weiß schlagen, dann 80 g Zucker einrieseln lassen und steif schlagen lassen, Beiseitestellen.

Eigelb mit einer Prise Salz, 4 El heißem Wasser sowie 80 g Zucker schaumig bis cremig weiß schlagen lassen.

Auf der cremigen Eigelbmasse den steifgeschlagen Eischnee geben darauf, den Reis mit Amaranth und Mais sowie den Kaffee zusammen vermischen, vorsichtig drüber geben und mit einem Holzlöffel vorsichtig alles zusammen vermischen.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen, glattstreichen. In den kalten Backofen bei 150°C Umluft ca 40 min backen.

Eine Nacht ruhen lassen , am nächsten Tag weiter verarbeiten.

Mittwoch, 6. Juni 2007 Hans60

Mango schälen in kleine Stücke schneiden mit 4 cl Obstwasser tränken.

250 ml Milch, 0,25 Zitronenabrieb, 1 Prise Salz, 100 g Vollrohrzucker

3 Eigelb rührend aufkochen. Vom Herd nehmen. Die Gelatine nach Vorschrift auflösen und in die Milch rühren. Die Milch kalt stellen. Die Sahne steif schlagen. Wenn die Milch zu erstarren beginnt, den Quark und die Schlagsahne unterrühren.

Biskuitkuchen umdrehen 1 x quer durchschneiden.

Den jetzigen Boden in eine mit Backpapier ausgefüllte 26 cm Ringform legen, den Boden mit den getränkten Mangostücke belegen.

Die Käsecreme auf die Mangostücke gießen.

Den Biskuitdeckel drauflegen + mit dem Rest Obstler bepinseln.

Die Torte kaltstellen.

Man kann nach entfernen des Backpapiers, den Rand mit geschlagene Sahne verzieren. Je nach dem , wofür die Torte gedacht ist.

Den Deckel noch mit Puderzucker bestreuen.

PS . der gehäufte Ei Kaffee im Biskuit Kuchen kann entfallen, es sollte ein andere Torte werden, aber die Mango war schon reif.

Donnerstag, 7. Juni 2007 Hans60

Käse Mokka Obst Kuchen M F

Resteverwertung, + Glutenfrei + Eifrei



Boden:

50 g Mais gem

50 g Naturreis gem

50 g Amaranth gem

20 g Kaffeebohnen gem

1 Prise Salz

70 g Vollrohrzucker

120 g Butter

3 El Rum 54 % oder Wasser

Füllung

250 ml Milch

100 g Vollrohrzucker

1 Prise Salz

0,5 Zitronenabrieb

10 Blatt Gelatine

20 g Kaffeebohnen gem getrennt

800 g Hüttenkäse

400 g Schmand

250 g TK Kirschen

Schokoladenstreusel evtl

für den Boden alle Zutaten bis auf das Wasser zusammen verkneten/ rühren lassen, ergibt meist Krümel, um diese zu einen geschlossenen Teig, bitte noch 3-5 El Rum 54 % oder Wasser begeben.

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, ca 60 min in den Kühlschrank, ruhen lassen.

die obere Lage Papier abnehmen, in den kalten Backofen bei ca 150°C

Umluft ca 30 min hellbraun backen,

oder in den vorgeheizten 190°C Backofen, auf der mittleren Schiene 8-12 min backen.

Abkühlen lassen.

Für die Käsefüllung die Milch mit dem Zucker, ca 10 g gem Kaffeebohnen, Salz und Zitronenabrieb unter ständigen Rühren aufkochen lassen. Von der Hitze nehmen.

Die Gelatine nach Vorschrift auflösen und in die Milch rühren.

Die Milch kalt stellen.

TK Kirschen so weit antauen, dass sie sich gut in der Quarkcreme verteilen.

Wenn die Milch zu erstarren beginnt, den Hüttenkäse und den Schmand sowie den Rest gem Kaffeebohnen + TK Kirschen unterrühren.
Die Käsecreme auf den erkalteten Tortenboden gießen, glattstreichen.
Evtl geraspelte Schokolade drauf geben.

In den Kühlschrank stellen zum verfestigen, Form + Backpapier entfernen.

Oder nach dem Erkalten, bei Bedarf mit gesiebt Puderzucker bestreuen.

Veränderungen

Unter die Quarkcreme frische oder TK Beeren mischen.
TK Beeren so weit antauen, dass sie sich gut in der Quarkcreme verteilen; frische Früchte waschen + abtropfen lassen und einige min mit etwas Zucker bestreut stehen lassen.

Eigenes Rezept, Montag, 11. Juni 2007, Hans60

Käse Mokka Obst Torte II M F

Glutenfrei + Eifrei



Rosinen mit Rum bedecken + und 2 h bis Tage ziehen lassen

Boden

100 g Mais gem
50 g Amaranth gem
50 g Naturreis gem
1 Prise Salz
1 TI Backpulver
80 g Vollrohrzucker

80 g Butter / ungehärtete Margarine
100 ml roter Burgunder
1 TI Balsamico di Modena

Belag Streusel

150 g Mais gem
1 Prise Salz
150 g Vollrohrzucker
0,5 TI Bourbon Vanillepulver
150 g Butter / ungehärtete Margarine

Füllung

100 g Rosinen in
Rum 54 %
200 g TK Kirschen

1 kg Quark 0,5 %

200 g Schmand
120 g Butter / ungehärtete Margarine
180 g Vollrohrzucker
1 Prise Salz
80 g Mais gem
80 g Kaffeebohnen mit gem

26 cm Ø Ringform
Backpapier dafür

Zubereitung Boden

100 g Mais gem, 50 g Amaranth gem, 50 g Naturreis gem, 1 Prise Salz, 1 TI Backpulver, 80 g Vollrohrzucker, 80 g Butter / ungehärtete Margarine
100 ml roter Burgunder und 1 TI Balsamico di Modena gut verrühren lassen,

In eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform geben, eine andere Lage Backpapier drauflegen und mit der Handfläche den Teig verteilen, auch an den Rand denken. Für bis zu 30 min in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung Streusel

150 g Mais gem, 1 Prise Salz, 150 g Vollrohrzucker, 0,5 TI Bourbon Vanillepulver, 150 g Butter / ungehärtete Margarine gut verkneten lassen,

auf einen Teller geben, und auch in den Kühlschrank stellen, bis der Streusel gebraucht wird.

Zubereitung Füllung

Rosinen mit Rum bedecken + und 2 h bis Tage ziehen lassen.

1 kg Quark 0,5 %, 200 g Schmand, 120 g Butter / ungehärtete Margarine, 180 g Vollrohrzucker, 1 Prise Salz, 80 g Mais und 80 g Kaffeebohnen zusammen gem.

von der Springform die oberste Lage Backpapier entfernen, den Quarkcreme in drei Teile teilen oder nach Gefühl, eine Portion auf den Mürbeteig geben, abgeseigte Rosinen drauf legen, die zweite Schicht Quarkmasse , glattstreichen, darauf knapp 200 g TK Kirschen verteilen, der Quark sollte ganz bedeckt sein. Dort jetzt den letzten Teil Quarkcreme drauf, dort wiederum die Streuselmasse in Krümel draufgeben, die Menge richtet sich nach eigenen Gutdünken.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 85-95 min backen.

Eigenes Rezept Sonntag, 15. Juli 2007 Hans60

Käse Pflaumenmus Kuchen M F

Glutenfrei + Eifrei+ Fettarm

26 cm Ringform mit Backpapier



Boden

50 g gepoppten Reis- oder Maiswaffeln

Belag I

1 kg Magerquark 0,5 %

125 ml kohensäurehaltiges Mineralwasser

100 g Mais gem

150 g Vollrohrzucker

1 Prise Salz

100 g Trockenpflaumen

Belag II

0,5 kg Magerquark 0,5 %

50 g Mais gem

70 g Vollrohrzucker

1 Prise Salz

300 g Pflaumenmus

50 g gepoppten Reis- oder Maiswaffeln in eine Frischhaltebeutel geben, mit einer Nudelrolle drüber fahren, zerkleinern.

In eine mit Backpapier ausgefüllte 26 cm Ringform geben.

Für Belag I alle Zutaten bis Salz zusammen verrühren lassen, zum Schluss die klein geschnittenen Trockenpflaumen begeben, beiseitestellen.

Für Belag II alle Zutaten gut verrühren lassen.

Belag I und Belag II abwechseln auf den gepoppten Reis geben, zum Schluss evtl glattstreichen.

In den kalten Backofen bei ca 140° C Umluft ca 80- 100 min backen.

Eigenes Rezept Samstag, 22. September 2007 Hans60

Käse Sahne Torte M F

Glutenfrei + Eifrei



Boden:

100 g Mais gem
50 g Naturreis gem
50 g Amaranth gem ODER
200 g Mehl
1 Prise Salz
70 g Vollrohrzucker
0,5 Zitronenabrieb

120 g Butter

3 Ei Wasser

Füllung

250 ml Milch

100 g Vollrohrzucker

1 Prise Salz

1 Zitronenabrieb *

8 Blatt Gelatine

250 – 500 g süße Sahne

500 g Magerquark

0,5 Tasse Puderzucker ODER

25 g bittere Schokolade 70 % gerieben (Mandelmühle)

für den Boden alle Zutaten bis auf das Wasser zusammen verkneten/ rühren lassen, ergibt meist Krümel, um diese zu einen geschlossenen Teig,

bitte noch 3-5 El Wasser begeben. Zu einem Kloß formen, in Backpapier einrollen + im Kühlschrank 120 min ruhen lassen.

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, die obere Lage Papier abnehmen, in den kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 30 min hellbraun backen, oder in den vorgeheizten 190°C Backofen, auf der mittleren Schiene 8-12 min backen.

Abkühlen lassen.

Für die Käsesahne die Milch mit dem Zucker, Salz und Zitronenabrieb unter ständigen Rühren aufkochen lassen. Von der Hitze nehmen.

Die Gelatine nach Vorschrift auflösen und in die Milch rühren.

Die Milch kalt stellen.

Die Sahne steif schlagen. Wenn die Milch zu erstarren beginnt, den Quark und die Schlagsahne unterrühren.

Die Quarkcreme auf den erkalteten Tortenboden gießen, glattstreichen.

Evtl geraspelte Schokolade drauf geben.

Oder nach dem Erkalten, bei Bedarf mit gesiebt Pulverzucker bestreuen.

In den Kühlschrank stellen zum Verfestigen, Form + Backpapier entfernen.

Veränderungen

Unter die Quarkcreme frische oder TK Beeren oder Kirschen mischen.

TK Beeren/ Kirschen so weit antauen, dass sie sich gut in der Quarkcreme verteilen; frische Früchte waschen + abtropfen lassen und einige min mit etwas Zucker bestreut stehen lassen.

*

wenn Beeren / Kirschen verwendet werden, dann nur 0,25-0,5 Zitronenabrieb nehmen.

Sonntag, 10. Juni 2007 Hans60

Käse Sahne Torte II M F

Glutenfrei + Eifrei



Boden:

50 g Mais gem
50 g Naturreis gem
50 g Amaranth gem
1 Prise Salz
70 g Vollrohrzucker

120 g Butter

3 Ei Wasser evtl mehr

Füllung

250 ml Milch

100 g Vollrohrzucker

1 Prise Salz

1 Zitronenabrieb

11 Blatt Gelatine

500 g süße Sahne

500 g Magerquark

Belag

100 g Quark

100 g s Sahne ca

2 TI Vollrohrzucker

1 Prise Salz

2 TI Kakao, kein Instant

für den Boden alle Zutaten bis auf das Wasser zusammen verkneten/ rühren lassen, ergibt meist Krümel, um diese zu einen geschlossenen Teig, bitte noch 3-5 El Wasser begeben.

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 120 min ruhen lassen.

die obere Lage Papier abnehmen, in den kalten Backofen bei ca 150°C

Umluft ca 30 min hellbraun backen,

oder in den vorgeheizten 190°C Backofen, auf der mittleren Schiene 8-12 min backen.

Abkühlen lassen.

Für die Käsesahne die Milch mit dem Zucker, Salz und Zitronenabrieb unter ständigen Rühren aufkochen lassen. Von der Hitze nehmen.

Die Gelatine nach Vorschrift auflösen und in die Milch rühren.

Die Milch kalt stellen.

Die Sahne steif schlagen. Wenn die Milch zu erstarren beginnt, den Quark und die Schlagsahne unterrühren.

Die Quarkcreme auf den erkalteten Tortenboden gießen, glattstreichen.

100 g Magerquark mit Sahne, Sahnig rühren,

1-2 Tl Kakao unterrühren, + ca 2-3 El aufgelöste, abgekühlte Gelatine unterrühren.

Die Kakaomasse rund um, auf den Quarkcreme gießen, + mit einer Gabel spiralförmig unterrühren, den Rest davon obenauf verteilen.

Evtl geraspelte Schokolade drauf geben.

Oder nach dem Erkalten, bei Bedarf mit gesiebt Puderzucker bestreuen.

In den Kühlschrank stellen zum Verfestigen, Form + Backpapier entfernen.

Mittwoch, 13. Juni 2007 Hans60

[Käse Traubenkuchen](#) M F

Glutenfrei u Eifrei u Fettarm

8 Stück

26 cm Ø Ringform mit Backpapier



1 Kg Quark 0,5 %

500 ml Milch 1,5 %

3 Ei Carob **ODER**

2 Ei Kakao

250 g Zucker

1 Prise Salz

1 TI Backpulver, wer mag

10 Ei Mais gem u

3 Kardamomkapseln mit gem

2 cl Rum 54 %

500 g kernlose Weintrauben

Backpapier

Quark mit Milch gut verrühren,
alle trocknen Zutaten gut vermischen und einrieseln lassen, gut 3-5 min
auf Mittelstufe rühren lassen, zum Schluss den Rum dazugeben,
in eine 26 cm Ø mit Backpapier ausgefüllte Ring- oder Springform gießen.
Sehr dünnflüssig.

Die Weintrauben (blaue) oben auf den Teig legen,
in den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft, ca 90 min backen, ca 20 –30
min im Ofen lassen, den Ring vorsichtig runterlassen, ganz abkühlen las-
sen vor dem Anschneiden.

Eigenes Rezept, Dienstag, 6. Mai 2008 Hans60

Käsekuchen ohne Boden I 6 Ei M

Zutaten für 8 Portionen

3 Banane(n), geschält, ca 250 g

250 g Rohrzucker

6 große Ei(er), getrennt

1 Tüte/n Vanillezucker, Bourbon
2 Prisen Meersalz
8 EL Mais, gemahlen
150 g Haselnüsse, gemahlen
100 g Mandel(n), süße, gemahlen
12 Mandel(n), bittere, gemahlen

1 kg Quark (Magerquark)

Bananen zu Mus pürieren +, bis auf Eiweiß, alle Zutaten zusammen mischen.

Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen + vorsichtig unter den Teig heben. In eine mit Backpapier ausgelegte 28 cm Æ Springform gießen, wer nur kleine Eier nimmt, kommt auch mit 26 cm Æ Springform aus.

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

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

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
10.03.05 Hans60

Veränderung F



04.06.2006 10:25 Kommentar von Hans60
Hallo Zusammen

da mir der Mais ausgegangen war.
Habe ich Hirse gem, genommen.
Die Eier nicht getrennt.

Hans

Käsekuchen ohne Boden IV 6 Ei M F

Glutenfrei



Zutaten für 1 Portionen

200 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

6 Ei(er)

1 kg Quark (Schichtkäse)

100 g Mais gem

1 TL Backpulver

Zubereitung

Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren und nach und nach die 6 Eigelb zugeben, dann Schichtkäse unterrühren und zuletzt das gesiebte Mehl/Backpulver-Gemisch zugeben und ebenfalls unterrühren. Zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß unterheben. Den Kuchen nach dem Backen am besten im Backofen abkühlen lassen.

Springform (26 cm), bei 160° C Umluft ca. 60-70 min. backen

22.5.07 Hans60

Käsekuchen ohne Boden V 6 Ei M F

glutenfrei u nussfrei



Zutaten für 12 Portionen

850 g Quark

225 g Margarine oder Butter

300 g Rohrzucker oder anderen

1 Tüte/n Vanillezucker, Bourbon oder anderen

1 Zitrone(n) - Schale und Saft

7 EL Maismehl oder Polenta

Backpapier

6 Ei(er)

Zubereitung

Eiweiß mit einer Prise Salz weiß schlagen lassen, nach und nach ca 150 g Zucker einrieseln und steif schlagen lassen, Beiseitestellen.

Eigelb mit 1 Prise Salz 4 El heißem Wasser und 150 g Zucker und Vanillepulver schaumig bis weiß cremig schlagen lassen.

Butter und Quark, abgeriebene Zitronenschale und den Zitronensaft dazu und gut verrühren lassen, dann erst den gemahlene Mais dazu geben, sollte dann noch gut 5-7 min auf Mittelstufe gerührt werden.

Das steifgeschlagene Eiweiß mit einem gut Holzlöffel unterheben, sollte kein Eischnee raus schauen, wird beim backen dunkel.

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

In den vorgeheizten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 60-75 min backen.

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

Danach noch weitere 60 Min. im ausgeschalteten Ofen stehen lassen.

Sonntag 16.Dezember 2007

Käsekuchen VI 5 Ei M F

Glutenfrei, klassischer Art



26 cm Ø Ring- bzw Springform
8 Teile

Mürbeteig

200 g Mais gem
50 g Amarant gem
50 g Naturreis gem
1 Prise Salz
1 TI Zucker

100 g Butter

4 El Wasser

1 Ei

1 TI Essig

Füllung:

4 Eiweiß

1 Prise Salz

1 El Zucker

4 Eigelb

1 Prise Salz

3 El Zucker

3 Ei warmes Wasser

150 g Butter

1 Zitrone, Abrieb, Saft u Fleisch

1 kg Quark 0,5 %

Mürbeteig

Alle dazu gehörigen Zutaten miteinander verrühren lassen, in eine mit Backpapier ausgefüllte (den Boden der Ringform rausnehmen zwischen 2 Lagen Backpapier den Teig geben, mit einem Nudelholz, auch über den Rand rollen, beide Lagen mit dem Boden und den Teig, wieder in die Form geben, den Teig noch ein wenig ausrichten, sollte auch für den Rand sein).

Jetzt alles zusammen für ca 30 min in den Kühlschrank, dann lässt sich die obere Lage Backpapier gut entfernen.

Eiweiß mit Salz schaumig, dann 1 Ei Zucker zugeben und steif schlagen lassen, beiseitestellen,

Eigelb mit Salz 3 Ei warmes Wasser u Zucker, cremig fast weiß schlagen lassen, 1 Zitrone, Abrieb, Saft u Fleisch u die Butter in Stücke dazu, rühren lassen, Butter wird zwar nicht schaumig, nur ganz zerkleinert, löst sich nachher schon beim backen auf, Quark zugeben, gut 2-4 min verrühren lassen, das steife Eiweiß nun mit einem Holzlöffel unter den Teig heben, auf den Rührteig gießen, die Form hin u her bewegen, damit der Teig sich gut setzt.

In den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 90 min backen, ganz abkühlen lassen, am besten über Nacht im Kühlschrank, vorm aufschneiden.

Eigenes Rezept, Donnerstag, 15. Mai 2008 Hans60

Käsekuchen VII 4 Ei M F

Glutenfrei

26 cm Ø Ring- bzw Springform mit Backpapier



4 Eiweiß

1 Prise Salz
100 g Zucker

4 Eigelb

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

1 kg Quark 0,5 %

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

200 g süße Sahne

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

Eigelb mit Salz u Wasser u Zucker weiß cremig schlagen lassen, Preiselbeeren dazu geben, die restlichen trocknen Zutaten vermischen langsam einrieseln und zum Schluss noch die süße Sahne und alles gut 3-4 min auf Mittelstufe verrühren.

Die steife Eischnee mit einen Holzquirl unter den Teig heben.

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

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

Eigenes Rezept, Dienstag, 20. Mai 2008 Hans60

Klassischer Sandkuchen Cemolgan 5 Ei F

Glutenfrei + Milchfrei



5 Ei

150 g Vollrohrzucker
0,5 Vanilleschote / innere
0,5 Zitronenabrieb
1 Prise Salz
125 g Maiskörner gem
125 g Speisestärke
170 g ungehärtete Margarine
0,5 Tasse Puderzucker

eine 24 / (30) cm Kastenform mit Backpapier auslegen.

Backofen auf 190°C vorheizen.

Eier mit Zucker, Vanille, Zitronenabrieb + Salz im Wasserbad lauwarm schlagen.

Die Eiermasse aus dem Wasserbad nehmen + wieder kalt rühren.

Das Mehl mit der Speisestärke mischen + unterziehen.

Die Margarine schmelzen lassen + warm, aber nicht heiß unter den Teig ziehen.

Teig in die mit Backpapier ausgelegte 24 cm (30 cm) Kastenbackform gießen.

Auf der unteren Schiebeleiste 40-45 min backen. Nadelprobe.

Evtl noch einige min nachbacken.

Auf ein Kuchengitter auskühlen lassen.

Dann mit Puderzucker besieben. Habe ich mir geschenkt.

Samstag, 26. August 2006

Hans

Kokos Ananas Kuchen 4 Ei F

Glutenfrei + Milchfrei



Für den Guss

3 Eiweiß

1 Prise Salz

80 g Vollrohrzucker

80 g Kokosnussraspel

Belag

1 frische Ananas

Teig

3 Eigelb

1 Ei

4 El heißes Wasser

1 Prise Salz

170 g ungehärtete Margarine

100 g Vollrohrzucker

0,5 TI Vanillepulver

120 g Kokosnussraspel

170 g Mais gem

Eiweiße mit einer Prise Salz weiß schlagen, dann langsam den Zucker einrieseln und sehr steif schlagen lassen, Beiseitestellen.

Ananas von Schale + Seele befreien.

Eigelbe mit dem Ei, Prise Salz und heißem Wasser und Zucker schaumig bis weiß cremig schlagen lassen, Margarine begeben, weiter rühren lassen, Mais mahlen und mit Kokosnuss und Vanillepulver vermischen und

einrieseln lassen und gut verrühren 3-6 min auf Mittelstufe wäre nicht schlecht.

In der Zwischenzeit eine 26 cm Ring- oder Springform mit Backpapier ausfüllen, den fertigen Teig rein und glattstreichen, Ananascheiben nach sehen, ob die Seele ganz entfernt ist, sonst mit Küchenmesser nachschneiden, mit den Scheiben den Kuchenteig bedecken.

Kokosnussraspeln mit einem Holzlöffel unter den steifen Eischnee mischen, und Esslöffelweise diese Eischneemasse auf das Obst verteilen.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 60 min backen, Nadelprobe. Da die Oberfläche dann noch sehr hell ist, die Hitze auf ca 150 - 160°C stellen und noch ca 10-15 min nachbacken..

Nach einem Rezept von Kokos Apfel Kuchen 27.07.07 hauki CK

Sonntag, 29. Juli 2007 Hans60

Kokoscreme Kuchen V (Erdbeeren) F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

26 cm Ring- bzw Springform mit Backpapier



Teig:

80 g Mais gem

80 g Naturreis gem

2 El Puderzucker, oder heller Rohrzucker , weniger ist besser

80 g ungehärtete Margarine

1 Prise Salz

1 TI hellen Essig

4 El Wasser evtl 5 El

Füllung:

600 g Tofu, naturell
500 ml Wasser
250 ml rote Betesaft
2 Prisen Meersalz
200 g Rohrzucker
1 Prise Salz
400 g Kokosraspel
180 g Naturreis gem
Erdbeeren, Rest
1 Zitrone , Abrieb, Saft u Fleisch
Von 500 g Erdbeeren

Zubereitung:

Habe erst die Art Mürbeteig, (Rührschüssel) mit den angegebenen Zutaten hergestellt, in eine mit Backpapier (auch den Rand) ausgelegte 26 cm Ringform gedrückt, diese mit dem Boden raus genommen, den Teig drauf , die nächste Lage Backpapier rauf, mit dem Nudelholz ganz dünn ausgerollt, beide Lagen mit dem Kuchenboden, in die Form, ein bisschen gerichtet u während ich den Belag bereite, in den Kühlschrank gestellt, war mir damit aus den Füßen, ca 30 min

Tofu zerbröckeln, in einen Mixer mit Rote Betesaft + evtl Wasser (vom Rezept) geben, man sieht wie viel gebraucht wird, es soll eine cremige Masse ergeben,
diese Masse in eine Rührschüssel geben,
Erdbeeren halbieren und auf einen flachen Teller legen, der so groß wie die Kuchenform ist,
die restlichen Erdbeeren in die Teigmasse ,
restliche Wasser begeben, sowie
400 g Kokosnus raspeln,
1 Zitrone , Abrieb, Saft u Fleisch,
Zucker u Salz u den Reis,
gut miteinander verrühren lassen, evtl nachzuckern.

Die obere Lage Backpapier entfernen, evtl noch ausrichten, Backpapier muss auch den Rand, bedecken, hin und her di Backform bewegen, so das überall der Teig hinkommt,
nun noch die halbieren Erdbeeren, mit der Schnittseite in/auf den Teig legen.

In den kalten Backofen bei ca 130°C ca 90-100 min backen, Nadelprobe.
Bitte ganz abkühlen lassen, bevor Backpapier entfernt wird
Abkühlen lassen, vor dem Servieren im Kühlschrank kalt stellen.
Ca 60 min vor dem servieren , wieder raus,
ideal wäre über Nacht ruhen lassen.

PS

Wer keinen Rote Betesaft hat, nehme Roten Traubensaft

Eigenes Rezept, Dienstag, 10. Juni 2008 Hans60

Kokoscreme Kuchen VII scharf u süß u sauer F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei

26 cm Ø Ringform mit Backpapier

8 Stück



Mürbeteig:

100 g Mais gem
100 g Naturreis gem
100 g ungehärtete Margarine
1 Prise Salz u Zucker
4 El Wasser
1 TI hellen Essig

Füllung

2 rote eingelegte Chilischoten
4 cl Tamari (Sojasoße)
4 cl Balsamico de Modena
400 g Tofu naturell
500 ml trockenen Weißwein (12,5 %) ca
200 g Kokosnuss geraspelt
Bund Frühlingszwiebel nur das Grüne

1 TI Curry ohne Salz
0,5 TI Chilipulver
150 g Naturreis gem
1 Scheibe Ananas klein gewürfelt
1 Kiwi klein gewürfelt
100 g Banane klein gewürfelt,
Bio Sesam u
Leinensaat

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

Chilischoten, Tofu, Salz, Balsamico, Tamari sowie Weißwein in einen Mixer gut cremig schlagen lassen, umfüllen in die Rührschüssel, Zucker, Kokosraspel, das klein geschnittene Frühlingszwiebelgrün, Curry, Chili, Ananas und Kiwi, 150 g Naturreis gem, sowie den Weißwein, ein wenig zurück halten, vielleicht wird es nicht gebraucht, es soll wie ein Rührteig werden, lieber etwas mehr, die klein geschnittene Banane mit einem Holzlöffel vorsichtig unter heben. Die obere Lage Backpapier entfernen und die Füllung drauf gießen, Schüssel hin u her bewegen, damit der Teig überall hin läuft und glatt wird, Sesam u Leinensaat vermischen, auf der Oberfläche verteilen.

In den kalten Backofen bei ca 130°C 100 –120 min backen, fest wird er erst, nach dem erkalten, dann auch erst Backpapier entfernen

eigenes Rezept Samstag, 14. Juni 2008 Hans60

[Kokoscreme Kuchen X Obst F Vegan](#)

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

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



Boden

500 g Weintrauben

Füllung

600 g Tofu
300 g Kokosnuss geraspelt
100 g Mais gemahlen
100 g Buchweizen gem
1 Prise Salz
200 g Zucker
1 Zitrone Saft und Fleisch
200 g Bananen ausgezogen gewogen
600 ml Trockner Wein

Belag

500 g rote Johannisbeeren
Puderzucker evtl

Zubereitung:

Eine 26 cm Ring- bzw Springform mit Backpapier ausfüllen, den Boden mit den Weintrauben belegen.

Den Wein ein wenig aufteilen, Augenmaß,
Ein wenig Wein aufheben, um damit den Mixer auszuspülen.

Tofu zerbröckeln, in einen Mixer mit etwas Wein geben, man sieht wie viel
gebraucht wird, es soll eine cremige Masse ergeben,
In eine Rührschüssel, ebenso die Bananen

Kokosraspel, Naturreis gem, Salz, Zucker, vermischen u den cremigen To-
fu rein geben, den Mixer mit Wein ausspülen und dazu geben, verrühren
lassen,

Teig auf die Trauben gießen, die Form hin und her bewegen, damit der
Teig überall hinkommt.

rote Johannisbeeren auf den Teig verteilen, und ein wenig in den Teig drü-
cken.

In den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft , ca 100 –110 min, abbacken.

das Backpapier vorsichtig abziehen nach dem abkühlen

den Kuchen ca 30 min dem servieren, aus den Kühlschrank holen

Eigenes Rezept, Mittwoch, 23. Juli 2008 Hans60

Kokosnuss Kuchen Sara F Vegan

glutenfrei - eifrei - milchfrei u Vegan



Zutaten für 1 Portionen

550 g Banane(n), ca. (Leopardenart)

3 Äpfel

1 Zitrone(n), Saft davon

150 g Datteln oder Rosinen

Rum, 54 % oder trockenen guten Rotwein oder einfach Wasser

2 Tasse/n Wein, weiß, guten trockenen oder kohlenensäurehaltiges Mine-
ralwasser

3 Tasse/n Mais, gemahlen

3 TL Koriander, gemahlen +
1 Tüte/n Backpulver
0,25 TL Meersalz
150 g Rohrzucker
200 g Kokosraspel

Zubereitung

Datteln klein schneiden o. Rosinen in 54 % Rum ca. 1 h einlegen.
Bananen pürieren. 3 Äpfel um den Griebsch rum raspeln, 1 Zitrone entsaften.

3 Tassen Mais, gem., 3 TL Korianderkörner gem., Backpulver, Salz, Zucker und Kokosraspel - alle trockenen Zutaten gut verrühren, lassen, pürierte Bananen mit dem Zitronensaft vermischt, geraspelte Äpfel, eingelegte Datteln samt Flüssigkeit begeben, gut verrühren, dann noch den Wein zugeben, evtl. mehr oder weniger, nach Gefühl, richtet sich stark nach der Saftigkeit des Obstes.

In eine 26 cm, mit Backpapier ausgelegte, Ringform gießen, glatt streichen.

Bei 140° C Umluft OHNE vorheizen, auf der 2. Schiene von unten ca. 80-100 min backen. Nadelprobe.

Raus aus dem Ofen, ein paar Min. sich verfestigen lassen, Ring lösen, Backpapier vorsichtig runter klappen/ lösen, ab- + auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

07.Juni 2007

11.07.07 Hans60

Kokosnusskuchen 4 Eiweiß F

Glutenfrei + Milchfrei



4 Eiweiß

1 Prise Salz
200 g Vollrohrzucker
0,25 TI Bourbon Vanillepulver
10 EI Kokosnuss geraspelt
400 g Mais gem
1 Tüte Backpulver
1 EI Kaffee gem
2 cl Rum 54 %
350 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Belag:

800 g TK Sauerkirschen entsteint
0,25 Tasse Wasser
0,5 Tasse Kirschwasser
1 Tasse Wasser
3 EI Speisestärke

Zubereitung: Kuchen

Eiweiß mit Salz weiß schlagen, Zucker mit Vanille gemischt, zugeben, und steifschlagen lassen, Kokosnuss + Kaffee beigegeben, nun fällt der Eischnee wieder ein. Mais mit Backpulver gemischt reinrieseln lassen, wird fest, also Wasser langsam zugeben, bis es wie ein Rührteig ist, dann noch den Rum zugeben.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform geben glattstreichen. In einem vorgeheizten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 35 min backen, Nadelprobe. Ca 10 min in der Form lassen, dann den Ring nach unten drücken.

Belag: wer will

TK Kirschen mit zusammen ca eine dreiviertel Tasse Flüssigkeit zu kochen bringen. 3 EI Speisestärke in eine Tasse kaltem Wasser auflösen, und in die kochenden Kirschen geben und rührend ca 3 min kochen lassen. Sobald der Kuchen fertig gebacken, die noch heißen Kirschen drauf gießen, glattstreichen, auskühlen lassen.

Eigenes Rezept, Donnerstag, 5. April 2007 Hans60

Kokosnusskuchen Goek-Tepe 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Kuvertüre, bittere, geraspelt

200 g Kokosraspel, mittel
500 g Mais, gemahlen
220 g Rohrzucker
1 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)
1 Prise Salz
50 g Ingwer, klein gewiegt
10 g Trockenhefe f. 500 g Mehl

4 Ei(er), trennen

1 Prise Salz

1 Liter Milch, ca.

2 cl Rum, 54 %

Kuvertüre auf einer rechteckigen Gemüseraspel grob raspeln.
Bis einschließlich Trockenhefe alle trockenen Zutaten gut vermischen.
Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelb mit ca. 1 l Milch auffüllen und verrühren und zu den trockenen Zutaten geben, unterrühren, muss wie ein Rührteig werden.

Steifgeschlagenes Eiweiß darunter heben, sollte kein Eischnee an der Oberfläche sichtbar sein. (Verbrennungsgefahr, wird zu dunkel beim Backen).

Die Suppe (Teig) jetzt in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Æ Springform gießen. Darüber jetzt den Rum gießen.

In den mit 40 °C (Licht an und ein wenig mehr) vorgewärmten Backofen auf ein Rost stellen. Ca 1 h stehen lassen. Gehen nicht möglich, der Teig zu feucht. Vorsichtshalber die Fettpfanne ganz unten in den Backofen, falls es aus- oder überläuft.

Bei Umluft 160°C ca. 60- 70 min backen. Bei Ober- + Unterhitze den Kuchen aus dem Backofen, mit einem feuchten Tuch abdecken, die Fettpfanne entfernen + auf ca. 180 - 190 °C vorheizen, dann ca. 45- 55 min backen. Nadelprobe.

Den Kuchen ca. 10 min noch in der geschlossenen Springform lassen. Öffnen + vorsichtig mit und am Backpapier auf ein Kuchenrost ziehen, abkühlen lassen. Erst dann Backpapier entfernen.

Ich lasse den Kuchen immer auf dem Backpapier, schneide diese, meist mit einem Tomatenmesser, + gehe dann mit einem Tortenheber drunter und hebe diese auf einen Kuchenteller.

Serviert wird meist noch mit Vanillezucker, geschlagener süßer Sahne.

Zubereitungszeit ca. 30 min - 12 Stücke -Stehzeit ca. 1 h.

Hinweis: Dadurch, dass ich Kuvertüre anstelle von Backkakao nehme, wird der fertige Kuchen nicht so trocken. Könnte mir vorstellen, diesen Kuchen statt mit Hefe auch mit Backpulver zu backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

11.01.06 Hans60

03.07.2006 16:10 Kommentar von Hans60

Veränderung F



Habe

Anstelle Hefe, 1 Tüte Backpulver.
3 El eingelegte Rosinen, Rum 54 % (lange)
genommen.

Hans

Kokosnusskuchen Goek-Tepe II 4 Ei M F

Glutenfrei

26 cm Ø Ringform mit Backpapier



150 g bittere Schokolade 85 % geraspelt
200 g Kokosnuss geraspelt
500 g Mais gem
220 g Puderzucker trennen
2 Prisen Salz trennen
30 g Ingwer klein gehackt

1 Tüte Backpulver f 500 g Mehl

4 Ei trennen

5 Ei Milch von 200 ml

800 ml Schmand

Zubereitung:

Eiweiße mit einer Prise Salz schaumig u mit 110 g Zucker steif schlagen, beiseite stellen.

Schokolade mit einer Mandelmühle fein mahlen, .

Eigelbe mit ca 5 Ei Milch und 1 Prise Salz und 110 g Zucker schaumig bis cremig weiß schlagen lassen mit den Rest Milch (200 ml) und Schmand auffüllen, und verrühren, und die trockenen Zutaten vermischen und zugeben, und gut 5 min auf Höchststufe verrühren lassen muss wie ein Rührteig werden.

Steifgeschlagene Eiweiß drunterheben, sollte kein Eischnee an der Oberfläche sichtbar sein, in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen

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

Den Kuchen ca 10 min noch in der geschlossenen Ringform lassen.

Öffnen , + vorsichtig mit und am Backpapier auf ein Kuchenrost ziehen, abkühlen lassen.

Erst dann Backpapier entfernen.

Ich lasse die Kuchen immer auf dem Backpapier, schneide diese , meist mit einem Tomatenmesser, + gehe dann mit einem Tortenheber drunter, und hebe diese auf einen Kuchenteller. –

Serviert wird meist noch mit Bourbon Vanillezucker, geschlagene süße Sahne.

Zubereitungszeit ca 30 min –

12 Stücke –

eigenes Rezept, Samstag, 27. Juni 2009

Kuchen Mahabad, pikant 2 Ei M F

Glutenfrei



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

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

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

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

2 Tassen kohlenensäurehaltiges Mineralwasser +

ca 150 g grob geraspelten Gauda +
2 Ei unter rühren +

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

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

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

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

Eigenes Rezept , 02.11.2004 Hans60

Veränderung Mittwoch, 21. Februar 2007

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

Mais Apfel Pfannenkuchen F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei

24 cm Bratpfanne mit Backpapier u Deckel



Boden:

500 ml Sojadrink naturell
200 g Maisgrieß
1 Prise Salz
1 TI Zucker

Füllung:

2 Äpfel ca 200 g
0,5 Zitrone, Saft davon

Decke

500 g Sojadrink naturell
150 g Maisgrieß
2 TI Zucker
1 Prise Salz

für den Boden, in die kalte Sojadrink 200 g Mais, Salz u Zucker einstreuen, und rührend kochen, bis es anfängt zu dicken, gleich in die mit Backpapier ausgelegte Bratpfanne geben, Glatt streichen, kann ruhig auch den Rand hoch gehen,

die Äpfel halbieren, und in Stücke schneiden, mit der schmalen Seite in den Boden stecken, die Schale nach oben, mit dem Zitronensaft die Apfelscheiben beträufeln,
für die Decke, in die kalte Sojadrink, 150 g Maisgrieß, 2 TL Zucker u Prise Salz einrühren und rührend kochen, bis es leicht andickt, diese Masse in die Zwischenräume der Apfelscheiben und die Äpfel zudecken, Deckel schließen, auf eine kalte Kochplatte ca 90 min auf Stufe drei von sechs möglichen Stufen, von der Hitze nehmen, ein paar min in der Pfanne lassen, dann vorsichtig am Backpapier fassen und den Kuchen auf einen Teller ziehen, abkühlen lassen, evt mit Puderzucker bestreuen.

Eigenes Rezept Samstag, 13. Juni 2009

Mais Apfel Pfannenkuchen II F

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei

24 cm Bratpfanne mit Backpapier u Deckel



150 g Maisgrieß
70 g Mandeln oder Nüsse gem
80 g Honig
100 g Deli Margarine
80 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

450 g Äpfel ca

handvoll Sultaninen

Maisgrieß bis Mineralwasser gut verrühren, in eine 24 cm mit Backpapier ausgefüllte Bratpfanne füllen, mit einem nassen Esslöffelrücken den Teig verteilen auch einen Rand bilden, für 30 min in den eingeschalteten Kühlschrank stellen,

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

Eigenes Rezept Sonntag, 14. Juni 2009

Mais Buchweizen Bratlinge mit Erdnusssoße + Sahnewirsing 2 Ei F

Glutenfrei, Kuh Milchfrei
4 Personen



100 g Buchweizen ($\frac{3}{4}$ Tasse)
1,5 Tassen Wasser
2- 3 Stangen Knoblauchgrün, in kleine Ringe
1 TL Majoran, getrocknet
200 g Mais gem

120 g Schafskäse

1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer

2 Ei

2-4 EL Olivenöl

Schmand oder Jogurt

Preiselbeerenkompott

Panade, wenn gewünscht

Buchweizen gem

1- 2 Eier

Salz + Pfeffer gemörsert

Wenn nicht ,

Nur Buchweizen gem

Zubereitung

Buchweizen heiß abwaschen, ins kochende Wasser geben, klein stellen, wenn Wasser ca nur noch die Hälfte zu sehen ist, Hitze ausstellen, ausquellen lassen.

Den gem Mais sowie Knoblauchgrün, Majoran, Käse, Zucker + Pfeffer gut vermischen, die fertige Buchweizen dazu + vermischen, die Eier unter kneten, mit Salz abschmecken.

In Handtellergröße 1,5 cm hohe Bratlinge formen.

In zerklopften Eier dann mit Salz + Pfeffer gewürzten Buchweizen wenden + im heißen Olivenöl goldgelb braten.

Ohne Panade

Nur in Buchweizenmehl wenden + im heißen Olivenöl goldgelb braten. Es geht auch mit Maisgrieß, nur kann es schnell bitter werden, + saugt auch viel Fett auf.

Erdnuss Soße

80 g Erdnüsse

300 ml Wasser

0,5 TI gekörnte Gemüsebrühe

2 cm Ingwer klein gewürfelt

Muskatnuss frisch gerieben

1 TI Delikata

0,5 TI Kräutersalz

2 –4 cl trockenen Weißwein

Soße:

Erdnüsse leicht rösten + fein mahlen.

300 ml Wasser mit 0,5 TI gekörnte Gemüsebrühe + Ingwer + Delikata + Kräutersalz zum kochen bringen.

Den Topf von der Hitze,
gem Erdnüsse einrühren sowie den guten Wein dazu.

Sahne Wirsing M

Zutaten für 4 Portionen

750 g Wirsing

30 g Butter, (oder Margarine)

2 Handvoll Lauch in Ringe ODER 2 Zwiebel(n), fein gewürfelt

0,5 TI Zucker

250 ml Wasser

0,5 TI gekörnte Gemüsebrühe

100 ml Schlagsahne

Salz und Pfeffer

Frisch geriebenen Muskatnuss

Zubereitung

Butter erhitzen Lauch drin andünsten.

Wirsing vierteln, Strunk ausschneiden, in feine Streifen schneiden.

Fett erhitzen, Lauch und Zucker darin andünsten, Wirsing dazugeben und kurz mitschmoren. Dann mit Wasser ablöschen + gekörnte Gemüsebrühe dazu, und 10 min offen im Topf köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Mit Salz, Pfeffer + geriebenen Muskatnuss abschmecken,
wer will, das ganze leicht pürieren, Sahne zugeben, fertig.

2 Bratlinge pro Portion mit Soße + Wirsingkohl servieren,
auf Bratlinge je einen Klacks Preiselbeeren sowie einen Klacks auf dem Wirsing. Guten Appetit

Samstag, 18. November 2006 eigenes Rezept, hans60

Mais Kuchen Yazd 4 Ei

glutenfrei u milchfrei

Zutaten für 1 Portionen

250 g Margarine, ungehärtete
200 g Rohrzucker
1 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)
200 g Speisestärke (Mondamin)
150 g Mais, gemahlen
50 g Mohn, gemahlen
1 Prise Salz

4 Ei(er)

250 ml Eierlikör

125 ml Rum, 54 %

Zubereitung

Alle Zutaten in/mit einer elektrischen Küchenmaschine wenigstens 5 min rühren. In eine mit Backpapier ausgelegte 30 cm Königskuchenbackform gießen, glatt streichen. Auf die unterste Schiene, des vorgeheizten 180°C Backofen stellen + 100 min backen.

Kurz in der Form sich verfestigen lassen, vorsichtig am Backpapier fassen + auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. Mit einem Sägemesser (Tomatenmesser) schneiden. Guten Appetit.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

31.07.05 Hans60

Mais Pfannkuchen, für Armira F

Glutenfrei Ei- + Milchfrei

Rezept I F Vegan



250 g Mais gem

500 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
1 TI Salz
1 Prise Vollrohrrohrzucker
4 El Öl (Rapsöl)
Öl zum braten

Rezept II F Vegan



200 g Mais gem
50 g Kichererbsen gem
1 TI Salz
1 Prise Vollrohrrohrzucker
500 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
4 El Öl (Rapsöl)
Öl zum braten

Rezept III F Vegan



200 g Mais gem
50 g Sonnenblumenkerne gem
1 TI Salz
1 Prise Vollrohrrohrzucker
500 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
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, ist der Teig zu dick, bricht es, wenden, + noch 1- 2 min braten, den Puffer hin + her bewegen, damit er nicht ansetzt.

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

Wenn das Fett verbrennt, werden die Pfannkuchen dunkel bis schwarz.

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 sieben + fünf min pro Stück.

Fazit :

Als eine Art Enchiladas sind sie nicht zu gebrauchen, das heißt, füllen + dann zusammen rollen, ist nicht möglich weder im heißen noch im kalten Zustand, sie brechen + krümeln.

Entweder sie so wie Pfannkuchen weiter verwenden, oder

In Auflaufformen, Pfannkuchen - Schicht was anderes + wieder Pfannkuchen usw.

Oder , nur eine Idee

gedeckter Maispfannenkuchen F



1 Pfannkuchen +

eine dicke Scheibe frische Ananas,
+ in die Mitte 1 TI Preiselbeeren,
drüber in Scheiben oder geraspelten Ziegenkäse + kurz
im Backofengrill bei 250°C überbacken
+ ein wenig Paprikagranulat drüber geben.

PS . es sind ca 6-8 Stück pro Rezept geworden
Gebe nur 1 Bild hier rein, denn sie sind alle was geworden, + sehen alle
fast gleich aus

Lg

Hans

Man nehme 1 Pfannkuchenrezept, ergaben ca 8 Pfannkuchen z.B. I- IV
aus meinem Profil, lege je eine schöne dicke Scheibe frische Ananas drü-
ber, in dem ausgehöhlten Loch in der Mitte, einen TI Preiselbeeren, über
das Ganze geraspelten Ziegenkäse oder in einer ganzen Scheibe + über-
backe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, es im Backofengrill
bei ca 250°C ca 120-180 sek.
Entweder vor oder nach dem Grillen, werden die Pfannkuchen mit Pap-
rikagranulat vor dem servieren bestreut.

Donnerstag, 31. August 2006

Maiskuchen III 2 Ei M F

Glutenfrei



Zutaten für 1 Portionen

250 g Mais, gemahlen
1 Prise Salz
5 Mandel(n), gemahlen, bittere
1.5 TL Backpulver, Weinsteinbackpulver
250 g Honig, flüssig

250 g Quark (Magerquark)

2 EL Rum, 54 %

2 große Ei(er)

Zubereitung

Mais bis Backpulver vermischen. Honig bis Quark müssen 500 ml Flüssigkeit ergeben, alles zusammen gut verrühren. In eine mit Backpapier ausgelegte Königskuchenbackform gießen, bei 160°C Umluft ohne vorheizen, 60 min backen, sonst ca. 20- 30° C mehr. Mit vorheizen ca. 45 min. Nadelprobe.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

22.02.05 Hans60

Maiskuchen mit Äpfeln M

und Rosinen

90 g Maisgrieß; Polenta
25 g Sehr feiner Grieß
50 g Rosinen; in Wasser eingeweicht und abgetropft

500 ml Milch

50 ml Sahne

1 Prise Salz
100 g Zucker

30 g Butter

1 Zitrone; die Schale
4 Äpfel

Nach Geschmack zum bestreuen

Zimt
Zucker

Milch, Salz, Zucker, Butter und abgeriebene Zitronenschale zusammen

aufkochen. Mais und Grieß langsam einrühren und 20 Minuten bei sehr schwacher Hitze unter häufigem Rühren simmern lassen. Rosinen und Sahne dazugeben und gut vermischen. Den Boden einer Springform von 24 cm Durchmesser mit Backpapier gut auskleiden, den Rand mit Butter bestreichen. Den Teig hinein geben. Apfelschnitze fein schneiden und den Teig damit belegen. Zimt und Zucker vermischen und über die Äpfel streuen. Den Kuchen in den auf 170 Grad vorgeheizten Backofen geben und für ca. 45 Minuten backen lassen

Maiskuchen V Vegan

glutenfrei / milchfrei / eifrei

Zutaten für 1 Portionen

250 g Mais, gemahlen

5 Mandel(n), gemahlen, bittere

1 Prise Salz

8.5 g Backpulver, ca 1,5 TL Weinsteinbackpulver

1 EL Kakaopulver ohne Zucker, bis 2 EL

250 g Banane(n), geschälte + püriert

2 TL Süßstoff, flüssigen

3 EL Rum, 54 %

Wein, rot, trocken

Trockene Zutaten vermischen. Bananen + Süßstoff + Rum bis 500 ml mit trockenem Rotwein auffüllen, zu der trockenem Massen gießen, alles vermischen + in eine kleine mit Backpapier ausgelegte Königskuchenbackform geben.

Ca. 60 min bei 160°C Umluft ohne vorheizen backen. Ohne Umluft ca. 20 - 30°C mehr, dann vorheizen + ca. 45 min backen.

PS: Bitte unbedingt die Flüssigkeitsangabe beachten, bei weniger wird es krümelig. Es sollte auch frisch gem. Mais verwendet werden. Durch die Mandeln erhält es ein wenig den Marzipangeschmack, lecker.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

01.03.05 Hans60

24.06.2006 15:46 Kommentar von Hans60

Veränderung I F



Anstelle flüssigen Süßstoff, 2 TL Stevia*, flüssigen genommen,
+, rot, trockenen , Australia 14 % .

Sowie 4 cl Rum 54 % anstelle 3 Ei.

Mandeln waren aus ,nahm dafür 1 Ei Kokosraspel

kam mit 2 TL hin, es richtet sich eben nach der süße der Bananen, nehme
immer sehr reife.

Der Kuchen wurde ein wenig fest, tut dem Geschmack aber keinen Ab-
bruch .

Maiskuchen VII Vegan F

Und Nougattorte

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei



500 g Mais gem

1,5 Tüte Backpulver

200 g Zucker

1 Prise Salz

1 TL Vanillepulver

200 g Margarine, laktosefrei
500 ml kohensäurehaltiges Mineralwasser

erst die trocknen Zutaten vermischen dann die Margarine gut verrühren, und langsam das Wasser zugeben, ca 10 min auf Mittelstufe rühren lassen.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform gießen, in den kalten Backofen bei ca 140 °C Umluft ca 90 min backen, Nadelprobe, Backpapier erst nach dem völligen Abkühlen, entfernen.

Eigenes Rezept Montag, 27. Oktober 2008

Veränderung F
durch geschnitten



Diesen Kuchen über Nacht ruhen lassen,
Backpapier entfernen,
umdrehen, die Unterseite nach oben,
quer durchschneiden,
die Schnittfläche mit Rum 54% einstreichen,
mit Nougatcreme IV , z.B. bestreichen,
Deckel drauf ,
die Oberfläche und den Rand mit Rum 54 % einstreichen,
(hält die Creme besser)
und mit Nougatcreme IV, einstreichen, Oben und drum herum
für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen.

Guten Appetit

Hans

Maismandel Kuchen M F

Glutenfrei + Eifrei



200 g Mandeln gem
350 g Mais gem
1 Prise Salz + Zucker
1 Tüte Trockenhefe
1 Zitronenabrieb

550 ml Milch

3 TI flüssigen Süßstoff

alle Zutaten zusammen auf kleiner Stufe verrühren lassen, in eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform gießen, + 60 min bei warmer Zimmertemperatur ruhen lassen.

Im kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 50 min backen. Nadelprobe.

Eigenes Rezept, Samstag, 6. Januar 2007 Hans60

21.3.07 Hans60

Mandarin Kuchen (saftig) F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchefrei

26 cm Ringform mit Backpapier



600 g Tofu naturell
1 l Sojadrink naturell
250 g Kokosnuss geraspelt
500 g Mais gem
1 Prise Salz
200 bis 300 g Zucker
1 Tüte Backpulver
200 g Preiselbeeren
ca 600 g Mandarin

Tofu leicht zerteilen, in einen Messbecher sowie halbvoll Sojadrink geben, mit einem elektrischen Pürierstab oder in einem Mixer fein pürieren, in eine Rührschüssel, mit dem Rest Sojadrink den Messbecher/Mixer ausspülen, dazu geben, sowie die Kokosnuss, Salz und ca 200 g Zucker, erstmals, bitte bedenkt das die Preiselbeeren auch süß sind, Mais mit rein, und gut verrühren lassen, abschmecken, evtl nach süßen, in der Zwischenzeit die Mandarinen ein wenig in den Händen drücken, schälen, filetieren, auf einen großen flachen Teller legen, der ca den Ø der Form hat, die Preiselbeeren mit einem Holzlöffel vorsichtig durch den Teig ziehen und in die mit Backpapier ausgefüllte 26 cm Ringform gießen, ein wenig hin und her bewegen, damit der Teig sich gut verteilt, nun die Mandarinscheiben mit der dünnen Seite in den Teig drücken, so dass nur noch der breite Mandarindrücken raus sieht.

In den kalten Backofen bei ca 120°C Umluft ca 100 –120 min backen.
Nadelprobe,
oder in einen vorgeheizten Backofen mit Ober- und Unterhitze, sehr niedriger Temperatur,
so trocknen die Früchte nicht aus,
ca 20 min in der Form lassen, dann den Ring runterlassen, bis zum völligen erkalten, am besten eine Nacht stehen lassen, dann das Backpapier vorsichtig entfernen

eigenes Rezept Freitag, 10. Oktober 2008 Hans60

Mandarinen Käse Kuchen M F

Glutenfrei + Eifrei



Boden

150 g Mais gem
1 Prise Salz + Zucker
1 TI Trockenhefe
70 g Haselnüsse gem

200 ml Milch

Füllung

600 ml Milch

80 g Speisestärke
1 Prise Salz + Zucker
0,25 TI Bourbon Vanillepulver
4 TI flüssigen Süßstoff oder mehr

2 Pfund Quark 0,5 %

700 g Mandarinen ca

Zutaten für den Boden, in einer elektrischen Küchenmaschine auf kleiner Stufe ca 5 min rühren lassen, den Teig in eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform geben, + mit einem nassen Esslöffel den Teig glattstreichen, + ca 50 min ruhen lassen.

500 ml Milch mit Salz, Zucker, Vanille + Süßstoff zum kochen bringen, die in 100 ml aufgelöste Speisestärke dazu geben, aufkochen lassen, runter von der Hitze, den Quark ein- + glattrühren, auf den Teigboden gießen glattstreichen.

Die filetierten Mandarinen mit der schmalen Seite in die Füllung drücken, so das der Rücken der Frucht mit der Oberfläche abschließt.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 45 min backen.

Eigenes Rezept, Dienstag, 9. Januar 2007, Hans60

Mandelcreme Kuchen I F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

1 Ringform 26 cm mit Backpapier





Mürbeteig:

100 g Kichererbsen gem
100 g Mais gem
50 g Buchweizen gem
1 Prise Salz u Zucker
1 TI heller Essig
120 g Margarine

Füllung:

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

Belag:

4 Kiwi ca
300 g rote Johannisbeeren

1 Ringform 26 cm mit Backpapier

Mürbeteig

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

Füllung:

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

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

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

jetzt erst langsam den Zuckerrübensirup zu geben, immer wieder abschmecken, die Süße, je nach dem wie süß der Traubensaft ist,

Backform aus dem Kühlschrank, obere Lage Backpapier entfernen, den flüssigen Teig drauf gießen, Form ein wenig hin und her bewegen, verteilt sich der Teig.

Belag

Johannisbeeren ernten, entstielen, waschen, abseihen,

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

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

Eigenes Rezept

Freitag, 27. Juni 2008 Hans60

Mandelkuchen F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

30 cm Kastenbackform mit Backpapier



100 g Kakaobutter oder Margarine laktosefrei
200 g Mandel oder Nüsse
6 bittere Mandeln mit gemahlen ODER
6 El Obstler
250 g Naturreis gemahlen
2 Kardamomkapseln mit gemahlen
1 Pimentkorn mit gemahlen
1 Prise Salz
200 g Mais grob gemahlen (Grissähnlich)
1 Tüte Backpulver f 500 g Mehl
500 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
200 g Zuckerrübensirup

Kakaobutter zerlassen, beiseitestellen,
Mandeln o Nüsse in einer trocknen Pfanne rösten und mahlen, mit den anderen trocknen Zutaten vermischen, in eine Rührschüssel geben, den Rührhaken langsam laufen lassen, kohlenensäurehaltiges Mineralwasser und Zuckerrübensirup dazu und gut verrühren, abschmecken ob süß genug, 6 El Obstler mit untermischen lassen, fast abgekühlte Kakaobutter dazu und alles zusammen gut 4-5 min auf Mittelstufe verrühren lassen, in eine 30 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, (Suppen ähnlich) Glattschütteln oder glatt streichen,

in den kalten Backofen bei ca 150°C Heißluft ca 80 min backen, Tür öffnen, nach ca 30 min, die Form raus nehmen aus dem Backofen, schräg stellen am Backpapier anfassen und rausziehen auf ein Kuchenrost abkühlen lassen, erst dann das Backpapier entfernen, den Kuchen möglichst eine Nacht Ruhen lassen, dann ist er auch trocken außerhalb, und die Gewürze können sich entfalten,

Eigenes Rezept Samstag, 19. Dezember 2009 Hans

Marmor Kuchen Sovjetkoje 4 Ei M F

Glutenfrei + eigenes Rezept

26 cm Ringform mit Backpapier



1. Teil, hell

3 Ei

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

130 ml Milch

2. Teil, dunkel

50 g Bio Sonnenblumenöl

1 Ei

130 ml Milch

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

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

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

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

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

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

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

Eigenes Rezept, 31. Oktober 2007 Hans60

Marmorkuchen Dubrovnyi Ovrage 5 Ei M F

Glutenfrei

26 cm Ring-, Springform mit Backpapier



Dunkel

300 g Mais gem
100 g Naturreis gem
50 g Amaranth gem
50 g Kaffeebohnen gem
1 Prise Salz
200 g Vollrohrzucker
1 Tüte Backpulver
120 g ungehärtete Margarine

3 Ei

300 ml Milch

hell

0,5 frische Ananas püriert ca 450 ml
200 g Mais gem
100 g Naturreis gem
50 g Amaranth gem
1 Prise Salz
100 g Vollrohrzucker, je nach Süße der Ananas
0,5 Tüte Backpulver

2 Ei

4 cl Obstler evtl

Zubereitung

300 g Mais gem, 100 g Naturreis gem, 50 g Amaranth gem, 50 g Kaffeebohnen gem, 1 Prise Salz, 200 g Vollrohrzucker, 1 Tüte Backpulver 120 g ungehärtete Margarine, 3 Ei und 300 ml Milch vermischen und ca 3-5 min auf Mittelstufe verrühren lassen, Beiseitestellen.

Eine halbe Ananas pürieren, ergibt ca 450 ml und zwei Eier dazu vermischen, die trockenen Zutaten, wie 200 g Mais gem, 100 g Naturreis gem, 50 g Amaranth gem, 1 Prise Salz, 100 g Vollrohrzucker, je nach Süße der Ananas, 0,5 Tüte Backpulver vermischen und zugeben, gut verrühren lassen, evtl noch 4 cl Obstler oder Wasser zugeben, man sieht es.

Eine 26 cm Ring-, Springform mit Backpapier ausfüllen, abwechselnd den dunklen Teig und den hellen Teig einfüllen, glattstreichen.
In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 90-100 min backen, Nadelprobe, in der Mitte.

Eigenes Rezept Freitag, 10. August 2007 Hans60

Marmorkuchen Privilzskij Ei F

Glutenfrei + MilCHFrei

26 cm Ø Ring- bzw Springform mit Backpapier



Teig hell

300 g Mais gem
100 g Naturreis gem
100 g Amaranth gem
1 Prise Salz
1 Tüte Backpulver
100 g ungehärtete Margarine, laktosefrei
230 g Eierlikör ca
200 – 250 g ca, guten trockenen Weißwein
(Zucker ist nicht notwendig, wegen Eierlikör)

Teig dunkel

200 g Mais gem
50 g Naturreis gem
50 g Amaranth gem
20 Kaffeebohnen mit gem
1 Prise Salz
120 g Vollrohrzucker
1 Msp Nelken gem
80 g ungehärtete Margarine
100 g bittere Schokolade 70 %

400 ml ca trockenen guten Rotwein

Teig hell Zubereitung

300 g Mais gem, 100 g Naturreis gem, 100 g Amaranth gem, 1 Prise Salz, 1 Tüte Backpulver, 100 g ungehärtete Margarine, 230 g Eierlikör ca 200 ca, guten trockenen Weißwein 3-5 min miteinander verrühren, es sollte geschmeidig aussehen, evtl noch 50 ml Weißwein dazu., Teig Beiseite stellen.

Teig dunkel Zubereitung

200 g Mais gem, 50 g Naturreis gem, 50 g Amaranth gem, 20 Kaffeebohnen mit gem, 1 Prise Salz, 120 g Vollrohrzucker, 1 Msp Nelken gem, 80 g ungehärtete Margarine, 100 g bittere Schokolade 70 % gem in einer Mandelmühle, 350 ml ca trockenen guten Rotwein, alles ca 3-5 min verrühren lassen, evtl noch 50 ml Rotwein oder mehr zugeben. es sollte geschmeidig aussehen.

Eine 26 cm Ø Ring- bzw Springform mit Backpapier ausfüllen, den hellen + dunklen Teig abwechselnd in die Mitte der Form einfüllen, mit einem großen Löffel, oder ich nahm 2 Teigschaber.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 85-100 min backen, Nadelprobe, bitte in die Mitte stechen, da dauert es etwas länger, das durch backen.

Ca 20 min der Form sich verfestigen lassen, dann den Ring runterlassen, ganz abkühlen lassen vorm anschneiden

Eigenes Rezept Donnerstag, 2. August 2007 Hans60

Marmorkuchen Pugacev F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchefrei

26 cm Ringform mit Backpapier



Hell:

200 g Vollrohrzucker
125 g ungehärtete Margarine
500 g Mais gem
1 Tüte Backpulver
1 Prise Salz
0,5 TI Bourbonne Vanillepulver
500 ml trockener weißer Spätburgunder, Baden

dunkel:

200 g Mais gem
1,5 TI Backpulver
1 Prise Salz
70 g Vollrohrzucker
50 g geröstete Haselnüsse fein gehackt
2 El Kaffeebohnen mit fein gehackt
50 g ungehärtete Margarine
250 ml trockener roter Spätburgunder, Baden

Zubereitung hell

200 g Zucker + 125 g Margarine schaumig rühren lassen,
500 g Mais, 1 Tüte Backpulver, Prise Salz und Vanillepulver vermischen
und zu der Zuckermischung dazu geben, verrühren, und langsam den
Weißwein dazu geben, alles zusammen gut 4-5 min auf Mittelstufe verrüh-
ren lassen.

Zubereitung dunkel :

70 g Zucker + 50 g Margarine schaumig rühren lassen,
200 g Mais, 1,5 TI Backpulver, Prise Salz und Haselnüsse + Kaffeebohnen
fein gehackt, vermischen und zu der Zuckermischung dazu geben, verrüh-
ren, und langsam den Rotwein dazu geben, alles zusammen gut 4-5 min
auf Mittelstufe verrühren lassen.

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

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

Ganz auskühlen lassen vor dem anschneiden.

Der Wein + Kaffee kommt gut raus, süß genug.

Eigenes Rezept, Sonntag, 24. Juni 2007 Hans60

Veränderung: F

Anstatt Mais gem.



Bei Hell

300 g Buchweizen gem

100 g Naturreis gem

100 g Amaranth gem

bei dunkel

100 g Buchweizen gem
50 g Naturreis gem
50 g Amaranth gem
evtl 1 TI Kakaopulver, kein Instant

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

Der Amaranth sorgt für eine gewisse „Saftigkeit“ im fertigen Kuchen.

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

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

Mohnblechkuchen F Vegan

glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

1 Backblech mit Backpapier

16 Stücke



Boden

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

Füllung

750 g Mohn gem
150 g Mais gem (Grieß ähnlich)
2 El Kaffeebohnen mit gem
0,5 TL Vanille - Pulver (Bourbon)
1 Prise Salz
100 g Zucker*
1 Liter Sojadrink
250 g Rosinen, wer mag eingelegte, in Rum o Wein o Traubensaft
1 Prise Salz
abgeseihtes von Rosinen

Streusel

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

Zubereitung

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

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

Hitze, eingelegte Rosinen mit der Flüssigkeit dazu geben und Rührend lauwarm abkühlen lassen.

Diese Mohnmasse auf den Hefeboden geben, glattstreichen.

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

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

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

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

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

Mohnblechkuchen Krzyiytrek 3 Ei M F
glutenfrei



Zutaten für 1 Portionen
450 g Maiskörner, (kein Popkorn)
50 g Amaranth, ganz

3 Ei(er)

150 g Margarine, ungehärtete
1 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)
100 g Vollrohrzucker
1 Prise Salz
½ Trockenbackhefe für 500 g Mehl

400 ml Milch

Für den Belag:

500 g Mohn
100 g Speisestärke (Mondamin)
0,5 TL Vanille - Pulver (Bourbon)
1 Prise Salz ODER
2 Tüte/n Puddingpulver, Vanille, glutenfrei
2 EL Rohrzucker, - 4 EL nicht gehäuft, ca 50 g

1 Liter Milch

250 g Rosinen, wer mag
2 TL Kaffeepulver, gem. türkisches ODER italienischen Espresso
1 Prise Salz
4 cl Rum, 54 %

Zubereitung

Wer, so wie, ich alles selber mahlt, der fängt damit an, den Mohn zu mahlen, es erspart mir die Getreidemühle auseinander zu nehmen, um diese zu reinigen. Mais + Amaranth zusammen fein mahlen, Zucker, Salz + Hefe dazu, vermischen, dann sollte erst die Milch dazu gegeben werden, dann die Eier + danach erst die Margarine, lässt sich zwar nicht so gut verteilen, aber die Hefe arbeitet besser, wenn das Fett erst zum Schluss ran kommt.

Den fertigen Teig mit dem Teigschaber auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech streichen. In den Backofen geben, 40°C, Licht an + ein wenig mehr + ruhen bzw. gehen lassen. Der Teig geht nicht besonders, weil er zu feucht ist. Ich lasse ihn meist, nach Gefühl.

In der Zwischenzeit bereite ich den Mohn vor. Den gemahlten Mohn in einen Kochtopf (ca. 4 l) die Rosinen, Salz, Zucker + Kaffeepulver + Bourbon Vanillepulver vermischen. In die kalte Milch Mondamin, Salz einrühren, auflösen, dann zu der Mohnmasse geben, verrühren und aufkochen, rühren, setzt schnell an. Wenn der Kaffee anfängt zu duften, kocht der Mohn auch meist, rühren. Und runter von der Hitze, lauwarm abkühlen lassen.

Die Mohnmasse auf den wahrscheinlich nicht gegangenen Teig geben. Ich nehme eine Gabel + rühre damit spiralförmig den Mohn unter den Teig. Falls der Teig wider Erwarten doch gegangen ist, die Mohnmasse draufstreichen. In den Backofen + bei ca. 160°C Umluft ca. 50-60 min backen. Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca. 180- 190°C + ca. 35-45 min backen. Nadelprobe.

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

Ich serviere ihn dann mit Bourbon Vanillezucker geschlagener süßen Sahne.

Tipp: Man kann auch gut + gerne die doppelte Menge Mohn nehmen, dann verdoppelt man eben alles, ausgenommen den Hefeteig.

Nachtrag: Sollte der Mohn sich trotz Rührens an den Topfboden angesetzt haben, etwas Wasser rein + eine Tüte einfaches Backpulver rein, über

Nacht stehen lassen. In den meisten Fällen reicht es aus. Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
04.01.06 Hans60

Veränderung

Anstelle 450 g Mais gem
Naturreis 450 g Mittelkorn gem

Sonntag, 29. Oktober 2006 Hans60

Mohnblechkuchen Troick M F

Glutenfrei + Eifrei



350 g Maiskörner
50 g Amaranthkörner
150 g Vollrohrzucker
0,25 TI Bourbon Vanillepulver
1 Prise Salz
0,5 Tüte ca Trockenhefe für 500 g Mehl

400 ml Milch

Belag:

1 l Milch

750 g Mohn

120 g Speisestärke

0,5 TI Bourbon Vanillepulver

1 Prise Salz

ODER

2-3 Tüten Glutenfreien Vanillepudding

300 ml Milch

120- 150 g Vollrohrzucker

250 g Rosinen , wer mag

1 Prise Salz

4 cl Rum 54 % wer mag

Teigschaber

1 Backblech

Backpapier dafür

Zubereitung

Wer, so wie ich alles selber mahlt.

Der fängt damit an den Mohn zu mahlen, es erspart mir die Getreidemühle , auseinander zu nehmen , um diese zu reinigen.

Mais + Amaranth zusammen fein mahlen, Zucker, Salz + Hefe dazu + vermischen, dann sollte erst die Milch dazu gegeben werden, Den fertigen Teig mit dem Teigschaber auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech streichen. In den Backofen geben, 40°C , Licht an + ein wenig mehr, + ruhen bzw gehen lassen. Der Teig geht nicht besonders, weil er zu feucht ist. Ich lasse ihn meist ca 50 min,

Den gemahlene Mohn in ein Kochtopf (ca 4 l) die Rosinen, Salz, Zucker + Bourbon Vanillepulver vermischen,

Mit einem Liter kochende Milch, den Mohn übergießen.

In die 300 ml kalte Milch , Speisestärke + Salz einrühren, auflösen, dann zu der Mohnmasse geben , verrühren, und aufkochen, rühren, setzt schnell an,

Und runter von der Hitze , den Quark einrühren. Evtl Rum zu rühren.

Die Mohnmasse auf den wahrscheinlich nicht gegangenen Teig geben, glattstreichen.

In den kalten Backofen + bei ca 140°C Umluft ca 50-60 min backen.
Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 180- 190°C + ca 35-45 min backen.

Nadelprobe.

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

Ich serviere ihn dann mit Bourbon Vanillezucker geschlagene süße Sahne.

Nachtrag : sollte der Mohn sich trotz Rührens an den Topfboden angesetzt haben, etwas Wasser rein, + eine Tüte einfaches Backpulver rein, über Nacht stehen lassen. In den meisten Fällen reicht es aus.

Eigenes Rezept, Sonntag, 21. Januar 2007 Hans60

Mohnkuchen 2 Ei M F

Rezept ca 1935 textlich angepasst

Glutenfrei

1 Backblech mit Backpapier





Zutaten für 1 Portionen

350 g Mais gem
200 g Naturreis gem
50 g Amaranth gem,

350 g Wasser / **Milch**
1 Trockenhefe für 500 g Mehl
50 g Honig
1 TL Salz
60 g Margarine, geschmolzene ungehärtete
evtl. Mehl (Streumehl)

Für die Füllung:

500 g Mohn, gemahlen

750 ml Milch

6 EL Rohrzucker, - 8 EI ODER
120 g Honig
40 g Speisestärke und 1 TI Vanillepulver.

2 Ei(er), evtl. 3

100 g Rosinen, – 150 g
1 Prise Salz
1 TL Kaffee, gemahlen(türkischen oder italienischer)
4 cl Rum, 54 %

Zubereitung

Teig: Von Mais gem bis geschmolzene Margarine, alle Zutaten wie sie sind, ob kalt oder warm, in die Küchenmaschine, Knethaken anstellen, kleine Stufe, nach 10 -15 min fertig.

Backblech mit Backpapier auslegen, Teig drauf legen, noch eine Lage Backpapier drauf mit der Rolle ausrollen. Mit der Gabel den Teig mehrmals einstechen. In den Backofen bei 30°C Ober- + Unterhitze, Licht an + ein wenig mehr, ca. 50 min gehen lassen.

Mohnfüllung: Mohn in die heiße Milch rühren + quellen lassen, Speisestärke u Vanillepulver anrühren in der Milch, die man vorher abnahm, alles zusammen aufkochen lassen.

Mohn kalt rühren. Eier + Rosinen rein. Nochmals abschmecken mit Zucker. Es muss eine dicke Masse sein. Auf den Teig geben.

Backzeit ca. 40 min, Mittelhitze, Hitze 3- 4 (Gas)ungefähr 40 min, Umluft 160°C ca. 40 min ohne vorheizen. Wer will, kann noch Streusel oder Teiggitter rauf legen, mir schmeckt er so aber am besten.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
08.05.06 Hans60

18. Dezember 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 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