

Kaffee (Bohnen) Glutenfrei Teil II

Nur Vegetarisch, hier

Hinweis I

Alle Rezepte getestet und meist auch selbst erdacht,
Nur diejenigen die auch was geworden sind, erscheinen hier.

Bitte bedenkt

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

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

Hinweis Margarine

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

Inhaltsverzeichnis

Kaffee (Bohnen) Glutenfrei Teil II	1
Hinweis I	1
Bitte bedenkt	1
Hinweis Margarine	1
Inhaltsverzeichnis	1
Marmorkuchen (Reis) 8 Ei F	3
Marmorkuchen Dubrovji Ovrak 5 Ei M F	4
Marmorkuchen Jangel`skij 4 Ei M F	5
Marmorkuchen Kizil`skoja 4 Ei M F	6
Marmorkuchen Kizil`skoja F Vegan.....	7
Marmorkuchen Privolzskij Ei F	9
Marmorkuchen Pugacev F Vegan	10
Marmorkuchen Rachmanovka F Vegan.....	13
Mohn Eierlikörkuchen Ei F	14
Mohnblechkuchen F Vegan.....	15
Mohnblechkuchen II F Vegan.....	17
Mohnblechkuchen Krzyiytrek 3 Ei M F	19

Mohnkuchen M F	21
Mohnkuchen 2 Ei M F	22
Mohnkuchen IX F Vegan.....	23
Mohnkuchen Juznoural`sk 10 Ei M F	26
Mohnkuchen oder+ mit Guss, 5 Ei M F	27
Mohnkuchen VIII F Vegan.....	29
Mohnkuchen X F Vegan	30
Mohntorte III 3 Ei M F	32
Mokkacreme Torte Karkaraly M F	34
Mooskuchen 6 Ei	35
Muffeins z Kaffee F Vegan	36
Muffins Mohn F Vegan	37
Nougatkekse 4 Ei F	39
Nougatsahne Torte 4 Ei M F	40
Biskuitboden IV	41
Nougatcreme II z.B.....	41
Plätzchen III F Vegan	42
Veränderung nicht Vegan	43
Quark Kaffee Walnusskuchen 4 Ei M F	43
Quarkkaffee Kuchen M F	44
Reis Kuchen III F Kakaobutter Vegan	45
Reis Kuchenbrot F Vegan	47
Reis Mokkaküchlein M.....	48
Rotweinkuchen II 6 Ei M	49
Rotweinkuchen II Veränderung 6 Ei M F	50
Rührkuchen IV 4 Ei M F	51
Rührkuchen XIII (Kaffee) F Vegan.....	52
Saftige Lebkuchen vom Blech 3 Ei F	53
Saftiger Kartoffelkuchen Kizyl-Arvat F Vegan	54
Schokoladen Kuchen II F Vegan.....	55
Schokoladen Kuchen, saftiger F Vegan.....	56
Schokoladen Sahne Rührkuchen 6 Ei M F	58
Schokoladenkuchen Anär F Vegan	59
Schokoladenwürfel 3 Ei M F	60
Spritzgebäck IV Nougat F Vegan	62
Vierkornkekse.....	63
Walnussnougat Marmorkuchen 5 Ei M F	64
Walnussnougat Marmorkuchen II 5 Ei M F	66
Walnussnougat Marmorkuchen III 5 Ei M F	67
Hinweis M	68
Hinweis Ei	68
Hinweis Curry	68
Hinweis F	68
Hinweis.....	69

Marmorkuchen (Reis) 8 Ei F

Glutenfrei + Milchfrei



Zutaten für 1 Portionen

200 g ungehärtete Margarine o Butter

200 g Vollrohrzucker

0,25 TI Bourbon Vanillepulver

1 Prise Salz

8 Ei(er)

500 g Naturreis gem

1 Pck. Backpulver

50 g Mandeln o Nüsse gem

3 TI Kakaopulver kein Instant

1 TI Kaffee gem türkischen oder anderen schwarz gerösteten

Backpapier für 30 cm Kastenbackform

Zubereitung

Butter, Zucker , Vanille, Salz, Eier + Reis mit Backpulver gemischt gut verrühren, lassen.

Ca zwei Drittel des Teiges in eine mit Backpapier ausgefüllte 30 cm Backform gießen.

In den Rest des Teiges das Kakao- + das Kaffeemehl sowie die gem Nüsse geben + gut verrühren lassen.

Diesen Teig dann auf den hellen Teig geben, über die ganze Form streichen, mit einer Gabel versuchen den dunklen Teig unter den hellen Teig spiralförmig ziehen.

In den kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 60 min backen, Nadelprobe.

Bei Ober- + Unterhitze den Backofen auf ca 180°C vorheizen, die Backzeit beträgt dann ca 40- 45 min, Nadelprobe

Marmorkuchen Dubrovyi Ovrak 5 Ei M F

Glutenfrei



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 Jangel`skij 4 Ei M F

Glutenfrei



4 Ei

1 Prise Salz

200 g Vollrohrzucker

400 g Naturreis gem

100 g Amaranth gem

250 g Butter

50 g Haselnüsse gem

1,5 Tüte Backpulver

0,5 TI Bourbon Vanillepulver

380 ml Milch

30 g Ingwer fein gewiegt

50 g Haselnüsse geröstet + gem

3 gut gehäufte Ei Kaffee gem (Türkischer oder Italienischer)

50 g Vollrohrzucker

4 cl Rum 54 % Oder

4 cl Milch

Eier mit Salz und Zucker und 0,5 TI Bourbon Vanillepulver schaumig bis weiß cremig schlagen, Butter in Würfel sowie 50 g Haselnüsse gem begeben, verrühren lassen, Backpulver mit Reis und Amarant gem mischen und mit Milch in die Rührschüssel begeben sowie noch den feingewiegt Ingwer, gut 4-6 min auf Mittelstufe rühren lassen.

Ca 2/3 des Teiges in eine 26 cm Ø mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen , glattstreichen.

Geröstete und gem Haselnüsse, 3 Ei gut gehäufte Ei Kaffee gem und 50 g Zucker vermischt in das letzte Drittel Teiges einstreuen, verrühren lassen, weil es jetzt zu trocken sein wird, noch Rum dazu.

Diesen Teigmischung auf den Teig in der Ringform gleichmäßig verteilen, gießen, mit einer Gabel spiralförmig mit den unteren hellen Teig vermischen.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 75 –85 min backen, Nadelprobe. Ca 20 min in der Form lassen, zum verfestigen, dann vorsichtig den Ring runterlassen, und abkühlen lassen.

Eigenes Rezept, Freitag, 20. April 2007 Hans60

Marmorkuchen Kizil`skoja 4 Ei M F

Glutenfrei



4 Ei

1 Prise Salz

0,5 TI Bourbon Vanillepulver
200 Vollrohrzucker

150 g Butter

150 g Naturreis gem
50 g Amaranth gem
100 g Hirse gem
300 g Buchweizen gem
50 g Haselnüsse gem
1,5 Tüten Backpulver

400 ml Milch

Marmor:

50 g Haselnüsse geröstet u gem
4 El gut gehäufte, Kaffee gem, türkischen oder Italienischer.
50 g Vollrohrzucker
4-6 cl Rum 54 % oder Milch

Ei mit Salz, Zucker und Vanille schaumig bis cremig rühren, Butter in Würfel + Milch dazu, vom Reis bis Backpulver zusammen vermischen, und einrieseln lassen, gut 4 min auf Mittelstufe rühren lassen.
Ca 2/3 des Teiges in eine 26 cm Ø mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen.

In den Rest Teig geröstete gem Nüsse, Zucker und Kaffee eingeben, gut verrühren lassen, Rum dazu geben, auf den anderen Teig in der Form gießen, mit einer Gabel spiralförmig unterrühren.
In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 75- 90 min backen. Nadelprobe.

Eigenes Rezept , Sonntag, 22. April 2007 Hans60

Ohne Butter zu trocken, Hans

Marmorkuchen Kizil`skoja F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei + eigenes Rezept



250 g Mohn gem
500 ml guten trockenen Rotwein
100 g Zuckerrübensirup
1 Prise Salz
2 TI Kaffee gem, kein Instant
125 ml guten trockenen Rotwein
40 g Speisestärke ODER
1 Tüte Puddingpulver

100 g Buchweizen gem
350 g Hirse gem
50 g Amaranth gem
200 g Kichererbsen gem
1 Prise Salz
2 Tüten Backpulver
200 g Vollrohrzucker
200 g Butter gewürfelt, ODER ungehärtete Margarine
500 ml guten trockenen Weißwein

250 g Mohn gem + 500 ml guten trockenen Rotwein + 100 g Zuckerrübensirup + 1 Prise Salz + 2 TI Kaffee gem, kein Instant, zusammen rührend ca 180 sek kochen,
In 125 ml guten trockenen Rotwein 40 g Speisestärke ODER 1 Tüte Puddingpulver kalt auflösen + zu dem kochenden Mohn rührend für gut 120-180 sek kochen lassen, Vorsicht blubbert sehr, Verletzungsgefahr.

100 g Buchweizen gem + 350 g Hirse gem + 50 g Amaranth gem + 200 g Kichererbsen gem + 1 Prise Salz + 2 Tüten Backpulver + 200 g Vollrohrzucker gut vermischen die gewürfelte Butter / Margarine zugeben, langsam den Weißwein dazugeben, + solange rühren lassen bis es ein geschmeidiger Rührteig ist.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform abwechselnd den Teig und die Mohnmasse über einander in der Mitte der Form geben, sollte zum Schluss eine Schicht Teig sein, der Mohn trocknet sonst aus.

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

Sonntag, 27. Mai 2007 Hans60

Marmorkuchen Privolzskij Ei F

Glutenfrei + MilCHFREI



Teig hell

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 – 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 + Milchfrei



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:

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, Na-
delprobe, 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.

Marmorkuchen Rachmanovka F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



Hell:

200 g Vollrohrzucker
200 g ungehärtete Margarine, laktosefrei
300 g Buchweizen gem
100 g Naturreis gem
100 g Amaranth gem
1 Tüte Backpulver
1 Prise Salz
0,5 TI Bourbonne Vanillepulver
500 ml trockener weißer Spätburgunder, Baden

dunkel:

100 g Buchweizen gem
50 g Naturreis gem
50 g Amaranth gem
1,5 TI Backpulver

1 Prise Salz
70 g Vollrohrzucker
50 g geröstete Haselnüsse fein gehackt
2 El Kaffeebohnen mit fein gehackt
1 TI Kakaopulver kein Instant
70 g ungehärtete Margarine, laktosefrei
250 ml trockener roter Spätburgunder, Baden

Zubereitung hell

200 g Zucker + 200 g Margarine schaumig rühren lassen,
300 g Buchweizen, 100 g Reis, 100 g Amaranth gem, 1 Tüte Backpulver,
Prise Salz und Vanillepulver vermischen und zu der Zuckermischung dazu
geben, verrühren, und langsam 500 ml Weißwein dazu geben, alles zu-
sammen gut 4-5 min auf Mittelstufe verrühren lassen.

Zubereitung dunkel :

70 g Zucker + 70 g Margarine schaumig rühren lassen,
100 g Buchweizen, 50 g Reis, 50 g Amaranth gem, 1,5 TI Backpulver, Pri-
se Salz und Haselnüsse + Kaffeebohnen fein gehackt, vermischen und zu
der Zuckermischung dazu geben, verrühren, und langsam 250 ml 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 80 –100 min backen, Na-
delprobe, Mitte!

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.

Eigenes Rezept,
Sonntag, 24. Juni 2007 Hans60

Mohn Eierlikörkuchen Ei F

Glutenfrei u Milchfrei

26 cm Ringform mit Backpapier



700 g roter Traubensaft
100 g Rotwein trocken 13 %
500 g Blaumohn gemahlen
200 g Naturreis mahlen
2 El Kaffeebohnen mit mahlen
2 Nelken mit mahlen
1 Prise Salz

500 g Eierlikör
200 g Naturreis gemahlen
1 Prise Salz

Traubensaft mit Rotwein vermischen, dort rein Blaumohn, Nelken, Kaffeebohnen und 200 g Naturreis mahlen, während des Mahlvorgang des öfteren umrühren, Salz dazugeben, in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen, glattschütteln und in dem vorgeheizten Backofen bei 150°C Heißluft 25 min vorbacken, in der Zwischenzeit Eierlikör mit 200 g gemahlene Naturreis und 1 Prise Salz vermischen, und auf den vorgebackenen Mohn Teig geben, und weitere 45 min bei 150°C Heißluft backen. Backofentür öffnen, Nach ca 15 min den Kuchen auf einen umgedrehten Kochtopf stellen, der Ring löst sich von alleine, ganz abkühlen lassen vorm aufschneiden.

Eigenes Rezept Samstag, 30. Januar 2010 Hans

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
0,5 TI Vanillepulver (Bourbon)
50 g Vollrohrzucker*
1 Prise Salz
0,5 Tüte/n Hefe, 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 ausge-

legte 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 II F Vegan
glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

1 Backblech mit Backpapier

16 Stücke



Boden

350 g Kichererbsen gem
0,5 TL Vanillepulver (Bourbon)
50 g Vollrohrzucker*
1 Prise Salz
1 Tüte/n Hefe, Trockenbackhefe für 500 g Mehl
350 ml Sojadrink
4 cl Rum 54 %

Füllung

750 g Mohn gem
100 g Kichererbsen gem (Grieß ähnlich)
0,5 TL Vanille - Pulver (Bourbon)
1 Prise Salz
50 g Zucker* oder 200 g wenn ohne Streusel
1 Liter Sojadrink
4 cl Rum 54 %
250 g Rosinen, wer mag eingelegte, in Rum o Wein o Traubensaft
abgeseihtes von Rosinen

Streusel

200 g Kichererbsen gem
200 g Zucker
1 Prise Salz
0,5 TL Vanillepulver
200 g Margarine
4 cl Rum 54 %

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 2 min kochen lassen, 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 .

der Teig (Streusel) wird zu dünn, richtige Streusel werden es nicht, habe es mit einem nassen Kaffeelöffelrücken, von der Handfläche auf den Mohn gelegt, brauchte dann ca 50 g weniger, oder man lässt den „Streusel“ ganz weg,
dann bitte 200 g Zucker , für die Mohnfüllung

Kichererbsen als Streusel wird zu dünn

In den kalten Backofen + bei ca. 130°C Umluft ca. 80-90 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 Tüte/n Hefe, 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 gemahlene 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.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

04.01.06 Hans60

Veränderung

Anstelle 450 g Mais gem
Nurreis 450 g Mittelkorn gem

Sonntag, 29. Oktober 2006 Hans60

Mohnkuchen M F

Glutenfrei u Eifrei

26 cm Ringform mit Backpapier



150 g Margarine verflüssigt

1 kg Magerquark

200 g Milch

250 g Blaumohn gemahlen
1 El Kaffeebohnen mit gemahlen

300 g Zucker

1 Prise Salz

200 g Nurreis gemahlen

300 g TK Kirschen o Stein

Margarine verflüssigen,

Magerquark und Milch verrühren,
Blaumohn und Kaffeebohnen da rein mahlen lassen, ab und zu umrühren,
lassen, gemahlene Naturreis, Zucker und Salz dazu rieseln, nun noch die
verflüssigte Margarine gut dazu und gut 4-5 min auf Mittelstufe verrühren
lassen, die TK Kirschen (nicht angetaut) vorsichtig untermischen, in eine
26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ring- oder Springform gießen, glatt-
schütteln, in den kalten Backofen bei ca 145°C Heißluft ca 90 min backen,
ca 15 min noch im geöffneten Backofen stehen lassen, danach die Ring-
form auf einen umgedrehten Kochtopf stellen, der Ring löst sich mit der
Zeit selbst, ganz abkühlen lassen vorm anschneiden.

Eigenes Rezept Montag, 1. Februar 2010 Hans

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 Tüte/n Hefe, 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 TL 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

Mohnkuchen IX F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

26 cm Ringform mit Backpapier



Füllung:

10 Datteln kleinschneiden
Rum 54 %

700 ml Rotwein 12 % halbtrocken
500 g Blaumohn gem
1 El Kaffeebohnen mit gem
1 Piment mit gem
2 Kardamom mit gem
150 g Naturreis gem
150 – 200 g Zuckerrübensirup

Boden:

250 g Naturreis gem
1 Prise Salz
150 g Margarine
50 g Zuckerrübensirup
50 g Rotwein 12 % halbtrocken

Belag

200 g Traubenzucker o Puderzucker
1 Zitrone, 4 El Saft davon
Wasser

Zubereitung

Datteln kleinschneiden in eine Kaffeetasse und mit Rum 54 % bedecken,
ziehen lassen,

700 ml Rotwein mit 150 g Zuckerrübensirup vermischen, sowie Blaumohn, Kaffeebohnen, Piment und Kardamom reinmahlen, lassen, dauert bei meiner Mühle gut 35 min, zum Schluss noch den gem 150 g Naturreis untermischen.

in der Zwischenzeit für den Boden, 250 g Naturreis gem mit einer Prise Salz u 150 g Margarine, 50 g Zuckerrübensirup, und 50 g Rotwein 12 % halbtrocken gut verrühren lassen, und in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform, den Boden ausstreichen, ab in den Kühlschrank, noch ruhen lassen, bis der Mohn und die anderen Zutaten gem sind, in die Mohnmasse nun noch die eingeweichten Datteln samt Rum untermischen und alles auf den Mürbeteig gießen, glatt schütteln, in den kalten Backofen bei 160°C Heißluft 70 min backen, raus aus dem Backofen, wird weiter gebraucht, 200 g Traubenzucker mit 4 El frisch gepressten Zitronensaft und soviel Wasser begeben dass es eine dickflüssige Masse ergibt, diese nun über den noch heißen Kuchen gießen, verteilen, die Backform nun auf einen umgedrehten kleinen Kochtopf stellen, der Ring löst sich und gleitet runter, oder eben den Springformrand lösen, Backpapier erst nach dem abkühlen entfernen.

Eigenes Rezept, Sonntag, 4. Oktober 2009 Hans60

Hinweis

Bei Mohnkuchen VIII, nahm ich trocknen Rotwein 14 %, dafür fehlten eben die eingelegten Früchte, ohne dass dieser trocken war,

hier bei Mohnkuchen IX wurden die eingelegten Früchte in Rum 54 %, dafür reichte dann auch Rotwein halbtrocken 12 %.

durch das rein mahlen des Mohns in die Flüssigkeit, kann der Mohn schon quellen und ich erspare mir das aufkochen, und das reinigen des Topfes.

weil mir die Oberfläche der (Mohn) Kuchen immer eingerissen sind nach dem backen, der Optik wegen, kommt noch ein Zuckerguss rauf, da ich eigenartigerweise kein Puderzucker im Haus hatte, nahm ich Traubenzucker, habe zu meinen Erstaunen festgestellt, dass dies geschmacklich viel besser passt als Puderzucker.

Grüße Euch
Hans

Bei Mohnkuchen VIII, nahm ich trocknen Rotwein 14 %, dafür fehlten eben die eingelegten Früchte, ohne dass dieser trocken war,

hier bei Mohnkuchen IX wurden die eingelegten Früchte in Rum 54 %, dafür reichte dann auch Rotwein halbtrocken 12 %.

weil mir die Oberfläche der (Mohn) Kuchen immer eingerissen sind, nach dem backen, der Optik wegen, kommt noch ein Zuckerguss drauf, da ich eigenartigerweise kein Puderzucker im Haus hatte, nahm ich Traubenzucker, habe zu meinen Erstaunen festgestellt, dass dies viel besser passt als Puderzucker.

Mohnkuchen Juznoural`sk 10 Ei M F

Glutenfrei + Mehlfrei



10 Eiweiß

1 Prise Salz

1 TI Bourbon Vanillepulver

120 g Vollrohrzucker

10 Eigelb

1 Prise Salz

120 g Vollrohrzucker

Abrieb einer Zitrone

280 g Butter

250 g Mohn gem +

200 g Haselnüsse gem +

1 TI Türkischen Kaffee gem

Backofen vorheizen auf ca 160°C

Eiweiße mit Salz + Vanillezucker fast Fest schlagen, lassen, dann Zucker mit einrieseln + steifschlagen lassen, raus aus der Rührschüssel, beiseite stellen.

Mohn, Nüsse + Kaffee zusammen vermischen.

Eigelbe mit Salz + Zucker schaumig bis fast weiß , cremig rühren lassen, Zitronenschale, sowie Stückchenweise die Butter mit zugeben, weitererrühren lassen bis es eine schöne cremige Substanz bildet.

Auf der Buttermasse den Eischnee + darüber die Mohn- Nussmasse geben + vorsichtig mit einem Holzlöffel unterheben.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform geben, glattstreichen, bei ca 160°C 60 – 70 min backen.

Sonntag, 10. Dezember 2006 Hans60

Mohnkuchen oder+ mit Guss, 5 Ei M F

Dassli- Borum



Zutaten für 1 Portionen

75 g Rohrzucker

180 g Margarine, ungehärtete

1 Tüte/n Vanillezucker, Bourbon

2 Prisen Salz

5 Ei(er), trennen

250 g Mohn, gemahlen

100 g Speisestärke (Mondamin)

1 Tüte/n Backpulver

3 EL Rum, 54 % evtl

200 g süße Sahne

1 Tüte/n Vanillezucker, Bourbon

Für den Guss:

40 g Speisestärke (Mondamin)

3 EL Rohrzucker

1 Tüte/n Vanillezucker, Bourbon
1 Prise Salz
400 ml Traubensaft, roten (natursüß)
100 ml Rum, 54 %
Schokostreusel, wem Milch erlaubt ODER
500 ml Traubensaft, (natursüß) ODER
500 ml Wein, rot mit Zucker ODER
500 ml Wein, roten Likörwein

Zubereitung Kuchen:

Zucker mit Eigelbe + Margarine schaumig rühren. Mohn, 1 Prise Salz, Mondamin + Backpulver vermischen + dazu geben, gut verrühren, evtl. Rum dazu geben.

Das mit 1 Prise Salz steifgeschlagene Eiweiß drunter mischen.

In die mit Backpapier ausgelegte Springform gießen, glatt streichen. In den kalten Backofen bei 160°C Umluft 30 min backen. Die Springform lösen + nach ca. 30 min ohne Blechboden auf ein Kuchenrost ziehen + abkühlen lassen. Backpapier entfernen.

Mit Vanillezucker steifgeschlagener Sahne servieren, wer darf.

Zubereitung Guss:

Roten Traubensaft mit Zucker, Bourbon Vanillezucker + Prise Salz aufkochen, das in Rum aufgelöste Mondamin, rührend kurz dazu geben + gleich runter mit dem Topf von der Hitze, fängt gleich an zu brodeln, Verletzungsgefahr! Weiter rühren, soll fest werden, aber nicht steif.

Zwischendurch den erkalteten Mohnkuchen quer durchschneiden, auseinander klappen, die untere Hälfte mit der nun schon etwas abgekühlten Creme bestreichen, wenn was überläuft am Rand, nicht tragisch, den Deckel wieder drauf, mit dem Rest der Creme bestreichen + den Rand rund herum auch. Obendrauf mit Schokoladenstreusel bestreuen, wem Milch erlaubt ist. Gutes Gelingen.

Die Zubereitungszeit variiert je nachdem, ob nur Kuchen, dann ca. 20 min, mit Guss ca. 40 min. Ohne die Abkühlzeit des Kuchens, was bei mir ca. 2 Std. dauerte. Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
01.12.05 Hans60

Hallo Zusammen

Veränderung I

Im Teig

1 Tl gem Türkischen Kaffee

Guss

60 g Mondamin *

1 Msp Bourbon Vanille Pulver

1 Prise Salz

700 ml Eierlikör

Rum 54 % * / Wasser

Mondamin in Rum auflösen.

Eierlikör aufkochen, Mondamin + Rum einrühren, Hitze abstellen weiter-
rühren,

Vorsicht blubbert sehr schnell + stark.

Wenn die Masse dick wird/ ist , runter von der Hitze, aber noch weiter
rühren, solange es noch blubbert/kocht.

Weiter verfahren wie im Rezept angegeben

Sonntag, 11. Juni 2006 Hans

Mohnkuchen VIII F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei

26 cm Ring- o Springform mit Backpapier



Boden:

200 g Naturreis gem

1 Tl Trockenhefe (kann weg bleiben)

1 Prise Salz

100 g Margarine

1 Tl Zuckerrübensirup

50 g Wasser

Füllung:

500 g Rotwein 14 % trocken
250 g Zuckerrübensirup
500 g Blaumohn gem
1 Piment mit gem
2 Kardamom mit gem
1 El Kaffeebohnen mit gem
120 g Naturreis gem

Belag

200 g Puderzucker
1 Zitrone Saft, ca 3 El

26 cm Ringform mit Backpapier ausfüllen,
200 g Naturreis gem, Hefe, Salz, 1 Tl Zuckerrübensirup und Deli Margarine vermischen, evtl noch 50 g Wasser zugeben, es soll eine gebundene Masse sein, den Teig auf das Backpapier der Backform mit einem nassen Esslöffelrücken streichen, und in den Kühlschrank stellen.
Rotwein mit Zuckerrübensirup vermischen und darein den Mohn mit Kardamom und Piment und Kaffeebohnen mahlen lassen, verrühren, nun noch den gem 120 g Naturreis unterheben,
Diese Füllung auf den gekühlten Mürbeteig gießen, glattschütteln, in den kalten Backofen bei ca 160°C Heißluft ca 60 min backen, ca 10 min in der Backform lassen, dann den Ring runter lassen, bzw abnehmen,
Puderzucker mit ca 2- 3 El Zitronensaft vermischen, sollte ziemlich dickflüssig sein, auf den noch heißen Kuchen (wäre ideal), verstreichen, abkühlen vorm anschneiden

eigenes Rezept, Samstag, 26. September 2009 Hans60

Mohnkuchen X F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milcfrei u Vegan u Alkoholfrei

26 cm Ringform mit Backpapier



Boden:

250 g Naturreis gem
1 Prise Salz
150 g Margarine
50 g Zuckerrübensirup

Füllung:

600 g Sojadrink
150 – 200 g Zuckerrübensirup
500 g Blaumohn gem
1 El Kaffeebohnen mit gem
1 Piment mit gem
100 g Sultaninen
2 Kardamom mit gem
120 g Naturreis gem
1 Prise Salz

Belag

200 g Traubenzucker o Puderzucker
Wasser

Zubereitung

600 ml Sojadrink mit 150 g Zuckerrübensirup vermischen, sowie Blaumohn, Kaffeebohnen, Piment und Kardamom reinmahlen, lassen, dauert bei meiner Mühle gut 35 min, zum Schluss noch den gem 120 g Naturreis untermischen.

in der Zwischenzeit für den Boden, 250 g Naturreis gem mit einer Prise Salz u 150 g Margarine, 50 g Zuckerrübensirup gut verrühren lassen, und in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform, den Boden und etwas den Rand mit einem nassen Esslöffelrücken verteilen, ab in den Kühlschrank, noch ruhen lassen, bis der Mohn und die anderen Zutaten gem sind,

in die Mohnmasse noch die Sultaninen mischen auf den Mürbeteig gießen, glatt schütteln,

in den kalten Backofen bei 160°C Heißluft 80 min backen,

200 g Traubenzucker soviel Wasser begeben dass es eine dickflüssige Masse ergibt, diese nun über den noch heißen Kuchen gießen, verteilen, die Backform nun auf einen umgedrehten kleinen Kochtopf stellen, der Ring löst sich und gleitet runter, oder eben den Springformrand lösen, Backpapier erst nach dem abkühlen entfernen.

Eigenes Rezept, Sonntag, 11. Oktober 2009 Hans60

Hinweis

durch das rein mahlen des Mohns in die Flüssigkeit, kann der Mohn schon quellen und ich erspare mir das aufkochen, und das reinigen des Topfes.

weil mir die Oberfläche der (Mohn) Kuchen immer einreißen, nach oder beim backen, der Optik wegen, kommt noch ein Zuckerguss rauf, kann auch wegbleiben.

Mohntorte III 3 Ei M F

Glutenfrei

26 cm Ringform mit Backpapier



Boden:

150 g Buchweizen gem

50 g Naturreis mit gem

1 Prise Salz
1 TI Zucker
1 TI Trockenhefe

1 Ei

120 g Magerquark

Backpapier

Mohnfüllung:

350 ml roter Traubensaft , süß
50 ml trockner guter Rotwein 14 %
250 g Blaumohn gem
1 EI Kaffeebohnen mit gem
100 g Buchweizen gem
1 Prise Salz
2 Äpfel ca 300 g

Belag:

2 Eiweiß

1 Prise Salz
80 g Zucker

2 Eigelb

3 EI Wasser
70 g Zucker
1 Prise Salz

200 g Schmand

200 g süße Sahne

50 g Buchweizen gem
0,25 TI Vanillepulver

Zutaten für den Boden zusammen gut 5 min auf Höchststufe rühren lassen, in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform geben, mit einem nassen Esslöffelrücken den Teig auf den Boden verteilen, wenn es an den Rand kommen sollte, kein Problem, zugedeckt mit einem feuchten Tuch bei Zimmertemperatur, ruhen lassen,

in der Zwischenzeit

in den Traubensaft u Wein, den Blaumohn, Kaffeebohnen mahlen lassen, der Mohn quillt dabei schon, so dass ich das aufkochen, spare, umrühren, Salz, den gem Buchweizen dazu rühren, die Äpfel um den Griebsch rum raspeln, dazu geben, vermischen, und auf den Teigboden geben glattstreichen,

für den Belag

2 Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig, mit Zucker sehr steifschlagen lassen, beiseitestellen,

2 Eigelb, mit 3 El Wasser, Prise Salz u 70 g Zucker cremig schlagen lassen, süße Sahne und kurz darauf den Schmand rein gut 5 min auf Höchsthöhe rühren lassen, dann die Vanille und gem Buchweizen und nochmals ca 3 min rühren, lassen, die steife Eiweiße unterrühren, bitte keinen Stahlöffel,

das ganze jetzt auf den Mohn gießen, glatt schütteln,

in den kalten Backofen bei ca 160°C Heißluft ca 50 min backen, im ausgeschalteten, geschlossenen Backofen, weitere 30 min ruhen lassen, über Nacht ruhen lassen.

Eigenes Rezept Samstag, 18. April 2009

Hans

Mokkacreme Torte Karkaraly M F

Glutenfrei



1 Biskuitkuchen, z.B Prostornoje

Mokkacreme:

750 ml Milch

1 Msp Bourbon Vanillepulver

1 Prise Salz

60 g Speisestärke

ODER

2 Tüten Puddingpulver

100 ml kalte Milch

50 g Kaffee gem, z.B. türkischen (kein Instant)

200 g Haselnüsse geröstet + gem.

40 g Vollrohrzucker

3 cl Rum 54 %

Belag:

200 - 400 g süße Sahne

1 Msp Bourbon Vanillepulver

1-2 Tüten Sahnefestiger

9 TK Kirschen oder gezuckerte Kirschen oder Mokkabohnen

Zubereitung

Biskuitkuchen 2 x quer durch schneiden.

In 100 ml kalte Milch die Speisestärke / Puddingpulver auflösen.

750 ml Milch mit Vanillepulver, Salz, Kaffee gem Haselnüsse + Zucker zum kochen bringen, die aufgelöste Speisestärke rein + ca 2 min Rührend kochen lassen, runter von der Hitze, den Rum zugeben, nochmals rühren, + warm auf den geschnittenen Biskuit geben, erst den unteren Boden dann den anderen, ca 1/3 der Mokka Masse für den Rand verwenden, den Deckel drauf.

Die Schlagsahne nach Anweisung des Sahnefestiger herstellen, ca die Hälfte auf den Deckel streichen, den Rest Sahne mit einem Spritzbeutel ca 8 Rosetten + eine in die Mitte spritzen, darauf eine TK Kirsche oder was anderes ,

Mooskuchen 6 Ei

Glutenfrei / Milchfrei

100 g ungeschälten Sesam + gem

150 g Buchweizenkörner + gem
50 g Natur- Reis (Langkorn) + gem
50 g Amaranthkörner zusammen mahlen,
1 TI Kaffeebohnen gem
1 Prise Salz +
1 TI Bourbon Vanille Pulver + ODER
0,5 TI Bourbon Vanillepulver
1 TI Backpulver, +
1 TI Natron
2 EL Back Kakaopulver +
125 g Vollrohrzucker alles vermischen

300 – 350 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser +
2 cl Rum 54 % unterrühren

erst die trockenen Zutaten gut verrühren , dann ca 300 ml Wasser zugeben + verrühren lassen, evtl noch 50 ml Wasser dazu, sieht man, zum Schluss noch den Rum dazu.

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

In den kalten Backofen, bei 140°C Umluft, 45 min backen, ODER
Bei Ober- + Unterhitze , vorheizen auf ca 180°- 190°C, ca 30 – 40 min .
Nadelprobe.

Für den Belag:

6 Eiweiß

1 Prise Salz
6 EL Puderzucker gesiebt
250 g Palmfett
1 EL Bohnen Kaffee, gemahlen

In der Zwischenzeit das Palmfett zerlaufen lassen, und abkühlen lassen.

Eiweiß mit einer Prise Salz weiß schlagen Puderzucker dazu und steif schlagen lassen und dann mit einem Esslöffel das Fettzugeben. Immer nur einen Löffel dazugeben, sonst gerinnt das Eiweiß!! Dann den Eierschaum auf dem Boden verteilen und mit einem Sieb ganz zart gemahlene Bohnenkaffee verteilen!

Eine Nacht stehen lassen, aber bitte nicht im Kühlschrank!!!!

Am nächsten Morgen ist der Kaffee grün!

Muffeins z Kaffee F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Kuhmilchfrei



200 g Mais gem
100 g Naturreis gem
50 g Amaranth gem
10 Kaffeebohnen mit gem
1 Prise Vollrohrzucker
1 TI Salz
1 gehäufter TI Backpulver
60 g ungehärtete Margarine
300 – 350 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
Fett für die Mulden (Blech)
Bio Sesam

Vom Mais bis 300 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser alles zusammen vermischen lassen, man sieht es ob noch 50 ml Wasser beigegeben werden muss,

In die eingefetteten Mulden des Muffeinsblech den Teig verteilen und ein wenig Sesam drüber geben.

In den kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 35 min backen, ca 5 min in der Form lassen, ein Stullenbrett auf die Muffeins, festhalten , umdrehen, + runter rutschen lassen, wenn ohne Brett, können die Dinger auseinander platzen, da sie erst fest sind, wenn sie ganz erkaltet sind, nur, wir essen diese fast gleich auf...

[Muffins Mohn](#) F [Vegan](#)

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

1 Muffinsblech = 12 Stück



Füllung

250 g Mohn gem
1 El Kaffeebohnen mit gem
50 g Buchweizen gem
1 Prise Salz
2 El Zucker evtl mehr
200 ml Sojadrink
2 gehäufte El eingelegte Rosinen
2 cl Rum 54 %

Boden:

100 g Buchweizen gem
100 g Kichererbsen gem
1 TI Trockenhefe
1 Prise Salz
1 TI Zucker
200 ml Sojadrink naturell
2 cl Rum 54 %

Fett für ein Muffinsblech, auch für beschichtete Mulden

Füllung Zubereitung

Mohn , Kaffeebohnen sowie Buchweizen zusammen mahlen, mit Hefe und Hefe und Zucker vermischen, und in kalte Sojadrink einrühren, kurz quellen lassen und Rührend wenigsten 2-3 min kochen lassen, ist fertig wenn der „Kaffee“ anfängt zu riechen, runter von der Hitze , eingelegte Rosinen und Rum zugeben, und kalt rühren.

Boden Zubereitung

Alle Zutaten für den Boden zusammen verrühren, je 1 El Teig in jede gut eingefettete Muffinsmulden, geben, und da wiederum den lauen Mohn verteilen, alles zusammen für ca 30 min in den Backofen bei 30-40°C, Licht an und ein wenig mehr, ruhen/gehen lassen.

Im kalten Backofen bei ca 130-140°C Umluft, ca 40-50 min backen, Nadelprobe, aber man sieht es auch, kurz in der Form lassen, und vorsichtig die Dinger raus nehmen,

eigenes Rezept, Dienstag, 29. Juli 2008 Hans60

Nougatkekse 4 Ei F

Glutenfrei, Milchfrei



200 g Nougatmasse ODER

200 g Walnüsse

3 EL Ahornsirup

4 TL Kakaopulver

0,25 TL Zimt, gemahlen

0,5 TL Vanille, (Vanillepulver)

1 TL Kaffee, türkischen, gemahlen

100 g ungehärtete Margarine o Butter

4 Ei

0,25 TI Bourbon Vanillepulver

1 Msp Salz

200 g Buchweizenkörner gem +

50 g Naturreis, Mittelkorn, gem

50 g Amaranthkörner gem

0,5 TI Backpulver

Herstellung Nougat: Walnüsse fein hacken oder mahlen. Alle anderen Zutaten, in ein hohes Gefäß geben + mit einem Pürrierstab verrühren, Mann/ Frau kann aber auch alle Zutaten, gleich in die Küchenmaschine geben, + die folgenden Zutaten dazu, die möglichst weiche Margarine / Butter mit Nougat gut verrühren. Ei + dann alle anderen Zutaten gut (5 min)verrühren lassen. In einem Spritzbeutel geben, + auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche Kekse spritzen. Im kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 30 min backen, Nadelprobe.

Donnerstag, 7. September 2006

Nougatsahne Torte 4 Ei M F



1 Biskuitboden IV z. B.

für Füllung

150 g Nougat, Rezept Nougatcreme II

2 TI Kakao kein Instant

2 EI Honig

400 ml Sahne

2 Tüten Sahnesteif

Biskuitboden 1 x quer durchschneiden.
Die Nougatcreme mit Kakao + Honig verrühren.
Die Sahne steif schlagen.
Das Steifungsmittel nach Vorschrift zugeben.
4 El Sahne in eine Tortenspritze Kühlschranks legen.
Die restliche Sahne unter die Nougatcreme ziehen.
Die Torte mit 2/3 der Creme füllen.
Zusammensetzen + den Rand mit der restlichen Creme bestreichen,
mit Sahnetupfern verzieren.
Die Torte 1 h in den Kühlschrank oder 25 min im Gefrierfach durchkühlen lassen.

Biskuitboden IV

Glutenfrei - milchfrei -

4 Ei, trennen

3 El Rohrzucker ODER Zucker
4 EL Wasser, heißes
1 Prise Salz
200 g Naturreis gem (Mittelkorn)
1 Kl Backpulver
1 Msp Bourbon Vanille Pulver

Zubereitung

Eine 26 cm Springform mit Backpapier auslegen.
Den Backofen auf 180°C vorheizen, Umluft 160°C.
Eiweiße mit einer Prise Salz + nach + nach 3 El Zucker zu steifen Schnee schlagen.
Eigelbe mit 4 El heißem Wasser + cremig rühren.
Steifgeschlagenes Eiweiß auf die Eigelbmasse gleiten lassen. Das Mehl mit Backpulver, Salz über die Eischnee geben + Eischnee + Mehl unter die Eigelbmasse ziehen. Den Biskuitteig in die Springform füllen + auf der 2. Schiebeleiste von unten 30 min backen.

Den Biskuitboden nach mindestens 2 Stunden Ruhezeit evtl 1 x durchschneiden, so das 1 bzw.2 Biskuitböden entstehen.

Nougatcreme II z.B.

80 g Honig
3 El starker schwarzer Kaffee, ODER
1 El türkischen gem +
2 El Wasser,
2 El Wasser,
2 TI Kakao kein Instant

0,5 Tl gem Vanille
0,5 Tl Zimt
200 g Haselnüsse

Honig mit Kaffee + Wasser verquirlen.

Kakao, Vanille + Zimt beifügen.

Die Nüsse mit Mulinette mehlfein zerkleinern oder 2 x durch die Mandelmühle drehen.

Gründlich mit der Honigmischung verrühren.

Die Nougatmasse in einem Schraubglas aufbewahren.

Freitag, 15. September 2006

Plätzchen III F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei + Nussfrei



150 g Kichererbsen gem
200 g Sesamsaat (ungeschält) gem
150 g Mais gem (kein Popkorn)
150 g Buchweizen gem
150 g Hirse gem
(1 Tl Kaffee gem)
1 Tl Salz
1 Zitronenabrieb + Saft + Fleisch
300 g Traubenzucker
700 –800 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
2-3 Backbleche
Backpapier dafür

Sesamsaat evtl
25 g Bittere Schokolade 70%, evtl, geraspelt

Sonnenblumenkerne leicht rösten bis sie leicht duften und mahlen, und alle trockenen Zutaten gut vermischen lassen, nach und nach die Milch zugeben, man sieht es, sollte schwer tropfend vom Quirl laufen, wer mit einem Handquirl arbeitet, dann wird evtl mehr Milch gebraucht. Je nach dem wie dick die Plätzchen werden sollen zwei oder drei Backbleche mit Backpapier auslegen, den Teig drauf gießen, mit einem Teigschaber verteilen.

Bio Sesam oder Schokolade geraspelt drüber streuen.

Alle Bleche in den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 40 min backen, in Streifen, Rechtecke oder Rauten schneiden, oder evtl mit einem runden Glas ausstechen, Plätzchen bis zum vollen erkalten auf den Blechen lassen, und sie dann vorsichtig abheben.

Veränderung nicht Vegan

Statt süß, schmecken diese auch pikant.

Zitrone und bis auf 1 TI Zucker weglassen.

Stattdessen fein geriebenen kräftigen Käse,

und oder Knoblauchzehen mit einer Gabel zerdrücken,

und 1- 2 TI Kräutersalz,

auch 20-100 g frischen Ingwer verwenden, in kleine Würfel oder gerieben.

Usw...

Eigenes Rezept, Donnerstag, 22. November 2007, Hans60

Quark Kaffee Walnusskuchen 4 Ei M F

Glutenfrei



4 Ei trennen

2 Prisen Salz trennen

200 g Vollrohrzucker trennen

0,5 TI Bourbon Vanillepulver

1 kg Quark 0,5 %

400 g Walnuss fein gehackt
8 El Hirse gem und
6 El Kaffeebohnen mit gem.
1 TI Backpulver

100 ml Milch evtl

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

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

In eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen.

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

Eigenes Rezept, Donnerstag, 26. April 2007 Hans60

Quarkkaffee Kuchen M F

Glutenfrei + Eifrei



Boden :

500 ml Wasser
1 Prise Salz + Vollrohrzucker
1 TI Kaffee gem oder Kakao evtl kein Instant
200 g Kokosnuss geraspelt
100 ml Wasser
40 g Speisestärke **oder**
1 Tüte Puddingpulver

Füllung:

1,5 kg Quark 0,5 %
1 TI Bourbon Vanillepulver
150 g Vollrohrzucker
1 Prise Salz
250 g Buchweizen gem
3 gehäufte EI Kaffee gem
Halbierte Walnüsse

Boden:

500 ml Wasser mit Salz + Zucker + evtl Kaffee zum kochen bringen, Kokosnuss einrühren, ca 60-180 sek kochen lassen, die in 100 ml kaltem Wasser aufgelöste Speisestärke, rein gießen + ca 120 sek rührend kochen lassen, in eine 26 cm Ø mit Backpapier ausgefüllte Ringform geben, glattstreichen.

Füllung:

Zutaten von Quark bis Kaffee gem zusammen verrühren, und auf den Kokosnussboden gießen, glattstreichen.

Halbierte Walnüsse am Rand herum, eindrücken.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 70-100 min backen.

Eigenes Rezept Donnerstag, 19. April 2007 Hans60

Reis Kuchen III F Kakaobutter Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

26 cm Ring oder Springform mit Backpapier



- 150 g Kakaobutter
- 400 g Tofu naturell
- 750 ml weißen Burgunder trocken 12,5 %
- 200 g Kokosnuss geraspelt
- 1 Ei Kaffeebohnen gem
- 500 g Naturreis gem
- 2 Piment mit gem
- 3 Kardamom mit gem
- 1 Prise Salz
- 300 g hellen Rohrohrzucker
- 2 große Ei Himbeerbrand oder anderen

Kakaobutter im Wasserbad flüssig werden lassen, etwas abkühlen, Tofu in ein hohes Gefäß geben, mit Weißwein übergießen und mit einem elektr. Pürierstab fein pürieren, in die Rührschüssel mit dem Rest Weißwein geben, Rührstab, oder Rührhaken auf kleiner Stufe laufen lassen, damit es sich vermischen kann, nun die Kakaobutter hinzu, und solange rühren lassen bis es sich vermischt hat, bzw. eine homogene Masse entsteht, klappt bis hier prima, dann die Kokosraspel hinzu, keine Ahnung wieso, wurde die Butter mit der Kokosnuss wie kleine Bällchen, auch durch längeren Rühren, blieb es so, also kam noch die anderen trockenen Zutaten, vermischt dazu, gut 4-5 min rühren lassen, abschmecken ob süß genug, nun noch einen alten Brand, bei mir Himbeer, verrühren, in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen, glattschütteln, in den kalten Backofen bei ca. 150°C Heißluft ca. 80 min backen, eigenartigerweise kochte es in der Form, oder anders ausgedrückt an den Rändern kochte es sprudelnd, die Kugeln lösten sich nicht auf.

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

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

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

Eigenes Rezept Donnerstag, 12. November 2009 Hans

Reis Kuchenbrot F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei

30 cm Kastenbackform mit Backpapier



Sauerteigansatz

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

Vorteig

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

Hauptteig

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

Sauerteigansatz

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

Vorteig

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

Hauptteig

Vorteig mit 250 g Mais gem, 50 g Amaranth mit gem, 250 g Mais gem, 3 TI Salz, 2 EI Bio Sonnenblumenöl verrühren, in eine 30 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, ein paar Stunden bei warmer Zimmertemperatur ruhen lassen, reißt die Oberfläche ein, in den kalten Backofen, bei ca 145°C ca 150 min backen, raus aus dem Ofen, Backpapier entfernen, rund herum mit Olivenöl einpinseln und weitere 15 min backen.
Abkühlen lassen vorm anschneiden, am idealsten, das Brot umdrehen und mit einem Sägemesser schneiden.

Eigenes Rezept Montag, 7. September 2009 Hans60

Reis Mokkalöchlein M

15 g frische Hefe in

75 ccm handwarmer Milch auflösen, dann mit

75 g dicker saurer Sahne (Schmant) +

60-70 g Honig +

2 gestrichenen Ei sehr fein gemahlene Kaffee 1/3 TL gem. Kardamom +

1 Prise Meersalz +

75 g gem. Mandeln, +

75 g Reismehl (Rundkorn) +

75 g Sojamehl verrühren

Den Teig esslöffelweise in die Pfanne geben + etwa 20 min aufgedeckt gehen lassen.

Die Brötchen dann zugedeckt ca. 20 min backen.

Auf Stufe drei von sechs möglichen

Rotweinkuchen II 6 Ei M

glutenfrei -

Zutaten für 10 Portionen

50 g Buchweizen, gemahlen

200 g Mandel(n), gemahlen

250 g ungehärtete Margarine

250 g Rohrzucker

2 Prisen Meersalz

100 g Kuvertüre, bittere, in Mandel- o. Gemüsemühle mahlen o reiben

1 TL Kaffeepulver, türkisches

1.5 EL Kakaopulver

1 Tüte/n Backpulver

6 Ei(er), getrennt

250 ml Wein, rot

0,25 TL Zimt, gemahlen

0,5 TL Piment, gemahlen

0,5 TL Nelke(n), gemahlen

0,5 TL Muskat, gemahlen

1/8 TL Kardamom, gemahlen

1,5 TL Koriander, gemahlen

Zubereitung

Deli schaumig rühren, dann Eigelb + Zucker dazugeben, alle anderen trockenen Zutaten vermischen + Rotwein darunter geben. Steifgeschlagenes Eiweiß unterheben. In eine 24 cm Ø Springform Backpapier auslegen (auch Teflon), Teig hineingeben + glattstreichen. Ca 90 min bei 150° Umluft backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
13.10.03 Hans60

Rotweinkuchen II Veränderung 6 Ei M F
Glutenfrei



Anstatt 250 g Rohrzucker, nur 2 x 80 g.

Eiweiß mit Prise Salz fest schlagen, 80 g Zucker einrieseln, + sehr steif schlagen lassen, beiseite stellen.

Eigelb mit Prise Salz + 80 g Zucker schaumig bis fast hellgelb schlagen lassen, die Margarine in Stücke dazu, schaumig schlagen, die restlichen trockenen Zutaten vermischen, + langsam zum Eigelbschaum geben, gut verrühren, lassen, auf kleiner Stufe, dann ganz langsam den Rotwein dazu.

Den Eischnee mit einem Holzlöffel unter den Teig heben,

+ in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ringform geben.

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

Samstag, 13. Januar 2007 Hans60

Über Nacht ruhen lassen.

Den Kuchen quer durchschneiden. Den Deckel mit der Schnittfläche nach oben, in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ringform legen.

900 ml Milch, mit

1 Prise Salz, +

30 g Rohrzucker, +

0,25 TI Bourbon Vanillepulver, +

80 g Kokosraspel leicht geröstet, rührend zum kochen bringen.

80 g Speisestärke (oder 2 Beutel Puddingpulver) in

100 ml Milch aufgelöst, in die kochende Milch einrühren + ca 120 sek kochen lassen.

Ca 2/3 dieser Puddingmasse auf den Kuchenboden streichen, den Boden (jetzigen Deckel) drauflegen, + mit der Rest Masse betreichen, kühl stellen.

Sollte der Kuchen im Kühlschrank stehen, bitte eine Stunde vor dem servieren, raus nehmen.

Sonntag, 14. Januar 2007 Hans60

Rührkuchen IV 4 Ei M F

Glutenfrei

30 cm Kastenbackform



350 g Kuchenmehl- Bananenmehl

150 g Kokosmehl

3 Ei Kleberreismehl

0,5 TI Vanillepulver

0,5 TI Salinensalz

1 Ei Kaffee gem

3 Ei Kakao

1 Tüte Backpulver (f 500 g)

200 g Zucker

500 ml Milch

4 Ei

100 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser evtl

100 g Sultaninen

4 cl Rum 54 %

von Kuchenmehl bis einschließlich Zucker gut vermischen, die Eier in die Milch geben und zur Mehlmischung geben und gut verrühren lassen, evtl noch das Wasser dazu geben, sollte ein sämiger Teig sein, die Sultaninen

und Rum beimischen, in eine mit Backpapier ausgefüllte 30 cm Kastenbackform gießen, glattstreichen, in den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 90-110 min backen, Nadelprobe. Anschneiden nach dem völligen Erkalten, möglichst mit einem Sägemesser.

Eigenes Rezept, Freitag, 22. Februar 2008 Hans60

Rührkuchen XIII (Kaffee) F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

26 cm Ringbackform mit Backpapier

8 Stück



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

Alle trocknen Zutaten gut vermischen, Bananen in Stücke, sowie Wasser u Zitronensaft gleichzeitig dazu geben, sollte ein wenig zähfließend vom Quirl tropfen. In eine mit Backpapier ausgefüllte 26 cm Backform gießen, ein wenig hin und her bewegen, damit der Teig sich gut verteilt. In einen kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 90-110 min backen. Nadelprobe

Bitte wenigstens 10 min den Ring noch dran lassen, ganz abkühlen lassen , am besten erst am nächsten Tag kurz vorm anschneiden, Backpapier entfernen.

Eigenes Rezept, Mittwoch, 2. Juli 2008 Hans60

Saftige Lebkuchen vom Blech 3 Ei F

Glutenfrei



Zutaten für 1 Portionen

250 g Honig
250 g Zucker
1 Prise Salz

125 g Butter

2 EL Kaffeebohnen gem mit 300 ml kochendem Wasser überbrüht,

3 Ei(er)

3 EL Rum

100 g Erdnüsse gemahlen
0,5 Pck. Lebkuchengewürz
500 g Mais gem
1 Pck. Backpulver
4 EL Kakaopulver, dunkel

Zubereitung

Den Honig langsam erwärmen und mit Zucker verrühren. Der Reihenfolge nach die weiteren Zutaten unterrühren. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Ca. 20-25 Minuten bei 175°C auf der 3. Schiebeleiste von unten backen. Anschließend noch ca. 20 Minuten im Ofen lassen.

Sollten die Lebkuchen zu feucht geworden sein, dann nicht so lange aufbewahren, sie könnten sonst schimmeln.

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

Samstag, 29. November 2008 Hans60

Saftiger Kartoffelkuchen Kizyl-Arvat F Vegan



Blechkuchen

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

1 Backblech ca 44 cm
Backpapier dafür

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

danach Mais mit Koriander + Muskatnuss zusammen mahlen, + mit Kaffee +, Salz + Trockenhefe verrühren,
danach die kalten Kartoffeln mit vermischen. +
Bananen pürieren, und dazu mischen.

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

Dann noch die Rosinen unter mischen.

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

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

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

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

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

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

Eigenes Rezept, Samstag, 08. Oktober 2005

Veränderung

Da in der Küchenmaschine bereitet wurde, nur

800 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser,
150 g Zucker und
2 TL flüssigen Süßstoff gebraucht.

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

Samstag, 31. März 2007 Hans

[Schokoladen Kuchen II](#) F Vegan
Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

26 cm Ringform mit Backpapier



Rotwein, trocken 14 % trennen

- 400 g Tofu naturell
- 200 g Kokosnuss geraspelt
- 300 g Zuckerrübensirup
- 250 g bittere Schokolade 85 %, in Mandelmühle gem
- 2 El Kaffeebohnen gem
- 500 g Naturreis gem
- 2 Kardamom mit gem
- 1 Prise Salz
- 1 Tüte Backpulver
- 200 g Puderzucker
- 6-8 El Obstler

Tofu in ein hohes Gefäß mit Rotwein fein pürieren, mit Rest Rotwein in die Rührschüssel gießen, Rührhaken anstellen, Zuckerrübensirup dazu, die trocknen Zutaten vermischen, und langsam einrieseln lassen, gut verrühren und in eine mit Backpapier ausgefüllte 26 cm Ring- oder Springform gießen, glattschütteln.

In kalten Backofen bei 150°C Heißluft ca 80 min backen, Puderzucker mit 4 El Obstler vermischen sollte dickflüssig sein, sonst eben noch mehr Obstler dazu, auf den noch heißen Kuchen streichen, zieht fast augenblicklich ein, die Backform noch drum lassen, ganz auskühlen, über Nacht ruhen lassen, wäre ideal, erst dann das Backpapier entfernen

Eigenes Rezept Montag, 2. November 2009 Hans60

Schokoladen Kuchen, saftiger F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

26 cm Ringform mit Backpapier



200 g Tofu naturell
500 g ca kohlenensäurehaltiges Mineralwasser, trennen
250 g Zuckerrübensirup
50 g laktosefreie Margarine, verflüssigen
250 g Schokolade 85 % gerieben (Mandelmühle)
50 g Ingwer
300 g Naturreis gem
2 Kardamom mit gem
1 El Kaffeebohnen gem
1 Tüte Backpulver
1 Prise Salz
1 TI Vanillepulver
Puderzucker

Tofu etwas zerkleinern in ein hohes Gefäß und mit kohlenensäurehaltiges Mineralwasser und einem elektr Pürierstab, cremig pürieren, in eine Rührschüssel gießen, und den Rührstab einschalten auf kleine Stufe, Zuckerrübensirup und klein gehackte Ingwer und restliches Wasser dazu geben, Naturreis gem, Kardamom gem, und Kaffeebohnen gem, und Backpulver u Salz u Vanillepulver vermischen und in die süße Tofu, Wasser und Sirupmasse einrieseln lassen, sowie die flüssige Margarine dazu gießen. Das ganze abschmecken, evtl noch Zuckerrübensirup beigegeben, alles zusammen gut 4 min auf Mittelstufe verrühren lassen, und diese Masse in die mit Backpapier ausgefüllte 26 cm Ring- oder Springform gießen, glattschütteln oder glatt streichen, in den kalten Backofen in Schiene zwei bei ca 160°C Heißluft ca 70 –75 min backen, Backofentür etwas öffnen, für ca 10 min noch im Ofen lassen, die Ringform auf einen umgedrehten kleinen Kochtopf stellen, der Ring löst sich irgendwann von allein, ganz auskühlen lassen, vorm anschneiden, 12 h Ruhen lassen wäre ideal, mit Puderzucker bestreuen

der beste Schokoladenkuchen bis jetzt, also die Schokolade, ein Gedicht, ist zwar "saftig" aber auch fest, die fehlenden Nüsse machen sich hier bemerkbar, aber ein Versuch war es wert,

Eigenes Rezept, Sonntag, 1. November 2009 Hans60

Schokoladen Sahne Rührkuchen 6 Ei M F

Glutenfrei

35 cm Kastenbackform mit Backpapier



2 El Kaffeebohnen gem
1 Tassentopf ca 320 ml kochendes Wasser

6 Eiweiß

1 Prise Salz
150 g Zucker

6 Eigelb

1 Prise Salz
7 El Wasser
150 g Zucker

200 g Schlagsahne

250 g Butter

1 Tasse Kaffee ca 250 g, lau
50 g Naturreis gem
300 g Mais mit gem
150 g Buchweizen mit gem
1 TI Vanillepulver
1 Tüte Backpulver (f 500 g Mehl)

200 g Sahne

Kaffeebohnen mahlen in einen Tassentopf ca 320 ml mit kochendem Wasser aufgießen, beiseitestellen,
6 Eiweiß mit Prise Salz schaumig schlagen, 150 g Zucker zu und ganz steif schlagen lassen, beiseitestellen,
6 Eigelb mit einer Prise Salz, 7 El Wasser und 150 g Zucker weiß cremig schlagen lassen, auf kleiner Stufe weiterrühren lassen, 200 g Sahne, sowie Butter, dazu, die restlichen trocknen Zutaten vermischen, und langsam einrieseln lassen, ca 250 g Kaffee aus der Tasse dazu, die gem Bohnen haben sich am Boden abgesetzt, und die 200 g Sahne dazu geben, auf Mittelstufe gut 7-9 min rühren lassen, wichtig, steifgeschlagenes Eiweiß vorsichtig unterheben, KEIN Metall verwenden. in eine 35 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenform gießen, hin und her bewegen, damit sich der Teig gut verteilt.
In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 100 – 110 min backen, Nadelprobe.

Sonntag, 16. November 2008 Hans60

Schokoladenkuchen Anär F Vegan

Glutenfrei, u Eifrei , u Milchfrei



15 Portionen

17-20 bittere Mandeln +
200 g süße Mandeln gut rösten, bis sie duften + gemahlen

50 g blauen Mohn anrösten gemahlen.

150 g Mais (kein Popkorn) +
150 g Buchweizenkörner +
100 g Amaranthkörner +
100 g Natur Reis (Mittelkorn) gemahlen.

0,5 TI Bourbon Vanille Pulver ODER
2 Tüten Bourbon Vanille Zucker

5 EI Kakaopulver o. Zucker
2 TI türkischen Kaffee, gemahlen ODER
2 TI italienischer Espresso gemahlen.
1,5 Tüte Weinsteinbackpulver
2 Prisen Salz

flüssigen Süßstoff für 220 g Zucker *\

*\
wenn Vollrohrzucker, dann 220 g Kohlensäurehaltiges Mineralwasser,
mehr, sehr wichtig...

10 EI Rum 54 %
700 ml Kohlensäurehaltiges Mineralwasser

30 cm Königskuchenbackform
dafür Backpapier

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

In eine mit Backpapier ausgelegte 30 cm Königskuchenbackform gießen.

In den kalten Backofen, ca 110 min, bei 160_ Umluft
Bei Ober- + Unterhitze, vorheizen auf ca 180 - 190_, ca 90 min backen.

Eigenes Rezept, Montag, 18. April 2005 Hans60
25.07.05 Hans60

Veränderung

Anstelle 10 EI Rum, 9 cl Rum 54 %

Donnerstag, 25. Januar 2007

Schokoladenwürfel 3 EI M F
Glutenfrei



Teig:

3 Ei

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

3 cl Milch

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

Glasure:

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

100 g Kokosraspel

Backofen auf ca 190 –200°C vorheizen

Zubereitung

die Eier mit dem Zucker so lange rühren, bis die Masse hell ist.
Vanille- + 2 EI Kakaopulver + Salz zufügen sowie die Milch,
Backpulver mit Mehl vermischen, unter die Masse mischen,

Margarine, flüssig, etwas abgekühlt beifügen, zu einem glatten Teig rühren.

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

Bei Umluft reichen 150-160°C.

Biskuit leicht auskühlen lassen.

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

Alle Zutaten für die Glasur verrühren.

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

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

Die Kokosraspel auf die Glasur streuen, solange diese noch flüssig ist.

Das beinahe erkaltete Biskuit im Blech in gleichmäßige Würfel schneiden.

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

Mittwoch, 22. November 2006 Hans60

Spritzgebäck IV Nougat F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



200 g Nougatmasse ODER

200 g Haselnüsse ** ODER Walnüsse

3 El Ahornsirup

4 TI Kakaopulver kein Instant

0,25 TI Zimt gem

0,5 TI Bourbon Vanillepulver
1 Prise Salz
1 TI türkischen Kaffee gem ODER anderen

100 g ungehärtete Margarine, laktosefrei

0,25 TI Bourbon Vanillepulver
1 Prise Salz
200 g Buchweizenkörner gem
50 g Amaranthkörner gem
evtl Ahornsirup , zum süßen
150-250 g kohensäurehaltiges Mineralwasser

Herstellung Nougat:

Haselnüsse rösten, bis die Haut platzt,
(nur so kommt das Nussfett beim zerkleinern zum Vorschein, + sie haben eine andere Wirkung, die rohen Nüsse machen den Teig zu locker.)
+ in einem Tuch einschlagen + die Haut abreiben.
in einer Mulinette so lange zerreiben bis das Nussfett sichtbar bzw fettig wird.

** Bei Walnüsse erspart man sich das rösten, aber sie müssen auch bis zum Fettaustritt oder sichtbar gehackt werden

die fein gehackten Nüsse + die Zutaten bis einschließlich Margarine schaumig schlagen lassen, dann die übrigen Zutaten zugeben, bis auf das Wasser, dieses erst begeben, Tropfenweise bis die Teigmasse schön homogen ist , diese in einen Spritzbeutel mit einer großen Tülle geben, + auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, Haufen, Größe nach Bedarf spritzen.

In den kalten Backofen bei 150°C Umluft ca 30 min backen.
Sollte der Ofen schon heiß sein reichen 12-15 min .

Eigenes Rezept Sonntag, 31. Dezember 2006

Hinweis

In einigen Rezepten für Spritzgebäck muss man etwas Backpulver dazugeben. Dann verläuft es auf jeden Fall. Nur bei Rezepten ohne Backpulver kann man damit rechnen, dass es nicht verläuft.

Vierkornkekse

glutenfrei

200 g Buchweizenmehl+
200 g Naturreismehl (Rundkorn klebt sehr schön) +
100 g Hirsemehl+
250 g Nüsse z.B. Hasel- o. Wallnüsse,
200 g Reformhausmargarine+
200 g Wildblütenhonig+
1 TL Vanillepulver+
1 Prise Salz.

Alle Zutaten miteinander verkneten, kurz ruhen lassen. Auf einer bemehlten Fläche den Teig auswallen + Formen ausstechen (ich rolle es auf zwei Backpapier aus, wenn dann aus dem Rohr, in Rechtecke schneiden, vor dem erkalten), die Plätzchen auf ein gefettetes Backblech legen und bei Mittelhitze ca. 12 min goldgelb backen...

Das ist das Grundrezept, da kamen bei einer Fuhre , statt Honig, Kefir+ Schabziersamen+ Käse+ Kräutersalz+ Senfsaat+ Paprika+ Knoblauch-

oder

2 TL. Kakao+ 1 TL. Türkischer Kaffee+ 50 g Zitronat

oder

2. gut 70 g Haselnüsse in Rum eingeil.+ Rest ger.+ Vanillezucker

oder

3. gut 70 g Himbeerwaldgeist eingelegte +50 g Zitronat+ 2 E Rumrosinen Haselnuss ger.+ gemahlen., Vanillezucker.

Walnussnougat Marmorkuchen 5 Ei M F

Glutenfrei

Zutaten für 1 Portionen



250 g Butter

150 g Rohrzucker
1 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)
1 Prise Salz

5 Ei(er)

500 g Mais gem
1 Tüte/n Backpulver (Weinstein)

10 EL Milch, ca.

100 g Mandel(n), gemahlen

Nougat :

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

Zubereitung

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

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

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

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

14.03.06 Hans60

Samstag, 12. Januar 2008

Walnussnougat Marmorkuchen II 5 Ei M F

Glutenfrei



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

5 Ei

500 g Hirsekörner gem
1 Tüte/n Backpulver (Weinstein)
15 EI süße Sahne , ca.
100 g Haselnüsse , gemahlen

Nougat :

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

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

Herstellung Nougat:

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

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

Freitag, 22. September 2006 Hans60 eigenes Rezept

Walnussnougat Marmorkuchen III 5 Ei M F

Glutenfrei



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

5 Ei

500 g Hirsekörner gem (Mehl)
1 Tüte/n Backpulver (Weinstein)
10 EI süße Sahne , ca.

Nougat :

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

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

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

Herstellung Nougat:

Walnüsse fein hacken (Mulinette).
Alle Zutaten Nougat zum Teig geben + gut verrühren lassen,

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

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

Freitag, 22. September 2006 Hans60 eigenes Rezept

Fazit:

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

Samstag, 23. September 2006

Hans

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 Curry

Der Curry von Brecht im Reformhaus, ist ohne Salz, sowie ohne Fremdzutaten, nur Gewürze, aber dann auch sehr scharf, bitte dies zu berücksichtigen.

Hinweis F

Bedeutet ein Foto, im Rezept

Hinweis

Es sind alle getestet + meist auch selbst zusammen gestellt.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

www.Hans-joachim60.de