

Kaffee (Bohnen) Teil I Glutenfrei

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.

Index nicht aktiv

Diverses.....	3
Kuchen.....	11

Inhaltsverzeichnis

Kaffee (Bohnen) Teil I Glutenfrei	1
Hinweis I	1
Bitte bedenkt	1
Hinweis Margarine	1
Index nicht aktiv.....	1
Inhaltsverzeichnis	1
Diverses.....	3
Fladenbrot o Pfannenbrot V F Vegan.....	3
Fladenbrot o Pfannenbrot VI (Sauerkohl) F Vegan.....	4
Fladenbrot o Pfannenbrot VII (Kokosnuss) F Vegan	5

Fladenbrot o Pfannenbrot VIII M F	5
Nougataufstrich aus Nüssen oder Mandeln F	6
Nougatcreme II z.B.....	7
Nougatcreme IV F Vegan	8
Sahne Eis Reiskuchen M F	9
Amaranth Konfekt Vegan.....	10
Kuchen.....	11
Allerlei (nicht nur) Weihnachtsgebäck II 1 Ei M F	11
Amerikaner Art, Tul`kubas M F.....	12
Ananaskuchen Nagajbaskij M F.....	13
Apfel - Mohn Kuchen Qadamgäh F Vegan	15
Apfel Bananen Kuchen F Vegan.....	16
Bam Schokoladen Kuchen Vegan	19
Bam Schokoladen Kuchen Veränderung I F Vegan	20
Bam Veränderung II F Vegan.....	21
Bananen Kuchen Artyk II F Vegan	21
Bananenkuchen Artyk I M.....	23
Bananenkuchen Artyk I M F Veränderung	23
Biskuitkuchen 5 Ei F.....	24
Eierlikör Kuchen VI 4 Ei F.....	25
Eierlikör Kuchen VII 4 Ei M F.....	26
Eierlikörkuchen VIII 4 Ei F.....	27
Haselnussnougat Marmorkuchen 5 Ei F.....	28
Kaffee Kuchen Arusan 7 Ei M F	29
Veränderung II 7 Ei M F	31
Kaffeekuchen 6 Ei F.....	32
Kaffeekuchen (Mais) Vegan	33
Kaffeekuchen, saftiger F Vegan.....	34
Kaffeekuchen IV F Vegan	36
Kaffeekuchen V 3 Ei M F.....	37
Käse Ananaskuchen M F.....	39
Käse Ananastorte M F	41
Käse Bananen Kaffee Kuchen M F	42
Käse Kirschkuchen Nikolajevsk M F	43
Käse Mango Torte Orynbor 5 Ei + 3 Eigelb M F.....	45
Käse Mokka Obst Kuchen M F.....	47
Käse Mokka Obst Torte II M F	49
Kirschen Torte Bis Atasu M F.....	52
Mandelkuchen Darzin Vegan	53
Veränderung F Vegan.....	54
Mango Kuchen o Mango Nougat Torte F	54
Nougat II (doppelte Menge)	55
Marmor Mokkakuchen F Vegan	56
Marmor Nougat Eierlikörkuchen 5 Ei M F.....	58
Marmor Nougat Kuchen Jangel`skij F Vegan	59
Marmor Nougatkuchen 5 Ei F	60
Marmor Nougatkuchen F Vegan	61
Hinweis M	63

Hinweis Ei	63
Hinweis Curry	63
Hinweis F	64
Hinweis.....	64

Diverses

Fladenbrot o Pfannenbrot V F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

Ca 8 Stück



50 g Sesam, ungeschält, gem
 350 g Buchweizen gem
 1 TI Schwarzkümmel mit gem
 0,5 TI Kreuzkümmel mit gem
 0,25 TI Paprikagranulat mit gem
 2 TI Kaffeebohnen mit gem
 1 TI Salz
 1 Prise Zucker
 600 ml Wasser
 Öl

Sesam bis einschließlich Zucker gut vermischen, Wasser zufügen, und 6 min auf Mittelstufe verrühren lassen, den Teig 30 min Ruhen lassen, nochmals durchrühren, Öl in zwei kleinen Bratpfannen heiß werden lassen, Öl entsorgen, Hitze 1 Stufe reduzieren, den fast zähen Teig, Schöpfkellenweise in die heißen Bratpfannen geben, diese ein wenig schräg halten, damit der Teig etwas verläuft, von beiden Seiten, braten, ohne Fett.

Eigenes Rezept Dienstag, 7. Juli 2009 Hans

Fladenbrot o Pfannenbrot VI (Sauerkohl) F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

7 Stück



50 g Sonnenblumenkerne gem
350 g Buchweizen gem
1 TI Schwarzkümmel mit gem
0,5 TI Kreuzkümmel mit gem
0,5 TI Paprikagranulat mit gem
2 Wacholderbeeren mit gem
1 TI Kaffeebohnen mit gem
1 TI Salz
1 Prise Zucker
150 g Sauerkohl klein schneiden
550 ml Wasser
Öl

trockne Zutaten vermischen, Wasser und Sauerkohl beifügen und ca 5 min auf Mittelstufe verrühren lassen, 30 min Ruhen lassen, nochmals durchrühren.

Öl in den Bratpfannen heiß werden lassen, Hitze reduzieren (1 Stufe ca), Öl entsorgen, den Teig Schöpfkellenweise in die heißen Bratpfannen geben, leicht schräg halten, damit der zähe Teig etwas verläuft und ohne Fett den Teig von beiden Seiten braten, werden ca 1,5-2 cm dick.

Eigenes Rezept Mittwoch, 8. Juli 2009 Hans

Fladenbrot o Pfannenbrot VII (Kokosnuss) F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

7 Stück



50 g Sesam ungeschält gem
350 g Buchweizen gem
1 TI Schwarzkümmel mit gem
0,5 TI Kreuzkümmel mit gem
0,5 TI Paprikagranulat mit gem
1 TI Kaffeebohnen mit gem
1 TI Salz
1 Prise Zucker
80 g Kokosnuss geraspelt
700 ml Wasser
Öl

trockne Zutaten vermischen, Wasser beifügen und ca 5 min auf Mittelstufe verrühren lassen, 30 min Ruhen lassen, nochmals durchrühren
Öl in den Bratpfannen heiß werden lassen, Hitze reduzieren (1 Stufe ca), Öl entsorgen, den Teig Schöpfkellenweise in die heißen Bratpfannen geben, leicht schräg halten, damit der zähe Teig etwas verläuft und ohne Fett den Teig von beiden Seiten braten, werden ca 1-2 cm dick.

Eigenes Rezept Mittwoch, 8. Juli 2009 Hans

Fladenbrot o Pfannenbrot VIII M F

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegetarisch

8 Stück



50 g Naturreis gem
350 g Buchweizen mit gem
1 TI Schwarzkümmel mit gem
0,5 TI Kreuzkümmel mit gem
0,5 TI Paprikagranulat mit gem
1 TI Kaffeebohnen mit gem
1 TI Salz
1 Prise Zucker
1 Knoblauchzehe fein gehackt

50 g Bergkäse geraspelt

600 ml Wasser
Öl

trockne Zutaten vermischen, Wasser beifügen und ca 5 min auf Mittelstufe verrühren lassen, 30 min Ruhen lassen, nochmals durchrühren
Öl in den Bratpfannen heiß werden lassen, Hitze reduzieren (1 Stufe ca), Öl entsorgen, den Teig Schöpfkellenweise in die heißen Bratpfannen geben, leicht schräg halten, damit der zähe Teig etwas verläuft und ohne Fett den Teig von beiden Seiten braten, werden ca 1-2 cm dick.

Eigenes Rezept Montag, 13. Juli 2009 Hans

[Nougataufstrich aus Nüssen oder Mandeln](#) F
glutenfrei / mehlfrei



Zutaten für 5 Portionen
200 g Nüsse oder Mandeln
3 EL Honig (Akazienhonig oder milder Blütenhonig)
0,25 TL Vanille, gemahlene
0,25 TL Zimt, gemahlen
1 TL Kaffeepulver,
70 g ungehärtete Margarine, Laktosefrei
3 Mandel(n), bittere

Zubereitung

Die Nüsse müssen unbedingt zuerst in einer trockenen Pfanne oder im Backofen bei 80 Grad geröstet werden damit später das Öl austritt. Sie sind fertig, wenn sich die Häutchen lösen. Nach kurzem Abkühlen reibt man die Nüsse fein und mischt dann alle anderen Zutaten darunter. Ich verrühre alles immer mit dem Pürierstab. Es ist dann eine sehr feine Creme. Wenn man Mandeln verwendet, kann man auch 3 bittere Mandeln untermischen. Das Ganze erinnert dann ein wenig an Marzipan.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

30.11.03 Hans60
Donnerstag, 28. Dezember 2006

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 TI gem Vanille
0,5 TI 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

Nougatcreme IV F Vegan

Glutenfrei u Vegan u Nussfrei



200 g Erdnüsse blanchiert
2 EL Margarine zerlassen
100 g Puderzucker
100-200 ml Wasser
50 g Kakao
0,5 TL Vanillepulver
0,5 TL Zimt
1 Prise Salz

wer will noch 2 TI Kaffee gem

Zubereitung:

Erdnüsse in einer trocknen Pfanne rösten, abkühlen, fein mahlen,

mit Zucker, Kakao, Zimt und Vanillepulver gut verrühren lassen, Margarine und Wasser langsam dazu geben, sollte eine zähe Masse ergeben

Hinweis: In einem Schraubglas kühl aufbewahren

Hans

Sahne Eis Reiskuchen M F

Glutenfrei + Eifrei



4 Becher süße Sahne

- 2 Tüte Bourbon Vanille Zucker
- 2 Tüten Sahnesteif
- 1 Prise Salz
- 4 El Kandis Krümel
- 100 g Vollrohrzucker oder mehr

200 g ca Schokoladen Streusel

- 7 Reiswaffeln ca 50 g

Reiswaffeln in ein Frischhaltebeutel und zerdrücken /zerkleinern.

Kandis + etwas Schoko Streusel vermischen.

2 x Sahne schlagen mit Vanille + Sahnesteif + 1 Prise Salz + Zucker habe keinen größere Becher.

Springform mit Backpapier auslegen,

die Hälfte der zerdrückten Reiswaffeln + ca die Hälfte der Streusel/Kandis + 1 x geschlagene Sahne in die Backform geben, s

ebenso mit dem Rest der Sahne + Waffeln + Streusel/ Kandis verfahren, nun alles mit einer Gabel vermischen, glattstreichen, und mit Schokoladenstreusel bestreuen.

Nun für gut 3-5 h in die Truhe oder Tiefkühler, ca 20 min vor Gebrauch rausnehmen.

PS habe Kaffee + oder Kakaopulver vergessen , ist aber nicht weiter tragisch, der Reiswaffelgeschmack

Wollte erst noch TK Obst mit rein, langsam aufbauen.

Ob es auch ohne Eier geht....

Eigenes Rezept Samstag, 11. August 2007 Hans

Amaranth Konfekt Vegan

(mit gepuffter Amaranth)

2 El. Ahornsirup

1 Tasse. Amaranth gepufft

1 El. Pflanzenmargarine

Variante 1

Gemahlene Erdnusskerne oder
Kokosraspel

Variante 2

2 El. Kakaopulver

1 Spur Kaffeepulver

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verkneten. Bei Bedarf noch etwas mehr an Ahornsirup.

Die Masse auf ein kleines, angefettetes Blech oder einer Form verstreichen und im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Abkühlen die Masse mit einem feuchten und scharfen Messer in kleine Quadrate schneiden. Im Kühlschrank aufbewahren.

Variante 1:

Je nach Belieben kann man der Konfektmasse auch grob gemahlene Erdnusskerne oder Kokosraspel begeben.

Variante 2:

Oder aber wenn es schokoladig sein soll, Kakaopulver und Kaffee dazugeben.

Gepufften Amaranth bekommt man im Bio-Laden oder Reformhaus. Man kann ihn aber auch selbst machen - relativ unkompliziert: Gepuffter Amaranth: Einen leeren möglichst dünnwandigen Topf mit Stiel heiß werden lassen. 1 El. Amaranth bei leicht gehobenem Deckel in den Topf streuen und den Deckel sofort wieder schließen. Den Topf von der Platte nehmen. Wenn dann das Zischen und Prasseln im Topf nachlässt, den Topf leicht schütteln. Wenn das Zischgeräusch abgeklungen ist, den gepufften Ama-

ranth in eine Schüssel geben und den Vorgang nach Bedarf wiederholen. Der gepuffte Amaranth sollte fast weiß sein. Mit etwas Übung hat man bald raus, welche Temperatur der Topfboden beim Einstreuen haben muss, damit alle Körner gleichmäßig platzen.

Kuchen

Allerlei (nicht nur) Weihnachtsgebäck II 1 Ei M F

Glutenfrei

Kaffeepätzchen



80 g ungehärtete Margarine o Butter
100 g Vollrohrrohrzucker (200 g Zucker)
0,25 TI Bourbon Vanillepulver (2 Tüten Vanillezucker)

1 Ei

1 Prise Salz

1 Ei süße Sahne

200 g Naturreis Mittelkorn gem (Mehl)
1 TI Backpulver **
1 TI Türkischen Kaffee gem (1 TI Kaffeepulver)
evtl noch 1 Ei süße Sahne

(in Klammern, Originalrezept, nicht Glutenfrei)

Zubereitung

Butter, Ei, Zucker, Vanille + Sahne schaumig rühren, Backpulver** + Salz + Mehl + Kaffee mischen und dazu geben, verrühren.
Küchenmaschine ideal.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit 2 TL kleine Häufchen geben, nicht zu dicht, zerläuft, oder mit einer Spritztülle .
Plätzchen bei ca 180°C ca 10-20 min backen.

** Hinweis

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

Amerikaner Art, Tul` kugas M F

Glutenfrei, Eifrei, Sojafrei



Zutaten für 1 Portionen

120 g ungehärtete Margarine
80 g Vollrohrrohrzucker
1 Prise Salz
4 cl Rum 54 %
250 g Buchweizen gem
50 g Amaranthkörner gem
100 g Natur Reis (Mittelkorn) gem
100 g Mandeln / Nüsse gem
1 Pck. Backpulver
0,25 TL Bourbon Vanille Pulver

350 g Magerquark

300 g Jogurt

150 g Milch

Guss I

250 g Puderzucker gesiebt
2 EL Kakao (kein Instant)
1 TL Kaffee gem. , kein Instant
4 cl Wasser
1 cl Rum 54 %

Guss II

250 g Puderzucker gesiebt
2 EL Wasser
3 EL Rum 54 %

Backblech
Backpapier dafür

Teig:

Trockenen Zutaten vermischen.

Quark, Jogurt + Milch verrühren, sollten 800 ml ergeben,
diese + die Margarine + Rum dazu geben, + gut verrühren, lassen
sollte wie ein Rührteig sein.

Auf ein mit Backpapier ausgelegte Backblech gießen.

In den vorgeheizten Backofen auf 160°C Umluft ca 20-30 min backen.

In den vorgeheizten Backofen Ober- + Unterhitze 200°C ca 20-30 min backen. Goldbraun.

In der Zwischenzeit Puderzucker mit Wasser + Orangensaft vermischen,
+ im Wasserbad heiß machen.

Wenn Kuchen fertig, Backblech raus, ein leeres mit Backpapier ausgelegtes Backblech auf den Kuchen legen, um drehen.

Das noch heiße Backblech entfernen, + nun vorsichtig das Backpapier abziehen.

Auf den heißen Kuchen, jetzt den heißen Guss drüber streichen, ich nahm einen Kuchenteigschaber. Entweder jetzt oder erst wenn der Kuchen ausgekühlt, in Stücke schneiden.

besser wenn noch warm, kalt kann der Guss platzen.

Eigenes Rezept, Samstag, 27. Mai 2006 Hans60

Ananaskuchen Nagajbaskij M F

Glutenfrei + Eifrei



Boden :

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

Füllung:

800 g Schmand

500 g Quark 0,5 %

1 TI Bourbon Vanillepulver
250 g Vollrohrzucker
1 Prise Salz
150 g Buchweizen gem
50 g Amaranth gem
1 frische Ananas
Kaffee- oder Schokoladenbohnen

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 Schmand bis Amaranth gem zusammen verrühren, und auf den Kokosnussboden gießen, glattstreichen.

Ananas schälen, Seele entfernen. (Ananasschäler) die Ringe halbieren bzw Dritteln und längst mit der gebogenen Seite, in den Teig stecken, aber noch raussehen, also mit dem Teig abschließen, am Rand herum anfangen, damit die gebrochenen Stücke in die Mitte noch passen, dazwischen dann in der Mitte die Kaffee- oder **Schokoladenbohnen** Drücken.

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

Die nicht gebrauchten Stücke der Ananas wurden im Frutti die Mare Auf-
lauf Agavka, gleich verarbeitet.

Eigenes Rezept Donnerstag, 19. April 2007 Hans60

Apfel - Mohn Kuchen Qadamgäh F Vegan

glutenfrei / eifrei / milchfrei / eigenes Rezept



Zutaten für 1 Portionen

100 g Rosinen

100 g Rum, 54 %

600 g Äpfel, (3) ca

250 g Mohn, gemahlen

1 Tüte/n Backpulver

1 Prise Salz

1 Liter Traubensaft, roten, natursüß

140 g Speisestärke (Mondamin)

Rosinen in Rum einlegen 2 h ca. (kann auch unterbleiben).

Mohn mahlen. Äpfel um den Griebsch rum grob raspeln. Backpulver mit Salz + Mondamin verrühren. Mohn dazu geben, geraspelte Äpfel + Traubensaft + Rosinen, geht auch nicht eingeweicht, alles (ohne Rum) vermischen.

In eine mit Backpapier ausgelegte Springform gießen, glatt streichen. In den kalten Backofen bei ca. 150°C Umluft ca. 60 min backen. Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca. 180°C + ca. 40-50 min backen. Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
07.05.06 Hans60

06.05.2006 21:13 Kommentar von Hans60
Hallo Zusammen

Veränderung,



100 g eingelegte Rumrosinen, ca 2 h (8 Tage)

200 g Rum 54 %

600 g Äpfel (4 Stück)

250 g Mohn gem

1 Tüte Backpulver

1 Msp Bourbon Vanille Pulver

1 Prise Salz

100 g Vollrohrrohrzucker

140 g Mais gem

1 TI Kaffee gem , kein Instant

Backpapier

Eine 26 cm Æ Springform

Alles zusammen mischen.

In eine mit Backpapier ausgelegte Springform gießen, glatt streichen .

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

war von den 100 ml Traubensaft ausgegangen laut obigen Rezept, + da er alle war nahm ich eben Rum, die Rosinen standen schon eine Woche...

sehr schön saftig, das ganze, + die Rumrosinen ..ein Gedicht

Hans

[Apfel Bananen Kuchen](#) F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Fettarm u Vegan

26 cm Ring- bzw Springform mit Backpapier



Mus

500 ml Wasser
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
600 g Äpfel (unreife)
100 g Zucker
1 Prise Salz
ergibt ca 900 g

Teig

150 g Buchweizen gem
50 g Amaranth gem
0,5 TI Koriander mit gem
1 Prise Salz
1 TI Zucker
1 TI Trockenhefe
100 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Füllung

500 g Bananen geschält gewogen,
1 Zitrone Saft und Fleisch,
1 Prise Salz,
150 g Rosinen,
110 g Buchweizen gem *,
1 TI Koriander mit gem,
100 g Zucker, eventuell, oder mehr,
1 El Kaffee gem, (kein Instant) wer will,
4 cl Obstler, wer will.
(Apfelmus)

Belag

Beeren aller Art, oder auch TK Kirschen 300 – 500 g ca

Mus

Wasser mit Nelken und Lorbeerblatt, 100 g Zucker und 1 Prise Salz aufsetzen, dazu

Äpfel Vierteln, Blüte und Knospe entfernen, kochen lassen bis sich die Schale vom Fruchtfleisch abhebt, und oder Apfel zu Mus gekocht ist, je nach Sorte 3 min und mehr,

runter von der Hitze, möglichst die Gewürze entfernen, alles ganz fein pürieren.

Boden

Alle trocknen Zutaten vermischen, Selters dazu, gut verrühren, in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform geben, mit einem nassen Esslöffelrücken, den Teig verteilen, für ca 30 min in den Backofen bei ca 40°C, Licht an und ein wenig mehr.

Füllung

Bananen in die Rührschüssel und zu Mus rühren lassen, oder pürieren, zusammen mit dem Apfelmus, wiegen, damit man die Mehl/Grieß Menge errechnen kann, für ca 500 g , 40 g Grieß *

bei mir ergab es zusammen 1300 g Mus, sodass ich ca 110 g Buchweizen gem , brauche, nehme ich zuviel wird der Kuchen zu fest, trocken.

In diesen Mus jetzt Zitronensaft u Fleisch, nach und nach Buchweizen gem und Koriander gem, Rosinen, Salz, Kaffee gem, abschmecken, ob noch Zucker gebraucht wird, und wer will noch 4 cl Obstler oder mehr, kann man auch nehmen, falls der Musteig zu dick wurde....

Den gegangenen (ist nicht viel, falls überhaupt) Hefeteig mit einer Gabel ein paar Stiche, Luftlöcher setzen.

Darüber jetzt die Füllung gießen, die Form ein wenig hin und her bewegen, damit die Füllung überall hin kommt,

weil der Kuchen bei mir oft die Oberfläche einreißt, nehme ich noch

Belag

Beeren aller Art (frisch geerntet) oder TK Kirschen, sind immer in der Truhe,

verteile diese gut auf den Kuchen, drücke diese Früchte ein wenig in den Teig.

Ist besonders gut bei trockne Kuchen geeignet, das etwas säuerliche , der Früchte, ergänzt sich alles zusammen.

In diesem Fall sind es wilde Brombeeren und TK Kirschen.

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

Ca 20 min in der Form lassen, dann den Ring herab lassen, Backpapier erst nach dem erkalten , vorsichtig entfernen.

Eigenes Rezept Donnerstag, 14. August 2008 Hans60

Bam Schokoladen Kuchen Vegan

Glutenfrei / Milchfrei / Eifrei

200 g ungeschälten Sesam geröstet + mit
300 g Buchweizenkörner + mit
100 g Naturreis (Mittelkorn) + mit
100 g Amaranthkörner zusammen mahlen,

1 Prise Salz +
1 TI Bourbon Vanille Pulver + ODER
3 Tüten Bourbon Vanille Zucker,
2 Tüten a 17 g Weinsteinbackpulver, +
5 El Back Kakaopulver +
2 TI türkisches Kaffeemehl / italienischer Espresso Mehl
250 g Vollrohrzucker alles vermischen

700 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser +
3 El Rum 54 % unterrühren

in eine mit Backpapier 30 cm ausgelegte Königskuchenbackform gießen.

In den kalten Backofen, bei 160°C Umluft, 110 min backen, ODER
Bei Ober- + Unterhitze , vorheizen auf ca 180°- 190°C, ca 80 min .
Nadelprobe.

Bitte ein paar min in der Form lassen, dann vorsichtig raus gleiten lassen,
+ ca 30 min mit Backpapier ruhen, sich verfestigen lassen. Dann oder
auch erst wenn erkaltet ist, entfernen.

Eigenes Rezept Hans60, Montag, 14. März 2005

Bam Schokoladen Kuchen Veränderung I F Vegan



Statt 2 Tl türkisches Kaffeemehl / italienischer Espresso Mehl
2 El Kaffeebohnen mit gem

Statt 700 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser,
500 ml guten Rotwein trocken und
200 ml roter Dornfelder Traubensaft, süß

zubereitet wie oben beschrieben
im kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 120-130 min gebacken, Nadel-
probe.

Zitronenguss Vegan

250 g Puderzucker gesiebt
0,5 Zitronenabrieb
4-6 El Zitronensaft

Samstag, 22. März 2008

Grüße Euch

Hans

Bam Veränderung II F Vegan



Statt 200 g ungeschälten Sesam geröstet,
200 g ganzen Leinsaat geröstet und fein geschrotet,

Statt 2 TL türkisches Kaffeemehl / italienischer Espresso Mehl
2 EL Kaffeebohnen mit gemahlen,

24 h ruhen lassen, vor dem anschneiden, wenigstens über Nacht,
klebt sonst am Messer, beim aufschneiden

Sonntag, 23. März 2008 Hans60

Bananen Kuchen Artyk II F Vegan

30 cm Kastenbackform mit Backpapier





250 g Mohn
500 g Maiskörner
1 El 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 ,
kohlenensäurehaltiges 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 ü-
berstehende 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

Veränderung

+ 1 Kl Kaffee gem
500 ml Wasser anstatt 700 ml

Samstag, 12. August 2006

Bananenkuchen Artyk I M

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.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

22.01.06 Hans60

Bananenkuchen Artyk I M F Veränderung

35 cm Königskuchenbackform mit Backpapier



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

Hans

Biskuitkuchen 5 Ei F

Glutenfrei + MilCHFrei



5 Ei trennen

2 Prisen Salz trennen

160 g Vollrohrzucker trennen

4 El 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

Eierlikör Kuchen VI 4 Ei F

Glutenfrei u Milchfrei

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, Na-
delprobe.
20 min in der Form lassen, den Ring ablassen, nach dem erkalten das
Backpapier entfernen.

Eigenes Rezept, Samstag, 5. Juli 2008 Hans60

Eierlikörkuchen VIII 4 Ei F

Glutenfrei u Milchfrei

26 cm Ringform mit Backpapier
8 Stücke



300 g Kichererbsen gem
150 g Buchweizen gem
50 g Amaranth gem
1 Tüte Backpulver
1 Prise Salz

4 Ei

1 Prise Salz
150 g Zucker
200 g Eierlikör
200 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

1 Ei Kaffee gem, wer will

500 g rote Johannisbeeren

Eier , Salz und Zucker schaumig bis cremig schlagen lassen, Eierlikör zufügen, die übrigen trockne Zutaten vermischen und mit dem Wasser gleichmäßig dazu geben, gut verrühren, lassen.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ring bzw Springform gießen, Form hin und her bewegen, damit der Teig überall hinkommt, die entstieltten Johannisbeeren drauf verteilen, evtl ein wenig in den Teig drücken.

In den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 80 –90 min backen, Nadelprobe.

Eigenes Rezept Dienstag, 12. August 2008 Hans60

Haselnussnougat Marmorkuchen 5 Ei F

Glutenfrei + Milchfrei

mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ringform



Zutaten für 1 Portionen

150 g Rohrzucker

0,25 TI Vanillepulver (Bourbon)

1 Prise Salz

5 Ei(er)

200 g ungehärtete Margarine

150 g Naturreis gem

50 g Amaranth gem

300 g Buchweizen gem

1 Tüte/n Backpulver

500 ml Soja Milch ca., oder andere

100 g Mandel(n), gemahlen

Nougat :

200 g Haselnüsse geröstet
1 Prise Salz
3 EL Ahornsirup
4 TL Kakaopulver, kein Instant
0,25 TL Zimt, gemahlen
0,5 TL Bourbon Vanillepulver)
1 TL Kaffee, türkischen, gemahlen oder anderen, kein Instant

Zubereitung

Zucker, Vanillezucker, Salz + Eier cremig rühren. Butter + gem Mandel untermischen, lassen. Mehle und Backpulver mischen, dazu geben, Milch langsam rein gießen bis es einen fast dünnen Rührteig ergibt, der Kuchen geht besser auf.

2/3 Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ringform füllen. Rest Teig mit Nougat Zutaten verrühren, lassen.

Diesen dunklen Teig auf den hellen Teig geben, mit einer Gabel Spiralförmig unterziehen.

Herstellung Nougat:

geröstete Haselnüsse 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

Eigenes Rezept Hans60 17.02.07

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 El 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 El Wasser

200 g süße Sahne

statt 5 El 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 El 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 El 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 6 Ei F

Glutenfrei u Milchfrei



Zutaten für 1 Portionen

250 g Margarine

200 g Zucker trennen

6 Ei trennen

2 Prisen Salz trennen

4 Ei Wasser

1 EL Zimt gem

2 EL Kakao

100 g Schokolade 85 % gemahlen (Mandelmühle)

200 g Mandel(n), gemahlen

1 Pck. Backpulver

250 g Naturreis gem

4 Ei Kaffeebohnen gem +

1 Tasse Wasser

Zubereitung

Aus den oben genannten Zutaten einen Rührteig herstellen.

Eiweiße mit einer Prise Salz schaumig und mit 100 g Zucker steif schlagen lassen, beiseitestellen,

Eigelbe mit 4 Ei Wasser (warm o kalt) und 100 g Zucker cremig fast weiß schlagen lassen, dann Zimt und Kakao langsam dazu einrieseln lassen, Margarine Esslöffelweise zugeben,

trockne Zutaten wie gem Schokolade, Mandeln, Backpulver, Naturreis gem, 4 Ei Kaffeebohnen gem, vermischen und zu der Eigelbmasse, sowie eine Kaffeetasse (ca 160 g) Wasser dazu, und alles gut 4 min auf fast Höchststufe verrühren lassen,
Steife Eiweiß mit einem Holzlöffel (keinesfalls Metall) untermischen.
In einer mit Backpapier ausgefüllten 26er Springform bei 175°C auf der untersten Schiene, eine Stunde backen.
Ca 20 min im ausgeschalteten Backofen lassen,
Backpapier erst nach dem völligen auskühlen entfernen

Wer will kann noch einen Schokoladen oder Kaffeeglasur drauf tun,
auf den noch warmen Kuchen

z.B.

Schokoladenguss

200 g Puderzucker
30 g Kakao
3 Ei Wasser; heiß

Kaffeeguss

200 g Puderzucker
2 Ei Kaffee; heiß (bis 3 Ei)

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Dienstag, 13. Oktober 2009

Kaffeekuchen (Mais) Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



500 g Maiskörner gem, kein Popkorn
150 g Kaffeebohnen mit mahlen
1 Prise Salz
1,5 Tüten Backpulver
200 g Vollrohrzucker
50 g Haselnüsse geröstet + gem
100 g ungehärtete Margarine
750 ml kohlenstoffhaltiges 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

Kaffee Kuchen, saftiger F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

26 cm Ringform mit Backpapier



Boden:

250 g Naturreis gem
1 Prise Salz
150 g Deli Reform Margarine, oder andere Laktosefreie
80 g Zuckerrübensirup

Füllung:

400 g Tofu naturell
250 g ca kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
180-200 g Zuckerrübensirup
100 g Schokolade 85 % gerieben (Mandelmühle)
200 g Mandeln, süß, gem
6 bittere Mandeln mit gem
3 Ei Kakao
130 g Naturreis gem
2 Piment mit gem
3 Kardamom mit gem
3 Ei Kaffeebohnen gem
1 Tüte Backpulver
150 g Bio Sonnenblumenöl
100 g Zucker evtl

für den Boden die Zutaten zusammen vermischen und in die 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ring- oder Springform geben, mit einem nassen Esslöffelrücken den Teig auf den Boden und ein wenig den Rand hoch verteilen, die Form in den Kühlschrank stellen,

für die Füllung:

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 dazu geben, erst Schokolade dann die Mandeln in der Mandelmühle reiben und die trocknen Zutaten Kakao, 130 g Naturreis gem, Piment, Kardamom, und Kaffeebohnen gem, und Backpulver vermischen und in die süße Tofu, Wasser und Sirupmasse einrieseln lassen, sowie das Sonnenblumenöl dazu gießen.

Das ganze abschmecken, evtl noch 100 g Zucker begeben, alles zusammen gut 4 mit auf Höchststufe verrühren lassen, und diese Masse auf den kalten Mürbeteig gießen, glattschütteln oder glatt streichen,

in den auf 150°C vorgeheizten Backofen in Schiene zwei 30 min backen lassen, die Form für den 10 min aus den Ofen nehmen, (bei der Springform den Ring etwas lösen), Ringform so lassen, dann für weitere 70 min auf der untersten Schiene bei 150°C 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.

Eigenes Rezept, Mittwoch, 14. Oktober 2009 Hans60

Nachtrag

wer noch eine Schoko oder Kaffeelasur rauf machen will, dann bitte die 100 g Zucker, nicht nehmen, wird sonst einfach zu süß,

Kaffeeguss

200 g Puderzucker
2 Ei Kaffee; heiß (bis 3 Ei)

Schokoladenguss

200 g Puderzucker
30 g Kakao
3 Ei Wasser; heiß

Gruß

Hans

Kaffee Kuchen IV F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

26 cm Ringform mit Backpapier



750 ml Rotwein, trocken 14 %

200 g Tofu naturell
300 g Naturreis gem
200 g Buchweizen gem
15 bittere Mandeln gem
4 Ei Kaffeebohnen gemahlen
200 g Erdnüsse blanchiert
1 TI Vanillepulver
1 Tüte Backpulver f 500 g Mehl
2 Nelken mit gem
300 g Zucker
1 Prise Salz
50 g bittere Schokolade 85 % gem, (Mandelmühle)
150 g Margarine, laktosefrei, verflüssigt
200 g TK Kirschen o Stein

Margarine verflüssigen,
Erdnüsse in einer trockenen Bratpfanne rösten und mahlen (Mandelmühle)
Tofu grob zerbröckeln, mit Rotwein bedecken, mit einem elektr Pürierstab
fein pürieren,
mit dem Rest Rotwein in die Rührschüssel einer Küchenmaschine gießen,
und den Rührhaken langsam laufen lassen,
trockne Zutaten vermischen und langsam in die Flüssigkeit einrieseln, ver-
rühren, dann erst die verflüssigte Margarine dazu und gut 4-5 min auf Mit-
telstufe verrühren lassen, die gefrorenen Kirschen unterheben,
In eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ring – oder Springform gießen
Glattschütteln,
in den kalten Backofen bei ca 150°C Heißluft ca 80 min backen, Nadelpro-
be
Backpapier erst nach dem völligen erkalten entfernen.

Bitte den Kuchen 24 h Ruhen lassen, vorm anschneiden, damit die Aroma-
stoffe sich entfalten können.

Eigenes Rezept Sonntag, 14. Februar 2010 Hans

Kaffee Kuchen V 3 Ei M F

Glutenfrei

26 cm Ringform mit Backpapier

füllt die Form in ganzer Höhe aus



Boden

150 g Naturreis gemahlen
100 g Buchweizen gemahlen
60 g Zucker
1 Prise Salz
60 g Margarine o Butter

100 g Wasser

Füllung

3 Eiweiß (Gr L)

1 Prise Salz

120 g Zucker

3 Eigelb

1 Prise Salz

3 El Wasser

130 g Zucker

1 TI Vanillepulver

800 g saure Sahne 10 %

100 g Erdnüsse blanchiert

15 bittere Mandeln gemahlen

200 g Naturreis gemahlen

2 TI Kakao

3 El Kaffeebohnen gemahlen

Boden

Vo Naturreis bis Margarine in der Küchenmaschine verrühren, dann erst das Wasser zugeben, auf Höchststufe so lange rühren lassen bis es ein homogenen Teig ergibt, diesen in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform verteilen, einen nassen Esslöffelrücken ist von Vorteil, die Backform in den Kühlschrank, kann, muss aber nicht.

Füllung

Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig, Zucker einrieseln, und steif schlagen lassen, beiseitestellen,

Erdnüsse in einer trocknen Bratpfanne rösten und mahlen,

Eigelb mit Salz, 3 El Wasser, Vanillepulver und 130 g Zucker schaumig bis cremig weiß schlagen, saure Sahne begeben, verrühren, alle anderen trocknen Zutaten vermischen und langsam in die Ei-Zuckermischung einrieseln lassen, gut verrühren, lassen,

steife Eiweiß untermischen, mit einem Holz oder Kunststofflöffel, bitte so, das kein Eischaum an der Oberfläche sichtbar, dieser wird nur fast schwarz beim backen, nun abschmecken ob es einem süß genug erscheint, evtl nachzuckern.

Diese Füllung auf den Teig in der Backform gießen, glattschütteln, der Teig füllt die Backform bis zum oberen Rand aus,

in den kalten Backofen bei niedriger Temperatur, z.B. 135°C Heißluft ca 130 min backen, ganz auskühlen lassen, vorm anschneiden, 12 h oder mehr wären ideal, damit sich die natürlichen Aromastoffe entfalten können.

Eigenes Rezept Mittwoch, 24. Februar 2010 Hans

Käse Ananaskuchen M F

Glutenfrei + Eifrei



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 Jogurt 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



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

Käse Bananen Kaffee Kuchen M F

Glutenfrei + Eifrei

26 cm Ringform o Springform mit Backpapier



200 g s Mandeln gem
10 bittere Mandeln mit gem

1 Kg Quark 0,5 %

400 g Frischkäse 4 %

50 g Kaffeebohnen gem

1 Prise Salz

90 g Naturreis gem

150 g Vollrohrzucker + 50 g

550 g Bananen ca

26 cm Ringform o Springform

Backpapier dafür

26 cm Backform mit Backpapier auslegen, Boden + Rand.

Mandeln süße und bittere zusammen mahlen.

Kaffeebohnen mahlen,

Naturreis mahlen,

Bananen pürieren,

und alle Zutaten zusammen verrühren lassen, abschmecken, je nach Reifegrad der Bananen, noch Zucker zutun.

Alles in die mit Backpapier ausgefüllte Backform gießen, in den

Kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 100 min backen.

Ca 30-40 min in der Form lassen, den Ring runter lassen, und ganz abkühlen lassen, vor dem anschneiden.

Eigenes Rezept, Sonntag, 30. Dezember 2007 Hans60

Käse Kirschkuchen Nikolajevsk M F

Glutenfrei + Eifrei



400 g TK Kirschen

Boden

200 g Buchweizen gem
50 g Amaranth gem
50 g Naturreis gem
50 g Vollrohrzucker
1 Prise Salz
80 g ungehärtete Margarine
100 ml guten trockenen Weißwein
1 TI Balsamico Bianca

1. Füllung

1 kg Quark 0,5 %
150 g Vollrohrzucker
1 Prise Salz
120 g Buchweizen gem
100 g saure Sahne

2. Füllung

100 g saure Sahne
250 g Quark 0,5 %
100 g Vollrohrzucker
1 Prise Salz
100 g Buchweizen gem
4 Kaffeebohnen mit gem

Zubereitung

TK Kirschen aus de Truhe holen.

Zubereitung

200 g Buchweizen gem, 50 g Amaranth gem, 50 g Naturreis gem, 50 g Vollrohrzucker, 1 Prise Salz, 80 g ungehärtete Margarine, 100 ml guten trockenen Weißwein + 1 TI Balsamico Bianca zusammen verrühren lassen. Eine 26 cm Ringform mit Backpapier auslegen, Teig darauf, noch eine Lage Backpapier drauf, und den Teig glattstreichen auch einen Rand ein wenig, alles zusammen in den Kühlschrank für ca 30 min, dann die oberste Lage Backpapier entfernen.

Für 1.Füllung,

1 kg Quark 0,5 %, 150 g Vollrohrzucker, 1 Prise Salz, 120 g Buchweizen gem, und 100 g saure Sahne gut verrühren lassen, Beiseitestellen.

Für 2. Füllung,

auf- bzw angetauten Sauerkirschen pürieren, 100 g saure Sahne, 250 g Quark 0,5 %, 100 g Vollrohrzucker, 1 Prise Salz, 100 g Buchweizen gem und 4 Kaffeebohnen mit gem gut verrühren lassen.

Auf die Mitte des Bodens, anfangen mit der ersten Füllung Löffelweise oder mit einem Teigschaber, dann die zweite Füllung auch mit einem Teigschaber abwechselnd einfüllen, bis alle Füllungen verbraucht sind, Oberfläche ein wenig glattstreichen, bei Bedarf.

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

Eigenes Rezept Mittwoch, 8. August 2007 Hans60

Käse Mango Torte Orynbor 5 Ei + 3 Eigelb M F

Glutenfrei



5 Ei trennen

2 Prisen Salz trennen
160 g Vollrohrzucker trennen
4 Ei heißes Wasser
50 g Naturreis gem
50 g Amaranth gem
150 g Maiskörner gem
1 gehäufter Ei Kaffee gem (kein Instant)

Belag auf Boden

1 Mango
3 x 2 cl Obstwasser

Füllung:

8 Blatt Gelatine

250 ml Milch

0,25 Zitronenabrieb
1 Prise Salz
100 g Vollrohrzucker

3 Eigelb

500 g Magerquark

200 g s Sahne

Puderzucker

Biskuitkuchen, Zubereitung

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

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

Auf der cremigen Eigelbmasse den 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

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

250 ml Milch, 0,25 Zitronenabrieb, 1 Prise Salz, 100 g Vollrohrzucker
3 Eigelb rührend aufkochen. Vom Herd nehmen. Die Gelatine nach Vorschrift auflösen und in die Milch rühren. Die Milch kalt stellen. Die Sahne steif schlagen. Wenn die Milch zu erstarren beginnt, den Quark und die Schlagsahne unterrühren.

Biskuitkuchen umdrehen 1 x quer durchschneiden.

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

Die Käsecreme auf die Mangostücke gießen.

Den Biskuitdeckel drauflegen + mit dem Rest Obstler bepinseln.

Die Torte kaltstellen.

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

Den Deckel noch mit Puderzucker bestreuen.

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

Donnerstag, 7. Juni 2007 Hans60

Käse Mokka Obst Kuchen M F

Resteverwertung, + Glutenfrei + Eifrei



Boden:

50 g Mais gem
50 g Naturreis gem
50 g Amaranth gem

20 g Kaffeebohnen gem
1 Prise Salz
70 g Vollrohrzucker

120 g Butter

3 El Rum 54 % oder Wasser

Füllung

250 ml Milch

100 g Vollrohrzucker
1 Prise Salz
0,5 Zitronenabrieb

10 Blatt Gelatine
20 g Kaffeebohnen gem getrennt

800 g Hüttenkäse

400 g Schmand

250 g TK Kirschen

Schokoladenstreusel evtl

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

Eine 26 cm Ringform mit Backpapier ausfüllen.

Den Boden, sowie das Backpapier rausnehmen, darauf den Teig legen, mit einer Lage Backpapier abdecken, mit dem Handballen oder ein Nudelholz den Teig zurecht drücken, den Boden mit den beiden Lagen Backpapier in die Form geben, nochmals den Teig richten, evtl auch den Rand, ca 60 min in den Kühlschrank, ruhen lassen.

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

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

Die Gelatine nach Vorschrift auflösen und in die Milch rühren.
Die Milch kalt stellen.

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

Wenn die Milch zu erstarren beginnt, den Hüttenkäse und den Schmand sowie den Rest gem Kaffeebohnen + TK Kirschen unterrühren.

Die Käsecreme auf den erkalteten Tortenboden gießen, glattstreichen.
Evtl geraspelte Schokolade drauf geben.

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

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

Veränderungen

Unter die Quarkcreme frische oder TK Beeren mischen.

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

Eigenes Rezept, Montag, 11. Juni 2007, Hans60

Käse Mokka Obst Torte II M F

Glutenfrei + Eifrei



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

Boden

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

Belag Streusel

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

Füllung

100 g Rosinen in
Rum 54 %
200 g TK Kirschen

1 kg Quark 0,5 %

200 g Schmand
120 g Butter o ungehärtete Margarine
180 g Vollrohrzucker
1 Prise Salz

80 g Mais gem
80 g Kaffeebohnen mit gem

26 cm Ø Ringform
Backpapier

Zubereitung Boden

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

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

Zubereitung Streusel

150 g Mais gem, 1 Prise Salz, 150 g Vollrohrzucker, 0,5 TI Bourbon Vanillepulver, 150 g Butter / ungehärtete Margarine gut verkneten lassen, auf einen Teller geben, und auch in den Kühlschrank stellen, bis der Streusel gebraucht wird.

Zubereitung Füllung

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

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

von der Springform die oberste Lage Backpapier entfernen, den Quarkcreme in drei Teile teilen oder nach Gefühl, eine Portion auf den Mürbeteig geben, abgeseigte Rosinen drauf legen,

die zweite Schicht Quarkmasse , glattstreichen, darauf knapp 200 g TK Kirschen verteilen, der Quark sollte ganz bedeckt sein.

Dort jetzt den letzten Teil Quarkcreme drauf, dort wiederum die Streuselmasse in Krümel draufgeben, die Menge richtet sich nach eigenen Gutdünken.

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

Eigenes Rezept Sonntag, 15. Juli 2007 Hans60

Kirschen Torte Bis Atasu M F

Glutenfrei



1 Biskuitkuchen/ Boden z.B Rezept
Schokoladenkuchen Koskol

1 Tasse Kirschwasser ca
2 Pfund TK Kirschen entsteint
Rest vom Kirschenwasser
3 Gewürznelken gemörsert
80 g Mondamin / Speisestärke ODER
2 Tüten Puddingpulver ODER
6-9 Blatt Gelatine nach Packungsanleitung bereiten

800 g süße Sahne

3-4 Tüten Sahnefestiger ODER
Gelatine dementsprechend
2-3 Msp Bourbon Vanillepulver
evt noch Schokoladenstreusel ODER fein gehobelte bittere Schokolade 70 %.

Biskuitkuchen dreimal quer durchschneiden, alle Böden mit Kirschwasser einstreichen, ca 0,5 Kaffeetasse.

Von den TK Kirschen ca 8-10 Kirschen beiseite stellen.

TK Kirschen in den Rest Kirschwasser ca 100 - 150 ml aufsetzen + zum kochen bringen.

Mit einem elektrischen Pürierstab, zerkleinern, können ruhig noch Fragmente zu erkennen sein.

Die, in kalt Wasser aufgelöste Speisestärke + 1 Prise Salz dazu geben, oder die Gelatine.

Abkühlen lassen + dabei des öfteren umrühren.

Wird die Torte am gleichen Tag noch verspeist, reichen Sahnefestiger, wenn es am Tag vorher bereitet wird, empfiehlt sich stattdessen, Gelatine laut Packungsanleitung, zu verwenden.

Sahne mit 2-3 Msp Bourbon Vanillepulver steifschlagen, aber bitte erst kurz bevor die Kirschen abgekühlt sind.

Den abgekühlten Kirschenbrei in drei Teile teilen ca , sowie die geschlagene Sahne in vier Teile, der 4. Teil sollten ca 300 ml sein, für den Rand + Deckel.

Den Biskuitboden auf eine Kuchenplatte legen, mit den eingeteilten Kirschenbrei bestreichen + die entsprechende Menge süße Sahne, dies wird wiederholt bis zur dritten Platte, dann den Deckel drauf, diesen + den Rand mit Sahne einstreichen.

Die beiseite gelegten, noch nicht gegessenen, Kirschen auf dem Deckel platzieren, + Bittere Schokolade oder Kuvertüre drauf hobeln oder raspeln, Menge nach Bedarf + Geschmack.

Samstag, 7. Oktober 2006 eigenes Rezept

Mandelkuchen Darzin Vegan

Zutaten für 1 Portionen

200 g Mandel(n), süße +

18 Mandel(n), bittere zusammen geröstet +

300 g Buchweizen, ganz +

100 g Naturreis (Mittelkorn) +

100 g Amaranth, ganz, zusammen mahlen

200 g Rohrzucker

1 Prise Salz

1 TL Vanille, gemahlen, (Bourbon) ODER

3 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)

2 Tüte/n Backpulver, (Weinsteinbackpulver)

1 TL Kaffee, türkischen, trocken, (habe keinen anderen) müsste aber jeder schwarz gerösteter Kaffee auch gehen

700 ml Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges *

Alle trockenen Zutaten vermischen, dann das Wasser unterrühren, alles in die mit Backpapier ausgelegte Backform gießen. In den kalten Backofen bei 160°C Umluft, 110 min backen. Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca. 180° -190°C + ca. 70 – 80 min backen. Nadelprobe.

Bitte ein paar min in der Form lassen, dann vorsichtig rausgleiten lassen + ca. 30 min mit Backpapier ruhen, sich verfestigen lassen. Dann, oder auch erst wenn erkaltet ist, entfernen.

Hinweis: Nehme gerne Amaranth, nicht nur der vielen Nährstoffe wegen, sondern es macht bei reinem Buchweizenteig das Ganze nicht so trocken.

Hinweis : * Kohlensäurehaltiges Mineralwasser gibt beim Rühren Kohlensäure frei, wodurch ein spontaner Gärprozess in Gang gesetzt wird: das Mehl verbindet sich schnell + intensiv mit dem Wasser, die Kohlensäure wird eingeschlossen + hebt beim backen den Teig in die Höhe.

Bemerkungen: Kuchen war wie jetzt schon gewohnt, locker/ weich/ feucht (nicht klitsch), der Mandelgeschmack könnte intensiver sein, leider haben die kalifornischen Mandeln ja keinen Geschmack.

Aber noch besser würde der Kuchen natürlich mit gerösteten Haselnüsse gehen, nur ich habe keine im Haus + Madam mag Haselnüsse nicht so gerne.

Zum Anschneiden hat sich das Tomatensägemesser als am besten herausgestellt, ich kann „sägen“/ schneiden, nicht drücken, der Kuchen ist eben mit Vorsicht zu behandeln, damit es nicht zerbröckelt, was ja bei noch sehr warmen Kuchen leicht passieren kann. Wobei gerade Backwaren mit Reis sich erst festigen, wenn sie kalt sind.

Aber Reis saugt auch viel Flüssigkeit auf, was gerade bei glutenfrei viel mehr vorhanden ist als bei „normalem“ Mehl. Guten Appetit.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

28.06.05 Hans60

Veränderung F Vegan



Ca 80 g eingelegte Rumrosinen

Ca 100 ml mehr an Wasser, habe dieses Jahr extrem trockenen Buchweizen.

Mittwoch, 31. Mai 2006

Mango Kuchen o Mango Nougat Torte F

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



Boden:

400 ml Wasser
200 g Kokosnuss geraspelt
200 ml Wasser
40 g Speisestärke
1 Prise Salz + Vollrohrzucker

Füllung:

4 Mango geraspelt = 1 Liter ca
2 Lorbeerblätter
4 Gewürznelken
300 ml guten trockenen Weißwein
100 ml guten trockenen Weißwein
3 gut gehäufte EL Speisestärke

Belag:

Nougat II (doppelte Menge)

glutenfrei + eifrei

Zutaten für Portionen

200 g Palmfett, kein Soft , Kokosfett
100 g Puderzucker
100 g Schokolade, geriebene, bitter 70 %
4 EL Mandel(n), sehr fein geriebene ohne Schale
4 EL Haselnüsse, geröstete, sehr fein geriebene
4 EL Obstler,
4 EL Kaffee, türkischen, gemahlen

Boden Zubereitung.

400 ml Wasser zum kochen bringen, 200 g Kokosnuss einstreuen, kochen lassen bis es leicht duftet.

Das in 200 ml Wasser aufgelöste Mondamin dazu + ca 120 sek rührend kochen lassen, muss andicken.

Alles in eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform geben, glattstreichen.

Füllung:

Mangos schälen + grob raspeln, sollten wenigsten ca 1 Liter Masse ergeben, lieber etwas mehr.

Mit Nelken + Lorbeerblätter sowie Salz + Zucker + 300 ml Weißwein zum kochen bringen,

Das in 100 ml Wein aufgelöste Mondamin dazu + ca 120 sek rührend kochen lassen, dickt schnell, + auf den Kokosboden gießen, glattstreichen + in den kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 40 min backen, abkühlen lassen.

Zubereitung

Alle Zutaten in das flüssige Palmin geben, gut verrühren.

Den Kuchen aus der Ringform nehmen, aber auf dem Backpapier/ Boden belassen, auf die Außenseite des Kuchens, versuchen das Nougat anzubringen, ist mir zwar nicht gelungen, ein klein wenig vielleicht, so habe ich auf dem Backpapier am Kuchen Nougat verteilt, + den Kuchen samt Boden + Backpapier wieder in die Ringform gestellt, + hoffe, dass es beim Erstarren dann am Kuchen haften bleibt,

Jetzt den Kuchendeckel mit Nougatmasse einstreichen, versuchen ein wenig am Rand noch auf zu füllen.

+ über Nacht erstarren lassen.

ca 90 min vor dem servieren aus dem Kühlschrank holen, + vorsichtig das Backpapier entfernen.

Nachtrag:

Habe mit Absicht nirgends im Kuchen Zucker beigefügt, die Früchte hatten schon eine gewisse Süße, + der Bezug aus Nougat ist süß genug, Notfalls kann man ja noch das ganze mit Puderzucker bestreuen.

Marmor Mokokuchen F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchefrei



150 g Bio Sesam geröstet & gem
400 g Naturreis gem
100 g Kichererbsen gem
1 Prise Salz
150 g Vollrohrrohrzucker
0,25 TI Bourbon Vanillepulver
1,5 Tüten Backpulver
100 g ungehärtete Margarine laktosefrei
500 g Bananen, Leopardenart möglichst
300 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser, trennen

100 g Haselnüsse geröstet & gehackt
100 g Orangeat mit gehackt
30 g Ingwer fein gewiegt
3 El Kaffeebohnen frisch gem

Rum 54 % evtl

Sesam rösten + mahlen,
Reis + Kichererbsen zusammen mahlen,
Salz + Backpulver dazu, alles gut vermischen, Margarine dazu, + die Bananen pürieren auch dazu geben, und vermischen lassen, Wasser langsam rein gießen, die Menge richtet sich auch dem Volumen der Bananen je nach Reifegrad, brauchte ca 200 ml.
Eine 26 cm Ø Ringform mit Backpapier ausfüllen und ca 2/3 des Teiges reingießen, glattstreichen.

Zu dem restlichen Teig nun noch die gemeinsam fein gehackten Haselnüsse & Orangeat sowie den frisch gem Kaffee untermischen lassen, dadurch dass diese Zutaten trocken sind, jetzt noch Wasser langsam zugießen, Mann / Frau sieht den sättigungsgrad ca 100 – 150 ml, evtl noch einen guten Schuss Rum zugeben.
Diesen Mischung rundherum auf den Teig in der Ringform geben, mit einer Gabel leicht spiralförmig unter heben.

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

Sonntag, 13. Mai 2007 Hans60

Marmor Nougat Eierlikörkuchen 5 Ei M F

Glutenfrei +



Zutaten für 1 Portionen

150 g Rohrzucker + mehr
0,25 TI Vanillepulver (Bourbon)
1 Prise Salz

5 Ei(er)

150 g ungehärtete Margarine
150 g Naturreis gem
50 g Amaranth gem
150 g Buchweizen gem
150 g Hirse gem
1 Tüte/n Backpulver

300 ml Milch

200 ml Eierlikör

100 g Haselnüsse, gemahlen

Nougat : *

200 g Haselnüsse geröstet + gem

1 Prise Salz

70 g Vollrohrzucker

2 EI Kakaopulver, kein Instant

0,25 TL Zimt, gemahlen

0,5 TL Bourbon Vanillepulver)

1 EI Kaffee, türkischen, gemahlen oder anderen, kein Instant

9 cl Rum 54 % + oder

15 cl Milch

Zubereitung

Zucker, Vanillezucker, Salz + Eier cremig rühren. Butter + gem Mandel untermischen. Mehle und Backpulver mischen, dazu geben, Milch mit Eierlikör langsam rein gießen bis es einen fast dünnen Rührteig ergibt, der Kuchen geht besser auf, den Teig auf kleiner Stufe mindestens 5-7 min rühren lassen.

2/3 Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ringform füllen. Rest Teig mit Nougat Zutaten verrühren, lassen, 2-4 min mindestens.

Diesen dunklen Teig auf den hellen Teig geben, mit einer Gabel Spiralförmig unterziehen.

Herstellung Nougat:

geröstete Haselnüsse fein hacken oder mahlen. Alle anderen Zutaten, in ein hohes Gefäß geben + mit einem Pürierstab verrühren.

* da die Nougat Zutaten trocken sind, empfiehlt es sich noch Flüssigkeit zuzugeben, in meinem Fall erst Rum + weil es nicht reichte noch Milch dazu.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Im kalten Backofen bei 150°C Umluft ca. 80 min backen. Nadelprobe

Eigenes Rezept, Montag, 19. Februar 2007 Hans60

Marmor Nougat Kuchen Jangel`skij F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



100 g Buchweizen gem
350 g Naturreis gem
50 g Amaranth
200 g weiße Bohnen gem
2 Tüten Backpulver
1 Prise Salz
200 g Vollrohrzucker
0,25 TI Bourbon Vanillepulver

500 ml guten trockenen Weißwein

200 g ungehärtete Margarine Laktosefrei

200 g Sonnenblumenkerne geröstet + gem

1 Prise Salz

100 g Vollrohrzucker

50 g bittere Schokolade 70 % geraspelt (Mandelmühle)

1,5 El Kaffee gem, kein Instant

125-200 ml guten trockenen Rotwein

100 g Buchweizen gem, 350 g Naturreis gem, 50 g Amaranth, 200 g weiße Bohnen gem, 2 Tüten Backpulver, 1 Prise Salz, 200 g Vollrohrzucker und 0,25 TI Bourbon Vanillepulver gut vermischen, den Weißwein + die Margarine dazu geben und gut verrühren lassen.

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

In dem anderen Drittel 200 g Sonnenblumenkerne geröstet + gem, 1 Prise Salz, 100 g Vollrohrzucker, 50 g bittere Schokolade 70 % geraspelt (Mandelmühle) 1,5 El Kaffee gem, kein Instant, gut verrühren lassen, dann nach + nach 125-200 ml guten trockenen Rotwein dazu geben, sollte ein guter geschmeidiger Teig werden, sieht man.

Diesen Teig ringförmig auf den hellen Teig geben, mit einer Gabel spiralförmig den dunklen Teig in den hellen Teig untermischen.

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

Samstag, 26. Mai 2007 Hans60

Marmor Nougatkuchen 5 Ei F

Glutenfrei + Kuh Milchfrei



Zutaten für 1 Portionen

150 g Rohrzucker

0,25 TI Vanillepulver (Bourbon)

1 Prise Salz

5 Ei(er)

200 g ungehärtete Margarine - laktosefrei
150 g Naturreis gem
50 g Amaranth gem
300 g Buchweizen gem
1 Tüte/n Backpulver
500 ml Soja Milch ca., oder andere
100 g Mandel(n), gemahlen

Nougat :

200 g Haselnüsse geröstet
1 Prise Salz
3 EL Ahornsirup
4 TL Kakaopulver, kein Instant
0,25 TL Zimt, gemahlen
0,5 TL Bourbon Vanillepulver)
1 TL Kaffee, türkischen, gemahlen oder anderen, kein Instant

Zubereitung

Zucker, Vanillezucker, Salz + Eier cremig rühren. Butter + gem Mandel untermischen, lassen. Mehle und Backpulver mischen, dazu geben, Milch langsam rein gießen bis es einen fast dünnen Rührteig ergibt, der Kuchen geht besser auf.

2/3 Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ringform füllen. Rest Teig mit Nougat Zutaten verrühren, lassen.

Diesen dunklen Teig auf den hellen Teig geben, mit einer Gabel Spiralförmig unterziehen.

Herstellung Nougat:

geröstete Haselnüsse 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

Marmor Nougatkuchen F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



Zutaten für 1 Portionen

200 g Kokosnuss geraspelt
750 ml Wasser

200 g ungehärtete Margarine

4 TL flüssigen Süßstoff für 250 g Rohrzucker * ca
0,25 TL Vanillepulver (Bourbon)
1 Prise Salz
400 g Naturreis gem
100 g Buchweizen gem
100 g rote Linsen gem
1 Tüte/n Backpulver
50-100 ml Wasser evtl

Nougat :

200 g Kokosnuss geraspelt leicht geröstet + gem
1 Prise Salz
3 EL Ahornsirup
4 TL Kakaopulver, kein Instant
0,25 TL Zimt, gemahlen
0,5 TL Bourbon Vanillepulver
1 TL Kaffee, türkischen, gemahlen oder anderen, kein Instant
50- 150 ml Wasser evtl

Zubereitung

Kokosnuss ganz leicht in einem Topf anrösten, 750 ml Wasser drauf gießen, + ca 5 min kochen lassen, in einem Mixer füllen, + ca 10 min auf leichter bis mittel Stufe cremig rühren, lassen. Handwarm abkühlen.

Süßstoff, Vanillepulver, Salz, Margarine+ untermischen dazu.

Mehle und Backpulver mischen, dazu geben + gut verrühren lassen, evtl noch 50-100 ml Wasser dazu geben.

2/3 Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ringform füllen.

Rest Teig mit Nougat Zutaten verrühren, lassen, dadurch das diese Zutaten trocken sind, muss evtl noch 50- 150 ml Wasser zugegeben werden.

Diesen dunklen Teig auf den hellen Teig geben, mit einer Gabel Spiralförmig unterziehen.

Herstellung Nougat:

geröstete Kokosnuss fein hacken oder mahlen. Alle anderen Zutaten, in ein hohes Gefäß geben + mit einem Pürierstab verrühren.

Im kalten Backofen bei 150°C Umluft ca. 80 min backen.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

* sollte anstelle von flüssigen Süßstoff, Zucker genommen werden, bitte mehr Flüssigkeit zugeben.

Eigenes Rezept, Samstag, 17. Februar 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 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

Freitag, 9. April 2010

Zusammen gestellt, www.hans-joachim60.de