

Mais Kuchen Teil I Glutenfrei

Hier nur Vegetarisch

Sowie 2 Kuchen mit Gelatine, sind NICHT 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

Mais Kuchen Teil I Glutenfrei	1
Hinweis I	1
Bitte bedenkt	1
Hinweis Margarine	1
Inhaltsverzeichnis	1
Kuchen.....	3
Ananas Kirsch Torte Tapkan 3 Ei M F.....	3
Ananaskuchen mit Kokosstreusel 5 Ei F.....	4
Apfel Käse Pfannenkuchen 2 Ei M F.....	5
Apfel Mohn Kuchen F Vegan.....	6
Apfel oder Weißweinkuchen F Vegan.....	8
Apfel-Hefekuchen mit Schmandguss 3 Ei M F.....	10

Apfelkuchen Spezial 3 Ei F	11
Apfelkuchen vom Blech 4 Ei M F	12
Apfelmus Kuchen Satpajev 3 Ei F	13
Apfelsinen Tofu Pampelmusen Kuchen F Vegan	15
Bananen Kuchen Artyk II F Vegan	17
Bananen Kuchen mit Ingwer M F	18
Veränderung F	20
Bananen Walnuss Kuchenbrot Shirvan F Vegan	21
Bananenkuchen Artyk I M F	21
Veränderung F	22
Biskuitkuchen 5 Ei F	23
Butterkuchen Bezmein 3 Ei M	24
Clementinen Torte Arkalyk I 3 Ei M F	25
Clementinen Torte Arkalyk 3 Ei M F	27
Eierlikör Amaretto Marmor Kuchen II 2 Ei F	30
Eierlikör Kuchen VI 4 Ei F	31
Eierlikör Kuchen VII 4 Ei M F	32
Eierlikör Kuchen VIII 3 Ei F	33
Eierlikör Mandel Torte 2 Ei F	34
Einfacher Sandkuchen mit Kirschen 4 Ei F	36
Erdnuss (Cashew)- Ingwer Kugeln 2 Ei	37
Veränderung I F	38
Veränderung II F	38
Feuchter Mandelkuchen 2 Ei M F	39
Feuchter Mandelkuchen II 4 Ei M F	41
Feuchter Mandelkuchen III M F	42
Veränderung F	43
Käsekuchen VII 4 Ei M F o Boden	44
Feuchter Nusskuchen 6 Ei M F	45
Frischkäse Kuchen 5 Ei M F	46
Geliebter Kleckerkuchen 3 Ei M	47
Veränderung F	49
Hüttenkäse Torte M F	50
Kaffee Kuchen Arusan 7 Ei M F	53
Veränderung II 7 Ei M F	54
Kaffeekuchen F Vegan	55
Kartoffelkuchen Sarlavuk 4 Ei M F	56
Kartoffelmaultaschen 1 Ei M F	58
Käse Amarettokuchen Bekabod 3 Ei M F	60
Käse Ananaskuchen M F	62
Käse Ananastorte M F	64
Hinweis M	66
Hinweis Ei	66
Hinweis F	66
Hinweis	66

Kuchen

Ananas Kirsch Torte Tapkan 3 Ei M F

Glutenfrei



200 g Mais gem
1 Kl Weinsteinbackpulver f 500 g Mehl

3 Ei

200 g ungehärtete Margarine
1 Prise Salz
1 Prise Vollrohrzucker

0,5 frische Ananas

500 ml Milch

1 Msp Bourbon Vanillepulver
1 Prise Salz
flüssigen Süßstoff für 200 g Zucker
40 g Speisestärke

Milch

600 g Magerquark 0,5 %

500 g TK Sauerkirschen entsteint ohne Zucker
200 ml Wasser
2 Ei Vollrohrzucker
25 g Speisestärke
kaltes Wasser
4 cl Kirschweinbrand (Kirschwasser)

Mais, Backpulver, Ei, Margarine, Salz + Zucker gut verrühren, + in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ringform geben + glatt streichen.
In den vorgeheizten Backofen bei 180°C 20 min vorbacken.

Frische Ananas aufschneiden, in Ringe schneiden,
1 Ring in / auf die Mitte des vorgebackenen Teiges legen, die anderen halbiert drum herum.

Milch aufkochen mit Vanillepulver, Salz + flüssigen Süßstoff, die in Milch eingeweichte Speisestärke rührend zu geben, ca 1 min kochen lassen, runter von der Hitze, Speisequark unterrühren, + auf die Ananasscheiben in der Rundform gießen, glatt streichen.

Wieder in den vorgeheizten Backofen bei 150°C Umluft ca 30 min backen, oder Ober- + Unterhitze bei ca 180°C ca 30 min backen.

200 ml Wasser mit den Sauerkirschen + 2 El Zucker zum kochen bringen, Speisestärke im kaltem Wasser auflösen, + langsam rührend zu den kochenden Kirschen geben, evtl wird nicht alles gebraucht, sollte eben langsam dick werden. Runter von der Hitze + 4 cl Kirschwasser zu geben, umrühren.

Wenn Kuchen fertig gebacken, raus dem Ofen + die Kirschmasse drüber geben, abkühlen lassen vor dem anschneiden, ich lasse es über Nacht im Kühlschrank, + hole es ca 60 min vor dem servieren dort raus.

Eigenes Rezept ,Donnerstag, 24. August 2006 Hans60

Ananaskuchen mit Kokosstreusel 5 Ei F

Glutenfrei + MilCHFrei



Für den Teig

350 g Mais gem
1 Tüte Backpulver,
170 g Vollrohrzucker
1 Prise Salz
0,5 TI Vanillepulver,

5 Ei

200 g zerlassene, abgekühlte ungehärtete Margarine ,
100 ml ca Ananassaft,
1 frische Ananas

Streusel

125 g. abgekühlte ungehärtete Margarine,
150 g. Mais gem
80 g Vollrohrzucker,
1 Prise Salz
80 g Kokosraspel +
100 g Haselnüsse feingeschrotet ODER
(120 g. Kokosraspel insgesamt)

Alle Teigzutaten in eine Schüssel und gründlich zu einem Teig verrühren lassen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegtes Backblech/ Fettpfanne gießen und glattstreichen.

Ananas schälen + die harte Seele entfernen, den Saft auffangen, in Scheiben und den Teig damit belegen.

Die Zutaten für die Streusel verkneten und über den Kuchen Streuseln.
Backtemperatur 190°C, vorgeheizt **Backzeit ca. 30 min.**

In den kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 40-50 min backen.

Samstag, 4. August 2007 Hans60

Apfel Käse Pfannenkuchen 2 Ei M F
Glutenfrei

Bratpfanne 28 Ø cm mit Deckel



200 g Frischkäse

200 g Magerquark

2 Ei

500 g Milch

150 g Buchweizen gem

150 g Mais mit gem

100 g Amaranth mit gem
100 g Naturreis mit gem
2 TL Koriander mit gem **ODER**
1 Zitrone, Saft davon
120 g Erdnüsse blanchiert gem
250 g Zucker
1 Tüte Backpulver
1 Prise Salz
3 Äpfel ca 450 g
Fett zum ausfetten der Pfanne und Deckel

Frischkäse, Quark, Ei verrühren, (evt Zitronensaft) Milch dazu,
alle trocknen Zutaten vermischen, langsam einrieseln lassen,
nun noch die Äpfel um den Griebsch rum raspeln, dazu geben und dann
gut 5 min auf Mittelstufe rühren lassen,
in die eingefettete Bratpfanne gießen, Deckel schließen,
Herdplatte auf Stufe drei von 6 möglichen Stufen ca 120 min backen,
dann ist die Oberfläche trocken, Pfanne schütteln, müsste sich jetzt gut
bewegen, der Kuchen, ein Brett über den Kuchen legen, die Pfanne um-
drehen, und entfernen, auskühlen lassen, vorm anschneiden.

Eigenes Rezept, Sonntag, 22. Februar 2009 Hans60

[Apfel Mohn Kuchen](#) F Vegan

Glutenfrei Eifrei Milchfrei Vegan

1 Backblech mit Backpapier
16 Stück



200 g Rosinen mit
trocknen Rotwein (14 %) bedecken und ziehen lassen

Boden

400 g Mais gem
1 Prise Salz
1 Tüte Trockenhefe, für 500 g Mehl
50 g Zucker
400 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Mohn

500 g Blaumohn gem
50 g Zucker
1 Prise Salz
50 g Mais gem
500 ml Sojadrink naturell

Mus

500 ml kochendes Wasser
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
1 Prise Salz
50 g Zucker
600 g Äpfel (unreif)
ergibt ca 750 ml Mus, dafür
80 g Mais gem

Belag (Streusel)

100 g Zucker
0,5 TI Vanillepulver
200 g Margarine u evtl 100 g
300 g Mais gem
1 Prise Salz

Boden Zubereitung

Alle trocknen Zutaten vermischen, kohlenensäurehaltiges Wasser dazu, verrühren, auf ein mit Backpapier ausgefülltes Backblech gießen, mit dem Kuchenschaber verteilen, in den Backofen, Licht an, reicht, gehen lassen.

In der Zwischenzeit

Apfelmus bereiten

Ins kochende Wasser die Nelken und Lorbeerblatt, Salz u Zucker, die Äpfel vierteln, Blüte und Stiel entfernen, rein damit, kochen lassen, bis sich die Schale löst oder bis das Fleisch sichtbar verfällt, bei meinen Äpfel dauert es knapp 4 min, runter von der Hitze, möglichst die Gewürze entfernen, Äpfel ganz fein pürieren, nach dem (fast) abkühlen, in ein Litermaß geben, um die Menge zu erfahren, es wurde 750 ml , das heißt, ich brauche ca 80 g Mais gem, einrühren, in eine große Schüssel füllen.

Zubereitung Mohn

Blaumohn und Mais mahlen, Salz und Zucker dazu, gut vermischen und in einen Kochtopf mit 500 ml Sojadrink naturell einrühren, auflösen, unter ständigen Rühren gut 2 min kochen lassen, (sollte man das Gefühl haben, es wäre zu dick, noch Sojadrink begeben)
Runter von der Hitze, rührend abkühlen (fast) lassen.

Zubereitung Füllung

Den fertigen, fast abgekühlten Mohn in den Apfelmus geben, gut vermischen, nun die eingelegten Rosinen mit Saft dazu, gut verrühren.
Diese Masse auf den in der Zwischenzeit schön gegangenen Boden
Mit dem Teigschaber draufgeben, glattstreichen.

Belag

100 g Zucker, 200 g Margarine, Vanillepulver, und Mais gem verrühren, verkneten lassen, für Streusel war es schon , na nicht so ganz, also habe ich noch 100 g Margarine zugegeben, verrührt und in einen TK Beutel, gegeben, oben zusammen gedreht, eine Spitze abgeschnitten, und rauf gegeben, und weil ich zuviel abschnitt, wurde es zu dick, der Teig, also nahm ich den Teigschaber und verstrich alles...

in den kalten Backofen bei ca 130°C ca 70 min backen, Nadelprobe, weil er mir noch nicht goldbraun genug war noch 20 min länger backen.

Eigenes Rezept, Samstag, 16. August 2008 Hans60

[Apfel oder Weißweinkuchen](#) F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchefrei u Sojafrei u Vegan

35 cm Kastenbackform mit Backpapier

2,2 kg



750 ml trockenen Weißwein 12,5 %

350 g Naturreis gemahlen

300 g Mais gemahlen

2 Nelke mit gem

2 Kardamomkapseln mit gem

1 Piment mit gem

1 Prise Salz

1 Tüte Backpulver f 500 g Mehl

250 g Puderzucker

200 g Mandeln geröstet u gemahlen

600 g ca Äpfel um den Griebisch geraspelt

150 g Kakaobutter o Margarine laktosefrei

10 Ei Obstler

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 um den Griebisch herum geraspelten Äpfel 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.

in eine 35 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, glatt schütteln, suppenartig.

in vorgeheizten Backofen bei ca 150°C Heißluft ca 80 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, Samstag, 12. Dezember 2009 Hans

Apfel-Hefekuchen mit Schmandguss 3 Ei M F

Glutenfrei

26 cm Ringform mit Backpapier



Teig

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

250 g Milch

1 Ei

Backpapier für die Ringform

Füllung

500 g Äpfel
1 Zitrone, Saft davon

Guss

2 Eiweiß

1 Prise Salz
1 El Zucker

2 Eigelb

1 Prise Salz
0,5 TI Vanillepulver
2 El Wasser

2 Ei Zucker
2 Ei Mais gem

200 g Schmant

200 g süße Sahne

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

In der Zwischenzeit

Zitrone auspressen,

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

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

zwei Eigelb mit Prise Salz, 2 Ei Wasser, 0,5 TL Vanillepulver, 2 Ei Zucker cremig, fast weiß rühren lassen, 200 g Schmant, 2 Ei Mais gem, die süße Sahne alles gut verrühren lassen, nun die steife Eiweiße mit einem Löffel (kein Metall) unter die Masse heben,

über den Teig / Apfel gießen, glatt schütteln,

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

Eigenes Rezept Mittwoch, 8. April 2009

Hans

Apfelkuchen Spezial 3 Ei F

Glutenfrei

26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform,



Zutaten für 1 Portionen

1,5 kg Äpfel, in feine Scheiben bzw. Schnitze geschnittene

250 g Butter

3 Ei

1 Schuss Rum

1 Pck. Vanillezucker

150 g Zucker

200 g Mais gem

0,5 Pck. Backpulver

Zubereitung

Butter, Eier, Vanillezucker, Zucker und 1 Schuss Rum gut miteinander verrühren. Die Äpfel zugeben und untermischen. Mehl mit Backpulver mischen und unter die Masse heben. in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform,

den Kuchen in den kalten Backofen bei 140°C Umluft 80 min gebacken.

Hans

Apfelkuchen vom Blech 4 Ei M F



Zutaten für 1 Portionen

4 Ei(er)

250 g Zucker

125 g Butter

125 ml Milch

2 TL Backpulver

8 Äpfel

300 g Mais gem

Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Die Butter zusammen mit der Milch aufkochen und noch heiß (!) in die Eier-Zuckermischung gießen. Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren.

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen den Teig drauf ich lege noch eine Lage Backpapier drauf und streiche dann mit den Händen den Teig, Die Apfelscheiben (mit der Küchenmaschine in feine Scheiben geschnitten) nun reihenweise auf den Teig legen und mit einer Mischung aus Zucker und Zimt bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 150°C bis 175°C ca. 30 - 45 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

03.12.07 Minzekatze

im kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 35- 45 min backen, Hans

06.12.07

Apfelmus Kuchen Satpajev 3 Ei F

Glutenfrei + Milchfrei + Diabetiker



200 g Mais gem, ODER anderes Getreide
1 Prise Vollrohrzucker,
1 Prise Salz
2 TL Backpulver

3 Ei

120 g ungehärtete Margarine o Butter
kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Apfelmus:

1,5 kg Äpfel
Lorbeerblatt /er
3- 5 Gewürznelken
250 g (frische) Datteln
ca 500 ml Wasser
2-4 cl Obstler evtl
50 g Speisestärke
1 Prise Salz
1 Prise Vollrohrzucker

Mais mahlen mit Zucker, Salz + Backpulver vermischen, lassen, Eier + Fett dazu geben, gut verrühren evtl Sprudelwasser dazu geben, sollte schwerreißend vom Löffel gehen, das sieht Mann/Frau.

In eine **26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform geben**, + mit einem nassen Löffel einigermaßen glatt streichen, möglichst ein wenig den Rand hoch.

Im, auf ca 160°C vorgeheizten Backofen, ca 15 min vorbacken.*

Äpfel vom Stiel + möglichst Blüte befreien, + grob raspeln lassen, in einen ca 2,5 l Kochtopf,
Datteln entkernen, klein schneiden + dazu geben, sowie Lorbeerblatt Gewürznelken.

Mit Wasser auffüllen, wer mag noch 2-4 cl Obstler + den Saft zusammen sollten die Apfelraspel fast bedeckt sein, ein paar min kochen.

Abschmecken , ob es für Einem süß genug ist, sonst nachsüßen, nach Eurer Wahl.

Speisestärke in kaltem Wasser auflösen, + wenigstens 2 min rührend mit kochen lassen.

Auf den vorgebackenen* Teig geben, glattstreichen. + Weiterbacken ca 40-50 min.

*: das vorbacken, hat sich bei mir in der Zwischenzeit als sehr vorteilhaft heraus gestellt, egal ob bei Hefeteig, oder auch bei Rührteig oder bei Mürbeteig, wenn noch was drauf soll, er geht ein wenig hoch + bleibt dann auch so, egal was für eine Füllung noch drauf kommt.

Habe Boskop vor geerntet, das heißt, die kleinen neben größeren entfernt, damit diese dann ausreifen können, das heißt aber auch sie sind sehr sauer, um mir den Zucker zu sparen, nehme ich die Datteln, die jetzt schon wieder im Supermarkt, als Frischware angeboten werden.

Sonntag, 24. September 2006 eigenes Rezept

Hinweis:

Bitte Vorsicht, wer mit Jod Probleme hat, da auch die Kerne hier verwendet werden.

Apfelsinen Tofu Pampelmusen Kuchen F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

26 cm Ringform (Springform) mit Backpapier

Zubereitungszeit ca 80 min



Boden: Mürbeteig

150 g Mais, gemahlen

50 g Kichererbsen gemahlen

80 g ungehärtete Margarine
100 ml Preiselbeeren Muttersaft
50 g Rohrzucker,
1 Prise Salz
2 TL Backpulver
2 Lagen Backpapier

Füllung

1200 g Apfelsinen = 1 l Brei ca
1 Zitrone Abrieb, Fleisch u Saft
600 g Tofu
250 g Rosinen
2 Ei Preiselbeeren a d Glas
250 g Zucker
500 g Mais gem
1 Tüte Backpulver
1 Prise Salz

2 Pampelmuse(n), rot

Alle Zutaten für den Boden zusammenrühren, den Boden der Ringform entnehmen, eine Lage Backpapier drauf, den Teig jetzt, nun den anderen Bogen rauf, mit dem Handballen oder Nudelholz den Teig auch über den Rand hinaus, drücken, beiden Lagen nun in den Ring legen und formen, der Teig sollte den Rand gut halbhoch bedecken, nun alles zusammen in den Kühlschrank.

Apfelsinen in den Händen ein wenig drücken, schälen, halbieren, in ein 1,5 l Gefäß, sowie 1 Zitrone Abrieb, Fleisch u Saft, geben, mit einem elekt Pürierstab pürieren, sollte ca 1 l Brei ergeben, ca 300 g Tofu zerbröckeln und mit ca 500 ml Apfelsinenbrei gut pürieren, und in eine große Rührschüssel gießen, mit dem Rest Tofu und Saftbrei wiederholen, den Rührhaken anstellen, 2 Ei Preiselbeeren a d Glas und Zucker, Salz dazu, gut verrühren lassen, Mais mahlen mit Backpulver und Rosinen vermischen und dazu geben, das ganze gut 5 min auf Mittelstufe verrühren lassen.

Die Pampelmusen schälen, filetieren, wer viel Geduld und Ausdauer hat, kann die Schale auch entfernen, auf einen flachen Teller legen, entspricht ca den Ø der Backform, die oberste Lage Backpapier entfernen, den Teig auf den Mürbeteig gießen, hin und her bewegen, so dass sich der Teig gut verteilt, füllt jetzt die Form fast aus, die Pampelmusenfilet mit der schmalen Seite in den Teig drücken, so das der Rücken auf gleicher Ebene wie der Teig ist, trocknet nicht so aus.

In den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 100- 110 min backen, Nadelprobe.

PS

Wem der Kuchen zu groß ist, nehme bitte nur

300 g Tofu naturell
500 ml Orangenbrei, ca 600 g Frucht
120 g Rosinen
Zucker nach Bedarf
250 g Mais gem
1,5 TI Backpulver

alles andere wie oben angegeben

Eigenes Rezept, Mittwoch, 26. November 2008 Hans60

Bananen Kuchen Artyk II F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



250 g Mohn
500 g Maiskörner
1 Ei Korianderkörner
500 g Bananen, Leopardenart
1 Backpulver oder Weinstein f 500 g Mehl
1 Prise Salz
200 g Vollrohrzucker
Ca 700 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
6 cl Rum 54 % evtl +
250 g Rosinen evtl

1 Königskuchenbackform 30 cm
Backpapier dafür

Zubereitung:

Mohn mahlen.

Maiskörner mit Korianderkörner mahlen.

Bananen pürieren.

Alle trockenen Zutaten vermischen. Dann Bananenpüree + nach + nach , kohlenstoffhaltiges Mineralwasser kann mehr oder weniger sein, soll wie ein Rührteig sein. Evtl Rum + Rosinen zum Schluss unterheben.

In die mit Backpapier ausgelegte Backform gießen, wird voll, bis zum Rand, ist empfehlenswert ganz unten in den Backofen, die Fettpfanne rein zu stellen, falls es überläuft, war zwar bei mir nicht, habe einfach das überstehende Backpapier aufgerichtet.

In den kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 90 min.

Bei Ober- + Unterhitze , vorheizen auf ca 170°C - 180°C ca 60 - 70 min, backen. Nadelprobe.

Dienstag, 18. Oktober 2005

22.01.06 Hans60

+ 1 TI Kaffee gem

500 ml Wasser anstatt 700 ml

Samstag, 12. August 2006

Bananen Kuchen mit Ingwer M F

Glutenfrei + Eifrei

26 cm Ring bzw Springform mit Backpapier



5 Bananen

1 kg Magerquark

200 g Mandeln gem.

5 gehäufte El Kakaopulver

1 Tüte Bourbon Vanille Zucker

150- 200 g Vollrohrzucker

0,25 TI Meersalz

2 Tassen Mais gem. (Polenta) ca 300 g

4 cm frischen Ingwer feingehackt

100 g Rosinen , in

Rum 54 % oder Rotwein, (zur Not auch in Wasser) 24 h eingelegt

1 guten Schuss Rum

Schokostreusel

Backpapier für eine 26 cm Ø Springform

Bananen zu Mus quetschen + alle Zutaten bis Ingwer damit gut vermischen, dann die abgetropften Rosinen unterheben. + 1 guten Schuss Rum + in eine mit Backpapier ausgelegte 24 cm Ø Springform gießen, glatt streichen, + mit Schokoladenstreusel, bedecken .

Bei 160 °C Umluft OHNE vorheizen ca 70- 90 min backen + 60 min im ausgeschalteten Ofen lassen , dann auf ein Kuchengitter, Backpapier Vorsichtig entfernen auskühlen lassen.....26.05.2004

PS

Wer den Kuchen , mehr in Richtung Torte haben will, der nehme nur ca 8-10 El Mais gem.,

Ingwer, ist nicht jedermanns Geschmack, kann man auch mit den Saft einer halben Zitrone ersetzen.

Veränderung F



Sonntag, 6. Januar 2008

600 g (5) Bananen

1 kg Quark 0,5 %

200 g s Mandeln gem +

10 bittere Mandel mit gem

100 g bittere Schokolade 85 % gem (Mandelmühle) *

0,5 TI Vanillepulver

200 g Vollrohrzucker

0,25 TI Salz

8 EI Mais (150 g) gem

30 g Ingwer fein gehackt

100 g Rosinen

guten Schuss Rum 54 %

25 g bittere Schokolade 85 % gem (Mandelmühle)

eine 26 cm Ringform –Springform

Backpapier dafür

Bananen in Stücke brechen in eine Rührschüssel geben und rühren lassen + alle anderen Zutaten bis Ingwer langsam dazu geben, und zum Schluss noch die Rosinen.+ 1 guten Schuss Rum + in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Springform gießen, glatt streichen, + mit gem Schokolade bedecken.

Bei 140 °C Umluft OHNE vorheizen ca 70- 90 min backen + 60 min im ausgeschalteten Ofen lassen , dann auf ein Kuchengitter, Backpapier erst entfernen wenn der Kuchen abgekühlt ist.

*

Anstelle von Kakaopulver + Schokostreusel,

100 + 25 g, bittere Schokolade 85 % gem (Mandelmühle)

und es kamen noch 10 bittere Mandeln gem dazu, sonst ist alles wie oben angegeben.

Sonntag, 6. Januar 2008 Hans60

Bananen Walnuss Kuchenbrot Shirvan F Vegan



1 Tasse Rosinen ca 100 g
1/2 Tasse Rum 54 % / Rotwein/ Wasser
200 g Walnüsse
4 Bananen ca 500 g
400 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
225 g Maiskörner (kein Popkorn) gem
250 g Buchweizenkörner gem
3 TI Korianderkörner gem
0,25 TI Salz
2 Tüten a 17 g Weinsteinbackpulver
200 g Vollrohrzucker oder mehr
1 Tüte Bourbon Vanille Zucker

1 a 30 cm Königskuchenbackform

Backpapier dafür.

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

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

Sonntag, 10. Juli 2005 , eigenes Rezept Hans60

Bananenkuchen Artyk I M F

Zutaten für 1 Portionen

250 g Mohn

500 g Maiskörner

1 EL Koriander, ganz

500 g Banane(n), Leopardenart

1 Tüte/n Backpulver oder Weinstein (17 g)

1 Prise Salz

200 g Rohrzucker

500 ml Milch, 3,5 %

Mohn mahlen. Maiskörner mit Korianderkörner mahlen. Bananen pürieren. Alle trockenen Zutaten vermischen. Dann Bananenpüree + nach + nach die Milch zugeben, kann mehr oder weniger sein, soll wie ein Rührteig sein.

In die mit Backpapier ausgelegte Backform gießen, wird voll bis zum Rand, ist empfehlenswert, ganz unten in den Backofen die Fettpfanne rein zu stellen, falls es überläuft, war zwar bei mir nicht, habe einfach das überstehende Backpapier aufgerichtet.

In den kalten Backofen bei ca. 150°C Umluft ca. 130 min. Nadelprobe. Bei Ober- + Unterhitze, vorheizen auf ca. 170°C, ca. 100 min. Nadelprobe. Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

22.01.06 Hans60

Veränderung F



600 ml Milch

1 El Kaffee gem (kein Instant)

6 El in Rum eingelegte Rosinen

Backofen ohne vorheizen ca 160°C Umluft ca 60 min, fertig

35 cm Königskuchenbackform

13.10.06 Hans

Biskuitkuchen 5 Ei F

Glutenfrei + Milchfrei



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 gehäufter El Kaffee gem (kein Instant)

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 steifgeschlagenen 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

Butterkuchen Bezmeim 3 Ei M

Glutenfrei



Ca 1,5 Päckchen Hefe (a 42 g)

200 ml Milch

200 g Maiskörner gemahlen

3 Ei

1 Prise Salz

50 g Vollrohrzucker

400 g Maiskörner gemahlen

500 ml Milch

Belag

ca 150 g Butter

150 g Vollrohrzucker

2 Tüten Bourbon Vanillezucker

1 Backblech ca 44 cm

Backpapier dafür

Zubereitung

Hefe mit lauwarmer Milch verrühren

200 g Mehl einrühren.

Teig warm stellen + aufgehen lassen. (geht nicht, + wenn doch, sehr wenig)

Ei, Salz + mit Zucker schaumig rühren, Maismehl dazu, Hefeansatz + Milch dazu , sollte wie ein Rührteig werden.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Mit Butterflöckchen , nahm 2 TI dazu, den Teig belegen.

Zucker mit Vanillezucker mischen, + mit der Hand drüber streuen.

In den auf 200°C vorgeheizten Backofen , in die Mitte , ca 30 min backen.

Abkühlen lassen, dann mit + am Backpapier auf ein Brett ziehen , auf schneiden , sollte am gleichen Tag gegessen werden.

Samstag, 15. Oktober 2005

Es geht auch einfacher.

600 g Mais gem

1,5 Tüten Trockenhefe

1 Prise Salz

50 g Vollrohrrohrzucker

diese gut vermischen,

3 Eier , kann auch wegbleiben,

wenn ohne Eier, dann ca 750 ml Milch sonst 700 ml begeben + gut verrühren lassen, sollte wie ein Rührteig sein.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen glattstreichen, + bei warmer Zimmertemperatur ca 60 min ruhen / gehen lassen, geht nicht allzu viel, ist zu dünn.

Butter (ist besser als Margarine) mit 2 Teelöffel Häufchenweise auf den Teig geben.

Ca 150 g Vollrohrzucker mit 0,5 TI Bourbon Vanillepulver oder 2 Tüten Bourbon Vanille Zucker mischen, und mit den Hand über die Butter/Kuchen verteilen.

In den kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 40 –50 min backen.

Clementinen Torte Arkalyk I **3 Ei** **M** **F**

Glutenfrei



Boden:

200 g Mais gem
1 Prise Vollrohrzucker (Fruchtzucker)
1 Prise Salz
2 TI Backpulver

3 Ei

120 g Butter o ungehärtete Margarine
evtl Wasser

Füllung:

500 ml Milch

100 g Datteln

125 ml Milch

40 g Speisestärke ODER 1 Tüte Puddingpulver
1 Prise Salz

1 Pfund Magerquark 0,5 %

2 cl Obstler

Belag:

Ca 1 Pfund Clementinen ohne Kerne, möglichst
200 ml Wasser
1 EI Vollrohrzucker (Fruchtzucker)
2 TI Kartoffelmehl ODER
1 Tüte Tortenguss

Backofen auf 180°C vorheizen

Zubereitung Boden:

Alle Zutaten bis zur Butter verrühren lassen, evt Wasser zugeben.
In eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Rundform gießen, glattstreichen,
möglichst auch den Rand hoch, es geht gut.
Im vorgeheizten Backofen 15 min vorbacken.

Zubereitung Füllung:

Datteln entkernen + kleinschneiden, in die kalte 500 ml Milch geben +
aufkochen, den Topf runter von der Hitze.
Speisestärke + Salz in 125 ml Milch auflösen + in die heiße Milch einrüh-
ren, kurz rührend aufkochen, bis es gut blubbert.

Runter mit dem Topf von der Hitze, Quark rein + glattrühren + den Obstler dazu.

Diese Masse jetzt auf den vorgebackenen Boden gießen, glattstreichen, + weitere 35 min bei 180°C backen.

Zubereitung Belag:

Clementinen ein wenig mit den Händen drücken, lässt sich besser schälen, möglichst auch die weiße Haut abziehen, filetieren + auf einen Essteller nebeneinander legen, damit kann man gleich sehen, wie viel ca gebraucht werden.

Wasser mit Zucker aufkochen, etwas zurück behalten, damit man da das Kartoffelmehl im kalten Wasser auflösen kann, um dieses dann langsam mit Gefühl in das kochende Wasser rein gibt, Vorsicht dickt schnell, meist braucht man nicht alles Kartoffelmehl

.Auf den fertiggebackenen Kuchen die filetierten Clementinen im Kreis von außen nach innen, belegen.

Auf diese wird dann das aufgelöste + kochende Kartoffelmehlbrei , löffelweise über das Obst gegeben.

Etwas abkühlen lassen, dann den Kuchenboden vom Ring befreien, + im Kühlschrank auskühlen + sich verfestigen lassen, + das Backpapier vorsichtig entfernen.

Bitte ca 60 – 90 min vor dem servieren aus dem Kühlschrank nehmen

Donnerstag, 5. Oktober 2006 eigenes Rezept Hans60

Freitag, 6. Oktober 2006

Clementinen Torte Arkalyk 3 Ei M F

glutenfrei + eigenes Rezept





Zutaten für 1 Portionen

Für den Boden:

200 g Mais, gemahlen
1 Prise Rohrzucker, (Fruchtzucker)
1 Prise Salz
2 TL Backpulver

3 Ei(er)

120 g Butter o ungehärtete Margarine
evtl. Wasser

Für die Füllung:

500 ml Milch

100 g Datteln

125 ml Milch

40 g Speisestärke, ODER 1 Tüte Puddingpulver
1 Prise Salz

500 g Quark, Magerquark 0,5 %

2 cl Obstler

Für den Belag:

500 g Mandarine(n), Clementinen ohne Kerne
200 ml Wasser
1 EL Rohrzucker (Fruchtzucker)
2 TL Kartoffelmehl, ODER
1 Tüte/n Tortenguss

Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen

Zubereitung Boden:

Alle Zutaten bis zur Butter verrühren lassen, evt. Wasser zugeben.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Rundform gießen, glatt streichen, möglichst auch den Rand hoch, es geht gut.
Im vorgeheizten Backofen 15 min vorbacken.

Zubereitung Füllung:

Datteln entkernen + klein schneiden, in die kalte (500 ml) Milch geben + aufkochen, den Topf runter von der Hitze.

Speisestärke + Salz in 125 ml Milch auflösen + in die heiße Milch einrühren, kurz rührend aufkochen, bis es gut blubbert.

Runter mit dem Topf von der Hitze, Quark rein + glatt rühren + den Obstler dazu. Diese Masse jetzt auf den vorgebackenen Boden gießen, glatt streichen + weitere 35 min bei 180°C backen.

Zubereitung Belag:

Clementinen ein wenig in/mit den Händen drücken, lässt sich besser schälen, möglichst auch die weiße Haut abziehen, filetieren + auf einen Essteller nebeneinander legen, damit kann man gleich sehen, wie viel ca. gebraucht werden.

Wasser, etwas zurück behalten, mit Zucker aufkochen. Das Kartoffelmehl im kalten Wasser auflösen kann und dieses dann langsam mit Gefühl in das kochende Wasser rein geben, Vorsicht dickt schnell, meist braucht man nicht alles Kartoffelmehl.

Auf den fertig gebackenen Kuchen die filetierten Clementinen im Kreis von außen nach innen, belegen.

Auf diese wird dann das aufgelöste + kochende Kartoffelmehlbrei, löffelweise über das Obst gegeben.

Etwas abkühlen lassen, dann den Kuchenboden vom Ring befreien + im Kühlschrank auskühlen + sich verfestigen lassen + das Backpapier vorsichtig entfernen.

Bitte ca. 60 – 90 min vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

09.01.07 Hans60

Veränderung

Boden

Anstelle 3 Eier **nur 1 Ei**

Anstatt 120 g Butter , 150 g Magerquark

Füllung

Datteln reichten nicht ganz, daher Soft Pflaumen, sowie 100 g Vollrohrzucker

Anstelle 40 g Speisestärke, 60 g Mais gem

04.10.07 Hans

Eierlikör Amaretto Marmor Kuchen II 2 Ei F

Glutenfrei + MilCHFrei

30 cm Kastenbackform

Resteverwertung

Zutaten für 1 Portionen



Teil I

250 g Mais gemahlen
100 g Walnüsse, fein gehackt
1 Prise Salz
0,25 TL Vanille - Pulver (Bourbon)
100 g Rohrzucker
0,5 Tüte/n Backpulver
50 ml Wasser evtl mehr
200 ml Eierlikör

Teil II

300 g Mais gem
1 Kardamom Kapsel mit gem
5 Mandel(n), bittere, gemahlen
1 Prise Salz
0,5 Tüte Backpulver
0,25 TL Vanille - Pulver (Bourbon)
100 g Rohrzucker
4 EI Carob ODER
2 EL Kakaopulver,

200 ml Amaretto

2 Ei(er)

50 ml Wasser evtl mehr

Die Zutaten von Teil I bis Eierlikör 5 min rühren lassen, in eine 30 cm mit Backpapier ausgelegte Backform geben.

Teil II:

Die Zutaten von 300 g Mais gem bis Wasser alle miteinander vermischen + 5 min rühren lassen, diese Teigmasse auf den Eierlikörteig geben, + mit einer Gabel spiralförmig beide Teige zusammen durchziehen.

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

eigenes Rezept Samstag, 15. März 2008 Hans60

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Eierlikör Kuchen VI 4 Ei F

Glutenfrei u Kuhmilchfrei

26 cm Ringform mit Backpapier

8 Stück



4 Ei

500 ml Sojamilch naturell

200 ml Eierlikör

300 g Mais gem

50 g Amaranth gem

150 g Naturreis gem

30 Kaffeebohnen gem
0,5 TI Bourbon Vanillepulver
1 Tüte Backpulver
1 Prise Salz
200 g Zucker
200 g Kokosnuss geraspelt
2 handvoll TK Sauerkirschen
Backpapier

Eier mit Salz u Zucker cremig rühren lassen,
Sojamilch u Eierlikör vermischen, dazu,
restlichen trocknen Zutaten gut miteinander vermengen, langsam in die
Flüssigkeit zugeben, und 3-5 min auf mittlere Stufe rühren lassen,
in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Backform gießen.
Form hin und her bewegen, verteilt sich der Teig.
TK Kirschen, verteilt, in den Teig fallen lassen.
In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft Ca 80 – 100 min backen, Na-
delprobe.
20 min in der Form lassen, den Ring ablassen, nach dem erkalten das
Backpapier entfernen.

Eigenes Rezept, Samstag, 5. Juli 2008 Hans60

Eierlikör Kuchen VII 4 Ei M F

Glutenfrei

26 cm Ringform mit Backpapier

8 Stück





4 Ei

600 ml süße Sahne

375 ml Eierlikör

500 g Mais gem

30 Kaffeebohnen gem

0,5 TI Bourbon Vanillepulver

1 Tüte Backpulver

1 Prise Salz

200 g Zucker

200 g Kokosnuss geraspelt

Backpapier

Eier mit Salz u Zucker cremig rühren lassen, süße Sahne u Eierlikör vermischen, dazu, restlichen trocknen Zutaten gut miteinander vermengen, langsam in die Flüssigkeit zugeben, und 3-5 min auf mittlere Stufe rühren lassen, in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Backform gießen. Form hin und her bewegen, verteilt sich der Teig. In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft Ca 80 – 100 min backen, Nadelprobe. 20 min in der Form lassen, den Ring ablassen, nach dem erkalten das Backpapier entfernen.

Eigenes Rezept, Samstag, 5. Juli 2008 Hans60

Eierlikör Kuchen VII 3 Ei F

Glutenfrei u Milchfrei

35 cm Kastenbackform mit Backpapier



3 Ei

100 g Zucker

1 Prise Salz

200 g Margarine

700 ml Eierlikör

700 g Mais gem

2 Tüten Backpulver

Eier mit Salz schaumig bis cremig rühren, Margarine dazu, gut verrühren lassen, Eierlikör dazu, sowie den mit Backpulver vermischten Mais langsam reinrieseln lassen, auf Mittelstufe gut 5 min rühren lassen.

In eine 35 cm, mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, die Form hin und her bewegen, damit der Teig sich gut verteilt, in den kalten Backofen bei ca 120°C Umluft ca 110 –130 min backen, Nadelprobe

den Kuchen ca 20 min in der Form lassen, dann am Backpapier fassen und den Kuchen auf ein Kuchenrost ziehen, Backpapier erst nach völligen erkalten abziehen, am besten wäre es eine Nacht ruhen lassen.

Eigenes Rezept, Dienstag, 21. Oktober 2008 Hans60

Eierlikör Mandel Torte 2 Ei F

Glutenfrei + Milchfrei



Boden:

150 g Mais gem
1 Prise Vollrohrzucker
1 Prise Salz
2 TI Backpulver

2 Ei

100 g ungehärtete Margarine o Butter
evt Wasser

Füllung:

400 g s Mandeln gem +
13 bittere Mandeln gem
80 g Speisestärke / Mondamin
150 g Vollrohrzucker, bei Bedarf
0,25 TI Salz
700 ml Eierlikör

Belag:

300 g TK Kirschen entsteint
6 cl Wasser
6 cl Wasser
1 gut gehäufter Ei Speisestärke / Mondamin, ca 30 g
3 cl Kirschwasser

Backofen auf 180°C vorheizen

Zutaten für den Boden alle bis auf das Wasser zusammen verrühren lassen. In eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ringform geben, + mit einem immer wieder in Wasser tauchenden Esslöffel verteilen, möglichst auch den Rand bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen 15 min bei 180°C, backen.

Die trockenen Zutaten für die Füllung zusammen vermischen lassen (mit dem Zucker würde ich erst abwarten, evtl ist es schon süß genug.) , dann den Eierlikör dazu, + gut verrühren., Diese Füllung gleich auf den vorgebackenen Boden geben, glatt streichen, + wieder rein in den Backofen + bei 180°C ca 35 min weiterbacken oder bei 150°C Umluft auch 35 min.

Die Kirschen mit 6 cl Wasser aufkochen, die Speisestärke in den restlichen 6 cl kaltem Wasser auflösen, + rein in die kochenden Kirschen + noch ca 60 sek kochen lassen.

Runter von der Hitze, Kirschwasser hin zu, umrühren.

Sobald der Kuchen fertig gebacken die gekochten Kirschen rauf, glatt streichen, + abkühlen lassen, ca 10 –20 noch in der Form lassen, dann den Ring lösen, + vorsichtig das Backpapier vom Rand lösen.

Eigenes Rezept, Sonntag, 22. Oktober 2006, Hans60

Einfacher Sandkuchen mit Kirschen 4 Ei F
Glutenfrei



Zutaten für 1 Portionen

4 Ei(er)

180 g Vollrohrrohrzucker

50 g Speisestärke

1 Prise Salz

250 g Mais gem

1 Pck. Backpulver

250 g Butter

500 g TK Kirschen

Zubereitung

Als erstes rührt man die Eier und den Zucker schaumig. Dann vermischt man die Speisestärke, das Mehl und das Backpulver miteinander, gibt es zu den Eiern und zu dem Zucker und verrührt alles gut miteinander. Danach schmilzt man die Butter in einem Topf und gibt diese zu dem Teig. Jetzt hebt man die Kirschen unter.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgefüllte Kastenform füllen und bei 160°C Heißluft 65-75 Minuten backen.

Samstag, 3. November 2007 Hans60

Erdnuss (Cashew)- Ingwer Kugeln 2 Ei

Glutenfrei + Milchfrei



200 g Erdnüsse gem

1 walnussgroß Ingwer fein wiegen

80 g Mais gem

1 Prise Salz

40 g Vollrohrrohrzucker (brauner Zucker)

6 cl (60 ml) Rapsöl

1 El Ahornsirup oder Birnendicksaft

1 Msp Kardamom gem
1 TI Zimt gem

2 Ei trennen

zum bestreuen

Bourbon Vanillezucker

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

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

Mit Bourbon Vanillezucker bestreuen.

Dienstag, 14. November 2006 Hans60

Veränderung I F



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

50 g Bittere Schokolade 70 %, gem, (Mandelmühle)

1 EI Rosinen in 1 EI Rum 54 % +

1 TI Rosinen in 1 TI Kirschwasser ca 2 Std eingeweicht.

Veränderung II F



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

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

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

Feuchter Mandelkuchen 2 Ei M F

Glutenfrei

26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform



Hefeteig:

250 g Mais gem
1 TI Trockenhefe
1 Prise Salz
80 g Vollrohrrohrzucker

100 g Butter

0,5 Zitronenabrieb

250 ml Milch

Füllung:

600 g s Mandeln
10 bittere Mandeln

600 ml Milch

200 g Vollrohrrohrzucker
1 Prise Salz
7 Ei Mais gem
3 TI türkischen Kaffee fein gem, ODER anderen
100 g Rosinen evtl
Rum 54 % o Rotwein o Wasser evtl
2-3 Ei Honig

Guss:

2 Ei

3 Ei s Sahne

1 TI Vollrohrrohrzucker
1 Prise Salz

Zubereitung:

100 g Rosinen in Rum 54 % o Rotwein o Wasser einweichen.

Hefeteig:

Alle Zutaten zusammen in die Küchenmaschine + ca 8-10 min auf kleiner Stufe rühren lassen.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform geben, glattstreichen, mit einem feuchten Tuch abdecken, + bei warmer Zimmertemperatur ca 60 min gehen lassen.

Füllung:

Mandeln leicht rösten + mahlen,
200 g Zucker + 7 Ei Mais dazu , vermischen.
Mit 600 ml kochende Milch übergießen, verrühren, Honig, Kaffee nach Belieben die eingelegten Rosinen, gut verrühren, abkühlen lassen.

Die Nussmasse Esslöffelweise auf den gegangenen (ist so gut wie nicht zu sehen) Boden geben, glattstreichen.

Eier + Sahne + Zucker + Salz verquirlen, über den Belag gießen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei ca 225-250°C ca 35 min backen.

Wer keine Eier mag oder darf , lässt einfach den Guss weg

Eigenes Rezept Samstag, 23. Dezember 2006 Hans60

Feuchter Mandelkuchen II 4 Ei M F

Glutenfrei



4 Ei

1 Prise Salz

200 g Vollrohrzucker

500 g Quark 0,5 %

800 g s Mandeln gem

15 bittere Mandeln gem

700 g Äpfel
300 g Mais gem
1 Backpulver

6 cl Obstler oder anderen

Eier mit Salz + Zucker schaumig bzw cremig, bis es fast weiß ist, schlagen lassen, Quark dazu.

Die gem Mandeln mit dem Mais gem + Backpulver vermischen + dazu geben,

von den Äpfeln den Stiel + Blüte entfernen + grob raspeln lassen, + zu der Nussmischung geben, alles gut verrühren lassen, zum Schluss den Obstler begeben, man kann natürlich Amaretto begeben, nur ist nach dem backen nichts mehr davon zu merken, dafür habe ich die bitteren Mandeln genommen.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform gießen, glattstreichen. In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 140 min backen.

Eigenes Rezept Freitag, 2. Februar 2007 Hans60

Feuchter Mandelkuchen III M F

Glutenfrei + Eifrei



1 Prise Salz
200 g Vollrohrzucker

1 kg Quark 0,5 %

800 g s Mandeln gem
15 bittere Mandeln gem

700 g Äpfel
300 g Mais gem
1 Tüte Backpulver

9 cl Obstler oder anderen

Quark + Zucker + Salz verrühren.

von den Äpfeln den Stiel + Blüte entfernen + grob raspeln lassen + dazu geben, verrühren lassen

Die gem Mandeln mit dem Mais gem + Backpulver vermischen + dazu verrühren.

zum Schluss den Obstler begeben, man kann natürlich Amaretto begeben, nur ist nach dem backen nichts mehr davon zu merken, dafür habe ich die bitteren Mandeln genommen.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform gießen, glattstreichen.
In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 125 min backen.

Eigenes Rezept Freitag, 2. Februar 2007 Hans60

Veränderung F





Anstelle Mandeln, Haselnüsse
Sowie nur 100 g Vollrohrzucker, Äpfel waren sehr süß,
und 3 Kapseln Kardamom gem.

Hans

Käsekuchen VII 4 Ei M F o Boden

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) Preiselbeeren

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

Feuchter Nusskuchen 6 Ei M F



Zutaten für 8 Portionen

1000 g Quark

250 g Margarine /Butter

300 g Rohrzucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Zitrone(n), Schale + Saft oder

3 Schuss Rum , 54 %

100 g Mandel(n), geriebene

150 g Nüsse, geriebene

150 g Kuvertüre, geriebene, bitter

6 Eigelb

7 EL Maisgrieß - Polenta

2 EL Hirse - Grieß

1 Prise Meersalz

6 Eiklar, steifgeschlagen

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

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

19.09.03 Hans60

Frischkäse Kuchen 5 Ei M F

Doppelrahmstufe,

Glutenfrei



200 g Frischkäse Doppelrahmstufe

1 kg Magerquark

5 Ei

1 Msp Bourbon Vanille Pulver

10 El Maiskörner gem ca 170 g (kein Popkorn)

0,5 Tüte Backpulver

6 TI flüssigen Stevia

6 cl Rum

1 a 26 cm Ø Springform

Backpapier dafür

Alle Zutaten miteinander verrühren.

In die mit Backpapier ausgelegte Springform gießen.

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

Am nächsten Tag anschneiden

Eigenes Rezept , Donnerstag, 29. Juni 2006 Hans60

nicht mein Fall, der Geschmack von Stevia , der durch nichts anderes,
nicht ein mal durch Rum, zu mildern war, kann mich nicht anfreunden
damit.

der Kuchen sieht gut aus, Süß genug ist er auch.

Donnerstag, 12. Oktober 2006

Geliebter Kleckerkuchen 3 Ei M

glutenfrei

Zutaten für 1 Portionen

Für den Hefeteig:

100 g Amaranth, gemahlen
400 g Mais, gemahlen
10 g Hefe (Trockenhefe)
80 g Rohrzucker
1 Prise Salz

1 Ei(er)

500 g Milch

Für den Belag:

250 ml Milch

20 g Margarine
etwas Zitrone(n) - Schale, abgeriebene
30 g Maisgrieß
100 g Mohn, gemahlen
50 g Rohrzucker

1 Ei(er)

1 EL Rum, 54 %

250 g Quark (Magerquark)

4 EL Milch

1 Eigelb

80 g Rohrzucker
1 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)

1 Eiweiß

250 g Marmelade (Kirsch-, Erdbeer-, auch Holunder-)
1 EL Rum, 54 %
175 g Mais, gemahlen
½ Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)
100 g Butter

Backblech mit Backpapier auslegen.

Erst die trockenen Zutaten miteinander vermischen, dann das Ei mit der Milch + alles untereinander vermischen.

Auf ein Backblech streichen + an einem warmen Ort gehen lassen, evtl. in den Backofen, Licht an + ein wenig mehr, Ober- + Unterhitze.

Milch, Margarine, Zitronenschale + Grieß aufkochen (rühren) + 5 min quellen lassen. Den Grießbrei mit dem Mohn, Zucker, Ei, Rum verrühren.

Den Quark mit der Milch, dem Eigelb, dem Zucker + dem Vanillezucker mischen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen + unterheben.

Die Marmelade mit dem Rum verrühren.

Das Mehl mit Zucker + Vanillezucker mischen, die zerlassene Butter zugeben + alles zu Streusel verreiben (bei mir wurden es nur Krümel).

Kleckse von der Mohnmasse, dem Quark + der Marmelade auf dem Hefeteig verteilen + 15 min ruhen lassen.

Habe ihn in dem kalten Backofen bei 170°C Umluft 40 min backen lassen., nach ca. 30 min bei geöffneter Backofentür am Backpapier gezogen, auf ein Kuchenrost zum abkühlen.

Hinweis: die Zusammensetzung Mais + Amaranth oder Buchweizen + Amaranth hat sich bis jetzt als am besten herausgestellt. Amaranth sorgt für eine bessere Feuchtigkeit des Teiges, was gerade bei Hefe angebracht ist, trocknete nicht so schnell aus.

Trotz allem wird der übrig gebliebene Teil noch am gleichen Tag eingefroren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

26.02.06 Hans60

Veränderung F



Anstelle vom Vollrohrrohrzucker nahm ich knapp 1 TI bis 1,5 TI flüssigen Stevia,

Bourbon Vanille Zucker wurde jeweils gegen 1 Msp Bourbon Vanillepulver getauscht.

Der Mohn wurde ergänzt mit 2 Ei, in Rum eingelegte Rosinen, (die habe ich immer zu Hause), + anstelle 1 Ei Rum 54 % durch 1 cl 54 %, Quark war ausgegangen, nahm dafür 200 ml Schmand + 75 g Jogurt, dafür blieb das Wasser weg.

Marmelade ersetzt , durch

Apfelkompott , bestehend aus

3 Äpfel klein gewürfelt +

2 Nelken

1 Lorbeerblatt

1,5 TI Stevia

etwas Wasser

zum andicken

1 gehäuften TI Mondamin + ca

0,5 Tasse Wasser

Äpfel mit Gewürze kochen lassen, Dauer je nach Apfelsorte, ca 5 min, Nelke + Lorbeer entfernt, leicht püriert, das eingeweichte Mondamin, in den Brei eingerührt, + ca 2 min Rührend kochen lassen. + nach dem runternehmen von der Hitze, 1 cl Rum 54 % zugegeben.

Im „Streusel“, wurden wieder nur Krümel, noch 1 TI Stevia.

Hinweis :

Das Original Rezept wurde ursprünglich mit „Mehl“ gebacken, habe dies nur in Glutenfrei umgeändert, alle anderen Zutaten + auch die Menge sind so geblieben.

Samstag, 12. November 2005 Hans60

[Hüttenkäse Torte](#) M F

Glutenfrei + Eifrei + eigenes Rezept



Boden :

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

100 g Butter

100 g Magerquark

0,5 Zitronenabrieb
1 Zitronen den Saft evtl
2 Ei Wasser evtl

Füllung:

12 Blatt Gelatine

250 ml Milch

100 g Vollrohrzucker
1 TI Bourbon Vanillepulver ODER
0,5 Zitronenabrieb

800 g Hüttenkäse (gekörnter Frischkäse)

600 g Schmand

Belag:

6 Blatt Gelatine
700 g TK Kirschen oder mehr
1- 2 Ei Vollrohrzucker
1 Prise Salz
2 cl Kirschwasser oder nur Wasser

Boden:

für den Boden alle Zutaten bis auf den Zitronensaft bzw Wasser zusammen verkneten/ rühren lassen, ergibt meist Krümel, um diese zu einen geschlossenen Teig, bitte noch 3-5 Ei Zitronensaft 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, im Kühlschrank ca 60- 120 min ruhen lassen.

Jetzt lässt sich die obere Lage Papier gut 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.

Die Gelatineblätter 10 min in kalten Wasser einweichen.

Einen trockenen kleineren Topf in einen größeren Topf mit kochendem Wasser hängen, die ausgedrückten Gelatineblätter in den kleineren Topf zum auflösen geben, umrühren, so lange im Topf lassen bis es eine klare „Suppe“ ist.

Von der Hitze nehmen.

Für die Käsesahne die Milch mit dem Zucker, Salz und Vanille Pulver unter ständigen Rühren aufkochen lassen. Von der Hitze nehmen + in die heiße aufgelöste Gelatine einrühren.

Die Milch kalt stellen.

Hüttenkäse und Schmand miteinander vermischen. Wenn die Milch zu erstarren beginnt, die vermischte Masse unterrühren.

Die Käsemischung auf den erkalteten Tortenboden gießen, glattstreichen.

TK Kirschen mit Kirschwasser, Zucker + Salz aufkochen, von der Hitze nehmen, die ausgedrückten Gelatineblätter einzeln zugeben, umrühren, + auflösen lassen, erkalten lassen, wenn es anfängt zu erstarren, auf die Torte geben, erkalten bzw erstarren lassen im Kühlschrank.
Geht verhältnismäßig schnell, weil beide Arten ja schon am erstarren sind.

Hinweis:

Wer keinen Alkohol nimmt beim aufkochen, kann auch mit weniger Gelatine auskommen

Freitag, 15. Juni 2007 Hans60

Kaffee Kuchen Arusan 7 Ei M F



Zutaten für 1 Portionen

750 g Quark (Magerquark)

200 g Mandel(n), süße +

20 g Mandel(n), bittere, geröstet +

200 g Sonnenblumenkerne, geröstet + gemahlen

250 g Maiskörner, gemahlen

7 Ei(er), trennen

Süßstoff, flüssigen, für 250 g Zucker

2 Prisen Salz

2 EL Kakaopulver ohne Zucker

3 EL Kaffeepulver, schwarzes, (z.B: türkischen)

5 EL Rum, 54 % oder mehr

Alle Zutaten bis auf Eiweiß zusammen verrühren. Dann das mit 1 Prise Salz steifgeschlagene Eiweiß drunter mischen. In den kalten Backofen bei 160° Umluft ca. 90-100 min backen. Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca. 180° + ca. 70 - 80 min backen.

Hinweis: Wer (Vollrohr) Zucker, anstelle Süßstoff nimmt, bitte auch die Flüssigkeit erhöhen, es muss nachher wie ein Rührteig so dünn sein, lieber

ein wenig mehr. Geht besser auf. Es eignet sich besonders kohlenstoffhaltiges Mineralwasser.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

16.07.06 Hans60

Veränderung I



1 kg statt 750 g Quark

1 Prise Salz

anstatt flüssigen Süßstoff, flüssigen Stevia

statt 5 Ei Rum, 6 cl Rum 54 %

Die Eier nicht trennen, alle Zutaten zusammen vermischen + in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Rundform/Springform geben.

Im kalten Backofen bei 160° C ca 60 min backen.

Veränderung II 7 Ei M F

30 Muffeins



1 kg statt 750 g Quark

Anstelle 220 g Mandeln (Nussallergie)
220 g Erdnüsse blanchiert und geröstet und gem
1 Prise Salz
evtl 1 Tüte Backpulver
anstatt flüssigen Süßstoff, 250 g Zucker,
3 Ei Wasser

200 g süße Sahne

statt 5 Ei Rum, 6 cl Rum 54 %
Fett für die drei Muffeinsbleche

7 Eiweiße mit einer Prise Salz schaumig, dann 125 g Zucker ca einrieseln lassen und steif schlagen, beiseite Stellen,
7 Eigelb mit einer Prise Salz, 3 Ei Wasser schaumig schlagen, dann ca 120 g Zucker einrieseln und alles fast weiß cremig schlagen lassen,
Quark rein, gut verrühren lassen,
Erdnüsse, sowie Sonnenblumenkerne nach dem rösten mit den Kaffeebohnen und Mais zusammen mahlen, Backpulver, Kakao dazu , gut vermischen und langsam einrieseln lassen, verrühren, süße Sahne dazu, und ganz zum Schluss den Rum, alles ca 5 min auf Mittelstufe verrühren lassen,
in der Zwischenzeit die Mulden der Muffeinsbleche gut mit Butter oder Margarine ausfetten,
das sehr feste Eiweiß nun mit einem Holzlöffel unter den Teig heben, nichts vom Eiweiß raus sehen lassen, wird beim backen meist schwarz, meist reichen 2 Ei Teig pro Mulde.

Alle drei Bleche (auf ein mal) in den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 40 min backen, ca 10 min in den Formen lassen, dann ein Brett drüber legen, umdrehen, die Bleche vorsichtig abnehmen, die Muffeins auf ein Kuchenrost abkühlen lassen.

Mittwoch, 31. Dezember 2008 Hans60

Kaffeekekuchen F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



500 g Maiskörner gem, kein Popkorn
150 g Kaffeebohnen mit mahlen
1 Prise Salz
1,5 Tüten Backpulver
200 g Vollrohrrohrzucker
50 g Haselnüsse geröstet + gem
100 g ungehärtete Margarine
750 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser evtl mehr

erst die trockenen Zutaten zusammen vermischen, dann die anderen Zutaten dazu und ca 4-5 min auf Mittelstufe verrühren lassen.

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

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 70 – 80 min backen, Nadelprobe.

Montag, 14. Mai 2007 Hans60

Kartoffelkuchen Sarlavuk 4 Ei M F

Glutenfrei

4 Portionen

26 cm Ø Springform oder vier ein Liter feuerfeste Schüsseln mit Deckel,



1 Kg Kartoffeln
250 g Möhren

400 Feta ,

4 Ei

300 g Maiskörner (kein Popkorn)
Muskatnuss die Reste
1 TI Salz
1 Prise Vollrohrzucker
30 g Ingwer klein gewiegt
Liebstöckel, Blätter davon klein gewiegt
1 a 26 cm Ø Springform
Backpapier dafür

Kartoffeln + Möhren fein raspeln.

Feta in Stücke brechen + mit den Eiern in ein hohes Gefäß, + zusammen pürieren.

Maiskörner mit den Resten der Muskatnüsse (die man mit der Hand nicht mehr reiben kann, ich nahm drei) zusammen mahlen.

Alle Zutaten zusammen fügen + vermischen, ich nehme eine Hand, dazu. Den Teig in die mit Backpapier ausgelegte Springform geben, bisschen glatt drücken.

In den kalten Backofen bei 160°C Umluft 60 min backen. Mann sieht es .

Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 180- 190°C + ca 40 - 50 min backen.

Bei mir/uns gab es dazu was süßes, z.B. rohes Apfelmus + Ahornsirup + Preiselbeeren , jeder nach Geschmack.

Kann mir vorstellen das es auch als Auflauf geht, + oder als Puffer.

Donnerstag, 6. Oktober 2005

Veränderung zum Auflauf

In vier ein Liter feuerfeste Schüsseln mit Deckel,

Fett zum ausfetten,

Fetakäse ersetzt, durch 400 g Limburgerkäse fettarm.

Obendrauf noch geraspelten zum schmelzen.

In den kalten Backofen bei 150°C Umluft, 50 min mit Deckel.

Samstag, 12. Januar 2008 Hans60

Kartoffelmaultaschen 1 Ei M F





Zutaten für 1 Portionen
500 g Pellkartoffeln
130 g Mais gem
1 Prise Salz
frisch geriebene Muskatnuss

1 Ei

25 g Butter (1 Ei)

80 ml Jogurt 1,5 Fett)

80 ml Milch (1,5 % Fett)

Preiselbeeren a.d. Glas

Bergkäse, in dünne Scheiben

Zubereitung

Für den Teig die Kartoffeln pellen und noch heiß durchpressen und abkühlen.

Für den Teig das Mehl, Salz und Muskatnuss über die Kartoffeln streuen und Ei zugeben.

Schnell einen geschmeidigen Teig zubereiten und auf Backpapier zur Rolle formen.

Von der Rolle dicke Scheiben abschneiden und mit dem Handballen flachdrücken.

Die Scheiben mit zerlassener Butter und Jogurt bepinseln, die Füllung (Preiselbeeren und dünne Scheiben Bergkäse darauf verteilen und mit einer anderen Scheibe bedecken, die Ränder rund herum mit den Finger zusammendrücken (zukleben).

Die „Taschen“ in ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, und ca 45- 60 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Milch noch darüber gießen.

Ca 60 min im kalten Backofen bei ca 150°C Umluft

Samstag, 8. Dezember 2007 Hans60

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

PS

Habe vorher in der Getreidemühlen, Kaffeebohnen gem,
daher ist der Kartoffelteil eben dunkler geworden, als normal

Hans

Käse Amarettokuchen Bekabod 3 Ei M F

Glutenfrei



Mürbeteig Süßer

Teig:

250 g Mais gem,,

5 cl kohlenensäurehaltiges Mineralwasser,

1 TI Balsamico Bianca

2 TI gestrichene Weinsteinbackpulver o Backpulver

1 Prise Salz

1 Ei

50 g Vollrohrrohrzucker

100 g Butter

1 Msp Naturvanille

1 cl Rum 54 %

Füllung

100 g süße Mandeln gem +
10 Stück bittere Mandeln gem
50 g Mais gem,
Rest Backpulver
250 ml Amaretto
4 cl Rum 54 %
1 Prise Salz
1 Msp Naturvanille

2 Pfund Magerquark

2 Ei trennen

TK Kirschen, anstatt Belegkirschen.

1 a 26 cm Springform + Backpapier dafür

Zubereitung Teig

Alle Zutaten miteinander verkneten. (lasse es in Küchenmaschine machen)
Teig 30 min ruhen lassen (kalt)

Backpapier in die Springform drücken,

nehme das Backpapier wieder raus, lege den Springformboden, drunter,
den Teig drauf, da wieder Backpapier rauf, + rolle jetzt den Teig, auf den
Springboden + darüber weg. (Nudelrolle)

Den Boden wieder in die Springform, Rand schließen, Backpapier mit den
Teig in die Form geben, in Form drücken, Springform mit Teig 30 min kalt
stellen. obere Backpapier abziehen, Teig, was oben raus sehen sollte. Ab-
schneiden.

Zubereitung Füllung

2 Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, lassen.

Alle anderen Zutaten inklusive Eigelb außer die Belegkirschen, zusammen
verrühren, auf den Teig geben, glatt streichen. Belegkirschen ca 2-3 cm
vom Rand, rund herum verteilen, eine in die Mitte, (falls welche übrig
sind, essen, bis zum nächsten Kuchen, sind sie Kochendhart,)

In den kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 60- 70 min backen, in der
Form auskühlen lassen.

Hans60, Montag, 2. Juli 2007

Käse Ananaskuchen M F

Glutenfrei + Eifrei + eigenes Rezept



Boden:

200 g Mais gem
50 g Naturreis gem
50 g Amaranth gem
1 TI Backpulver
1 Prise Salz
1 TI Vollrohrzucker
100 g Margarine
100 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
1 TI Balsamico Bianca

26 cm Ringform/ Springform
2 x Backpapier dafür

Füllung

200 - 250 g Zucker
1 Prise Salz

500 g Quark 0,5 %

800 g Frischkäse 4 %

100 g Joghurt 1,5 %

8 Ei Mais gem
35 ca halbe Kaffeebohnen mit gem
100 g Mandeln feingeschrotet
0,5 frische Ananas ca
sowie den rausgetretenen Saft u Stücke

Zubereitung Boden

Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und gut 4-5 min auf Mittelstufe verrühren lassen.

26er Ringform mit Backpapier ausfüllen, den Kuchenteig hinein geben, mit den Boden rausnehmen, auf den Teig eine Lage Backpapier geben und den Teig mit dem Handballen oder Nudelrolle bis ca 3 cm über den Rand ausrollen.

Den Boden mit den beiden Lagen Backpapier in den Ring legen, und den Boden + Rand egalisieren, ca 30 min in den Kühlschrank stellen, danach lässt sich das obere Backpapier gut entfernen.

Zubereitung Füllung

250 g Zucker, 1 Prise Salz, Quark u Frischkäse, Joghurt
8 Ei Mais gem, 35 halbe Kaffeebohnen mit gem, 100 g Mandeln feingeschrotet gut verrühren lassen, abschmecken, evtl nach süßen.
Ananas Kopf + Boden abschneiden, harte Seele mit einem Ananasschäler entfernen.

Auf den Boden des Mürbeteiges ca die Hälfte des Quarkcremes einfüllen, die Form ein wenig hin u her bewegen, halbe Ananasscheiben, ringförmig, dicht aneinander auf die Creme legen, die restliche Quarkcreme draufgießen, glattstreichen.

In den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 80 –100 min backen, je nach dem wie braun Mann/Frau den Boden/Rand haben möchte.

Backpapier erst nach dem erkalten, Vorsichtig entfernen

Hinweis

Anstelle Jogurt, kann man auch nur den rausgetretenen Saft u Stücke, nehmen, man sieht es ob es reicht, soviel Saft ist es ja nicht

Hat einen guten milden Geschmack nach Ananas...

Eigenes Rezept Samstag, 10. Mai 2008 Hans60

Käse Ananastorte M F

Glutenfrei + Eifrei + eigenes Rezept



Boden:

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

70 g Quark

100 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
1 TI Balsamico Bianca

26 cm Ringform/ Springform
2 x Backpapier dafür

Füllung

200 g Vollrohrzucker
1 Prise Salz

1 kg Magerquark

200 g Schmand

8 Ei Mais gem

20 halbe Kaffeebohnen mit gem

0,5 frische Ananas ca

6 cl Obstwasser ca

Belag

Kokosnussraspel

25 g bittere Schokolade 70% geraspelt

Zubereitung Boden

Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und gut 4-5 min auf Mittelstufe verrühren lassen.

26er Ringform mit Backpapier ausfüllen, den Kuchenteig hinein geben, mit den Boden rausnehmen, auf den Teig eine Lage Backpapier geben und den Teig mit dem Handballen oder Nudelrolle bis ca 3 cm über den Rand ausrollen.

Den Boden mit den beiden Lagen Backpapier in den Ring legen, und den Boden + Rand egalisieren, ca 30 min in den Kühlschrank stellen, danach lässt sich das obere Backpapier gut entfernen.

Zubereitung Füllung

200 g Vollrohrzucker, 1 Prise Salz, 1 kg Magerquark, 200 g Schmand
8 Ei Mais gem, 20 halbe Kaffeebohnen mit gem, 6 cl Obstwasser ca, gut verrühren lassen, abschmecken, evtl nach süßen.

Ananas Kopf + Boden abschneiden, harte Seele mit einem Ananasschäler entfernen.

Auf den Boden des Mürbeteiges ca die Hälfte des Quarkcremes einfüllen, glattstreichen, halbe Ananasscheiben, ringförmig, dicht aneinander auf die Creme legen, die restliche Quarkcreme draufgießen, glattstreichen.

Lose die Kokosraspel draufstreuen, da wieder drauf, 25 g bittere Schokolade grob raspeln.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 80 –100 min backen, je nach dem wie braun Mann/Frau den Boden/Rand haben möchte.

Eigenes Rezept Sonntag, 1. Juli 2007 Hans60

Hinweis M

Das M in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,
Kuh Milch Produkte, befinden

Hinweis Ei

Das Ei in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,
Ei Produkte + deren Anzahl, befinden

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