

## Naturreis Kuchen Teil II **Glutenfrei**

Fleisch = Gelatine, am Ende dieser Sammlung

### Hinweis I

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

### Bitte bedenkt

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

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

### Hinweis **Margarine**

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

### Index

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| <b>Fleisch Gelatine</b> ..... | 68 |
| <b>Kuchen</b> .....           | 1  |

### Inhaltsverzeichnis

|  |   |
|--|---|
| <b>Naturreis Kuchen Teil II Glutenfrei</b> ..... | 1 |
| Hinweis I .....                                  | 1 |
| Bitte bedenkt .....                              | 1 |
| Hinweis Margarine .....                          | 1 |
| Index .....                                      | 1 |
| Inhaltsverzeichnis .....                         | 1 |
| <b>Kuchen</b> .....                              | 3 |
| Mohnkuchen XII F Vegan .....                     | 4 |

|   |    |
|---|----|
| Mohnstuten -kuchen M F .....                          | 5  |
| Mohntorte III 3 Ei M F .....                          | 7  |
| Möhren Kuchen Kabutarkhän F Vegan.....                | 9  |
| Möhren oder Rotweinkuchen F Vegan.....                | 11 |
| Möhren oder Rotweinkuchen F Vegan.....                | 12 |
| Möhren oder Weißweinkuchen F Vegan.....               | 14 |
| Möhren oder Weißweinkuchen II F Vegan.....            | 15 |
| Mürbeteig V F Vegan .....                             | 16 |
| Schokoladenkuchen Nussiger M F .....                  | 17 |
| Original : Nussiger Schokoladekuchen M .....          | 18 |
| Nussiger Schokoladekuchen M.....                      | 19 |
| Obsttorte III M F .....                               | 20 |
| Orangen Kuchen F Vegan .....                          | 21 |
| Quark Nuss Kuchen M F .....                           | 23 |
| Quark Obst Kuchen M F.....                            | 24 |
| Quittenkuchen F Vegan.....                            | 25 |
| Reis Eierlikör Kuchen F .....                         | 26 |
| Reis Kokosnusskuchen 5 Ei M F.....                    | 27 |
| Reis Kuchen III F Vegan .....                         | 29 |
| Reis Kuchenbrot F Vegan .....                         | 30 |
| Nur Reis, Zitronen Kuchen F Vegan.....                | 32 |
| Reiskuchen M F .....                                  | 33 |
| Reiskuchen II F Vegan.....                            | 34 |
| Reismehlkuchen mit Pflaumen F .....                   | 35 |
| Reismehlkuchen mit Pflaumen Veränderung F Vegan ..... | 36 |
| Rotweinkuchen 4 Ei M F .....                          | 37 |
| Rotweinkuchen IV (nur Reis ) F Vegan .....            | 38 |
| Rotweinkuchen V Erdnuss F Vegan .....                 | 39 |
| Rührkuchen 4 Ei M F.....                              | 40 |
| Rührkuchen I 5 Ei F.....                              | 41 |
| Rührkuchen II M F .....                               | 42 |
| Rührkuchen III F Vegan.....                           | 42 |
| Rührkuchen V 4 Ei M F Reis .....                      | 44 |
| Rührkuchen VI 4 Ei F .....                            | 45 |
| Rührkuchen VIII 4 Ei F.....                           | 45 |
| Rührkuchen IX 4 Ei F Pflaumenbrand.....               | 46 |
| Rührkuchen X 4 Ei F Wein .....                        | 47 |
| Rührkuchen XI 4 Ei F Rum.....                         | 49 |
| Rührkuchen XIV Kirschen F Vegan.....                  | 50 |
| Rührkuchen XV Ananas F Vegan.....                     | 51 |
| Rührkuchen XIX 4 Ei F .....                           | 52 |
| Sahne Eis Reiskuchen o M F .....                      | 53 |
| Schlehenkuchen F Vegan .....                          | 55 |
| Schokoladen Kuchen II F Vegan.....                    | 55 |
| Schokoladen Kuchen, saftiger F Vegan.....             | 56 |
| Schokoladen Sahne Rührkuchen X 6 Ei M F .....         | 58 |
| Schokoladenkuchen 8 Ei M F .....                      | 59 |
| Schokoladenkuchen XIII F Vegan .....                  | 60 |

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| Schokoladenkuchen XVI 3 Ei M F..... | 61        |
| Schokoladentraum 3 Ei (M) F.....    | 63        |
| Biskuitkuchen VI.....               | 65        |
| Tofu Erdnusskuchen F Vegan.....     | 65        |
| Weißweinkuchen F Vegan.....         | 67        |
| Zitronenkuchen V 4 Ei F.....        | 68        |
| Zitronenkuchen VI 4 Ei F.....       | 69        |
| <b>Fleisch Gelatine</b> .....       | <b>70</b> |
| Hüttenkäse Torte M F.....           | 70        |
| Käse Sahne Torte M F.....           | 72        |
| Käse Sahne Torte II M F.....        | 74        |
| Quark Mandel Kuchen 2 Ei M F.....   | 76        |
| Bitte bedenkt.....                  | 78        |
| <b>Hinweis Sojasoße</b> .....       | <b>78</b> |
| <b>Hinweis Curry</b> .....          | <b>78</b> |
| Hinweis F.....                      | 78        |
| Hinweis.....                        | 79        |
| Hinweis M.....                      | 79        |
| Hinweis Ei.....                     | 79        |
| Hinweis Vegan.....                  | 79        |

## Kuchen

500 g Blaumohn gem  
 1 Ei 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 Blau-  
mohn, 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 Kühl-  
schrank, 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.

Mohnkuchen XII F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei

26 cm Ringform mit Backpapier



## Boden

150 g Naturreis gemahlen  
100 g Buchweizen mit gemahlen  
1 Prise Salz  
60 g Zucker  
60 g Deli Reformmargarine  
100 –120 g Wasser

## Füllung

700 g trocknen Rotwein 14 %  
500 g Blaumohn gemahlen  
120 g Naturreis gemahlen  
2 Kardamom mit gemahlen  
1 Pimentkorn mit gemahlen  
2 Nelken mit gemahlen  
50 g bittere Schokolade 85 % gemahlen ( Mandelmühle )  
250 g Zucker  
1 Prise Salz

die Zutaten in eine Küchenmaschine geben und gut verrühren lassen, in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ring o Springform geben, mit einem Esslöffelrücken den Teig verteilen auch ein wenig einen Rand bilden, in den Kühlschrank stellen, kann, muss aber nicht, ( ist aus den Füßen ).

700 g Rotwein in die Küchenmaschine gießen und dort rein den Blaumohn, mahlen, den Rührhaken leicht anstellen, Naturreis mit Kardamom, Piment und Nelken zusammen vermahlen, zum Mohnbrei geben, bittere Schokolade in einer Mandelmühle mahlen, sowie Zucker u Salz dazugeben, abschmecken ob süß genug, den Teig auf den Teigboden gießen, glattschüteln, in den kalten Backofen bei 150°C ca 90 min backen, Nadelprobe.

Eigenes Rezept Sonntag, 11. April 2010 Hans

Mohnstuten -kuchen M F

Glutenfrei + Eifrei

35 cm eine Kastenform mit Backpapier



### Für die Füllung:

500 ml Milch

100 g Honig

500 g gemahlener Mohn

1 Zitronenabrieb

1 Msp gemahlene Vanille oder ausgekratztes Vanillemark

1 Msp Zimtpulver

### Für den Teig:

500 ml Milch

200 g Tofu

1 TL Salz

150 g Buchweizen gem

150 g Naturreis gem

240 g Mais gem

80 g Vollrohr Zucker

1 Tüte Backpulver

## Füllung

Milch mit Honig unter Rühren erhitzen. Wenn sich der Honig aufgelöst hat und die Milch fast kocht, Mohn und Gewürze hinzugeben. Masse unter ständigem Rühren weitere 5 Minuten auf starker Hitze kochen, Vorsicht blubbert, dann die Hitze ausschalten und den Mohn ausquellen ca 10 min lassen und kalt rühren.

Eine große (35 cm ) Kastenform mit Backpapier und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

## Teig

Die trocknen Zutaten verrühren lassen, ca die Hälfte der Milch begeben und mit dem Rest Milch den Tofu pürieren und auch zugeben, gut verrühren lassen.

Den fertigen Teig gleichmäßig auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, und den Teig mit der abgekühlten Mohnfüllung bestreichen. Dann die Teigplatte mit Hilfe des Backpapiers aufrollen, die Enden eventuell etwas zusammendrücken und die Teigrolle in die Kastenform legen, ( geht sehr schlecht, weil der Teig zu flüssig ist, man nehme einen Teigschaber oder großen Löffel, und schabt damit den Teig zur Mitte) In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 100 – 120 min backen, Nadelprobe + nach Gefühl.

## Hinweis

Sollte jemand statt Backpulver, 1 x Trockenhefe nehmen, bitte die Ruhezeiten einhalten, beim 1.x ca 60 min

Die Backform mit einem Küchentuch abdecken und für 15 Minuten an einen warmen Ort stellen.

Während der Ruhezeit den Ofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Der Mohnstuten muss 50 bis 60 Minuten backen.

Bitte dann auch die Reihenfolge ändern, erst den Hefeteig bereiten, dann die Mohnmasse.

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 El 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 El 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 steif schlagen 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 Höchststufe rühren lassen, dann die Vanille und gem Buchweizen und nochmals ca 3 min rühren, lassen, die steife Eiweiße untermischen, bitte keinen Stahl-  
löffel,  
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

Möhren Kuchen Kabutarkhän F Vegan  
glutenfrei / milchfrei / eifrei

## 26 cm Ringform mit Backpapier



Zutaten für 15 Portionen

200 g Mandel(n), süße +  
20 Mandel(n), bittere zusammen rösten +  
300 g Buchweizen, ganz +  
150 g Naturreis, ( Mittelkorn ) +  
50 g Amaranth, ganz, zusammen mahlen  
220 g Rohrzucker, abschmecken  
1 Prise Salz  
1 TL Vanille - Pulver (Bourbon) ODER  
3 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)  
2 Tüte/n Backpulver (Weinsteinbackpulver)  
30 g Ingwer +  
300 g Möhre(n), fein geraspelt ( Küchemaschine ) +  
1 Zitrone(n) - Schale, abgeriebene  
700 ml Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges

Alle Zutaten vermischen, erst dann das Wasser untermischen, 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. 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.

**BITTE DIESEN KUCHEN ERST ANSCHNEIDEN; WENN ER GANZ ERKALTET IST.**

Hinweis: Nehme gerne Amaranth, nicht nur der vielen Nährstoffe wegen, sondern es macht bei reinem Buchweizenteig, das Ganze nicht so trocken.  
Hinweis : Kohlenensäurehaltiges Mineralwasser gibt beim Rühren Kohlenensäure 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.

Zum anschneiden hat sich das Tomatensägemesser als am besten herausgestellt, ich kann „sägen“/ schneiden, nicht drücken, der ist eben mit Vorsicht zu behandeln, damit es nicht zerbröckelt, was ja bei noch sehr warmem 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

05.07.05 Hans60

### Veränderung

20 g bittere Schokolade 70 % obendrauf geraspelt, vorm backen.

Donnerstag 29. November 2007 Hans

### Möhren oder Rotweinkuchen F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Sojafrei u Vegan

35 cm Kastenbackform mit Backpapier

2,2 kg



750 ml trockenen Rotwein 14 %

350 g Naturreis gemahlen

300 g Buchweizen gemahlen

3 Nelke mit gem

2 Kardamomkapseln mit gem

1 Piment mit gem

1 Prise Salz

1 Tüte Backpulver f 500 g Mehl

250 g Puderzucker

200 g Mandeln geröstet u gemahlen

500 g Möhren feingeraspelt

30 g Ingwer mit geraspelt

150 g Kakaobutter o Margarine laktosefrei

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

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

in den kalten Backofen bei ca 150°C Heißluft ca 90 min backen, Nadelprobe,

nach dem völligen Erkalten des Kuchens, das Backpapier vorsichtig entfernen.

optimal ist es den Kuchen 1 Nacht ruhen zu lassen, damit das Aroma der gerösteten Mandeln, Ingwer und Gewürze sich entfalten können, Kuchen umdrehen und mit einem Sägemesser ( Tomatenmesser ) aufschneiden

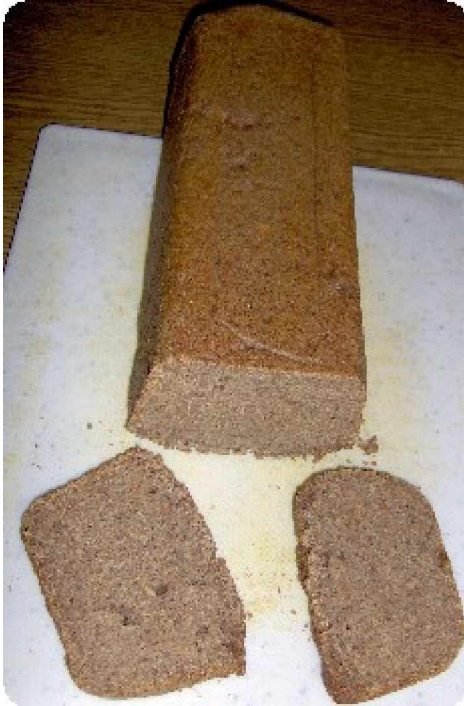
eigenes Rezept Donnerstag, 17. Dezember 2009 Hans

Möhren oder Rotweinkuchen F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Sojafrei u Vegan

35 cm Kastenbackform mit Backpapier

2,2 kg



### 750 ml trockenen Rotwein 14 %

- 350 g Naturreis gemahlen
- 300 g Buchweizen gemahlen
- 3 Nelke mit gem
- 2 Kardamomkapseln mit gem
- 1 Piment mit gem
- 1 Prise Salz
- 1 Tüte Backpulver f 500 g Mehl
- 250 g Puderzucker
- 200 g Mandeln geröstet u gemahlen
- 500 g Möhren feingeraspelt
- 30 g Ingwer mit geraspelt
- 150 g Kakaobutter o Margarine laktosefrei

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

in eine 35 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, glatt schütteln, suppenartig.  
in den kalten Backofen bei ca 150°C Heißluft ca 90 min backen, Nadelprobe,  
nach dem völligen erkalten des Kuchens, das Backpapier vorsichtig entfernen.

optimal ist es den Kuchen 1 Nacht Ruhen zu lassen, damit das Aroma der gerösteten Mandeln, Ingwer und Gewürze sich entfalten können, Kuchen umdrehen und mit einem Sägemesser ( Tomatenmesser ) aufschneiden

eigenes Rezept Donnerstag, 17. Dezember 2009 Hans

Möhren oder Weißweinkuchen F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Sojafrei u Vegan

35 cm Kastenbackform mit Backpapier

2,2 kg



750 ml trockenen Weißwein 13 %

350 g Naturreis gemahlen

300 g Mais gemahlen

1 Nelke mit gem

2 Kardamomkapseln mit gem

1 Piment mit gem

1 Prise Salz

1 Tüte Backpulver f 500 g Mehl

250 g Zucker, Vollrohrrohrzucker

200 g Mandeln

500 g Möhren fein geraspelt

7 Ei Obstler

150 g Kakaobutter o Margarine laktosefrei

Kakaobutter o Margarine verflüssigen, beiseitestellen,

Mandeln in einer trocknen Pfanne rösten und mahlen,

alle trocknen Zutaten zusammen vermischen, in eine Rührschüssel ( Kü-  
chenmaschine ) geben, Rührhaken anstellen, die fein geraspelten Möhren  
dazu geben, verrühren, Weißwein dazu, miteinander verrühren, die ver-  
flüssigte und etwas abgekühlte Kakaobutter o Margarine, dazu, alles gut 4  
min auf Mittelstufe verrühren lassen, abschmecken ob es süß genug ist,  
nun noch den Obstler unterrühren, lassen.

in eine 30 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, war für  
meine Begriffe ein wenig zu viel, so dass ich das ganze in eine 35 cm Kas-  
tenbackform hob, hätte aber auch 30 cm gereicht, ist nicht allzu viel auf  
gegangen glatt schütteln, suppenartig.

in den kalten Backofen bei ca 150°C Heißluft ca 90 min backen, Nadelpro-  
be,

nach dem völligen erkalten des Kuchens, das Backpapier vorsichtig ent-  
fernen.

optimal ist es den Kuchen 1 Nacht Ruhen zu lassen, damit die Gewürze  
gut durchziehen.

eigenes Rezept Dienstag, 8. Dezember 2009 Hans60

## Möhren oder Weißweinkuchen II F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u MilCHFrei u Nussfrei u Vegan

### 35 cm Kastenbackform mit Backpapier

2,4 kg



750 ml trocknen Weißwein 12,5 %, Zimmertemperatur

350 g Naturreis gemahlen

300 g Mais gemahlen

2 Kardamomkapseln mit gem

1 Piment mit gem

1 Prise Salz  
1 Tüte Backpulver f 500 g Mehl und  
2 Tl gestrichene, Backpulver  
250 g Zucker, Vollrohrrohrzucker  
250 g Erdnüsse, blanchiert  
600 g Möhren fein geraspelt  
**5 Ei Obstler**  
150 g Kakaobutter o Margarine laktosefrei

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

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

in den kalten Backofen bei ca 150°C Heißluft ca 90 min backen, Nadelpro-  
be,

nach dem völligen erkalten des Kuchens, das Backpapier vorsichtig ent-  
fernen.

optimal ist es den Kuchen 1 Nacht oder länger Ruhen zu lassen, damit die  
Gewürze gut durchziehen.

eigenes Rezept Dienstag, 22. Dezember 2009 Hans

**Mürbeteig V F Vegan**  
glutenfrei, eifrei, milchfrei



Zutaten für 1 Portionen  
50 g Kichererbsen, gemahlen  
250 g Naturreis, Mittelkorn, gemahlen  
1 Prise Salz  
1 Prise Rohrzucker  
200 g Margarine, ungehärtete , laktosefrei

### Zubereitung

Alle Zutaten zusammen verkneten, in Alufolie einpacken, im Kühlschrank oder TK 30 min ruhen lassen.  
Reicht für den Boden + halb hoch den Rand für eine 26 cm Ring- bzw. Springform.  
Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

14.11.06

### Änderung

1 TI Kräutersalz  
2 Knoblauchzehen fein gehackt u  
4 El Wasser  
noch dazu, auf Mittelstufe der Küchenmaschine 5 min lassen und mit einem Spritzbeutel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Kegel gespritzt, anschließend das Backblech für dreißig min in einen kalten Raum, in den kalten Backofen bei 160°C Heißluft 30 min gebacken, ganz auskühlen lassen, Vorsichtig beim hoch nehmen sie sind schön mürbe

Sonntag, 14. Februar 2010 Hans

### Schokoladenkuchen Nussiger M F

2. Versuch



200 g bittere Schokolade 70 %

### 200 g Butter

90 g Haselnüsse geröstet + gem  
160 g Kichererbsen gem  
160 g Buchweizen gem  
160 g Naturreis Mittelkorn gem  
1 Prise Salz  
0,25 TI Bourbon Vanillepulver  
1 Tüte Backpulver  
300 g Honig

### 100 g s. Sahne

150 g Rosinen eingelegt in Rum 54 %

### 300 ml Milch

### 100 g Sahne

Schokolade + Butter im Wasserbad schmelzen, Honig + 100 g Sahne dazu, gut verrühren.

Trockenen Zutaten vermischen, das flüssige Gemisch dazu, sowie die abgossenen Rumrosinen, alles gut verrühren lassen, falls es noch zu zäh der Teig ist, 300 ml Milch langsam zugeben evt die restlichen 100 g Sahne auch noch, muss wie ein Rührteig sein.

In eine mit Backpapier ausgelegte 30 cm Königskuchenbackform mit geben, glatt streichen.

In den kalten Backofen bei 150°C Umluft ca 75 min backen, reichte nicht musste noch 40 min zugeben, Nadelprobe.

**Fazit:** nicht so mein Geschmack, irgendwie fehlt ein Aroma, vielleicht eine Zitrone , Saft + Abrieb, ziemlich fest.

Original : Nussiger Schokoladekuchen M

ohne Ei und Gluten, 18.11.2006 Dialog

Montag, 20. November 2006 Hans60

2371 1 Versuch fehl

2372 1. Versuch fehl



2372

2377

## Nussiger Schokoladekuchen M

ohne Ei und Gluten

Original

Vom 18.11.2006 12:22



Dialog Mitglied seit 19.10.2005

Hallo

Ich habe heute ein altes Kuchenrezept umgeändert und es kam ein sehr Nussiger Kuchen dabei zustande. Er ist nicht sehr süß, wer ihn süß mag, muss mehr Zucker zugeben.

100 g Butter mit 100 g dunkler Schokolade schmelzen

150 g Honig,  
2 Esslöffel Zucker und 2  
50 ml Sahne zusammen aufschlagen.

100 g gemahlene Haselnüsse  
je 80 g Buchweizenmehl, weißes Reismehl und Garbanzomehl ( Kichererbsen .  
1 Teelöffel Backpulver

Alle Zutaten zusammen mischen und in eine Cakeform geben. Bei 180° ca 40-45 Minuten backen.

Lauwarm schmeckt er hervorragend nussig!

Obsttorte III M F

Glutenfrei + Eifrei



#### Boden:

200 g Naturreis gem  
1 TI Backpulver  
1 gehäufter El Speisestärke  
120 g Butter  
evtl Wasser

#### Füllung:

200 g Kokosnuss geraspelt  
250 ml Wasser  
300 g Bananen, püriert

500 ml Milch

500 g Magerquark 0,5 %

200 g Feigen , soft  
80 g Speisestärke

150 ml kalte Milch

5 El Himbeerbrand

#### Belag:

Ca 1 Pfund Mandarinen

## 5 El Himbeerbrand

Zutaten für den Boden bis Butter zusammen verkneten, evtl noch Wasser begeben.

Eine 26 cm Ringform mit Backpapier auslegen, den Teig hinein, + samt dem Boden + Backpapier raus nehmen, eine Lage Backpapier drüber legen + mit einem Nudelholz ausrollen + drüber weg, nun den Boden mit den beiden Lagen Backpapier wieder in die Form geben, den Boden + die Ränder gut andrücken, + für ca 30 min in den Kühlschrank.

Backofen vorheizen auf ca 180°C

Das obere Backpapier entfernen + die Form/ Boden für ca 15 min in den vorgeheizten Backofen.

Geraspelte Kokosnüsse leicht rösten, + in 250 ml kochendem Wasser einweichen, die pürierten Bananen dazurühren.

500 ml Milch, kleingeschnitten Feigen dazu, + möglichst mit einem elektrischen Pürierstab das Ganze, sämig pürieren.

Quark unterrühren, aufkochen, die in kalter Milch aufgelöste Speisestärke, 120 sek kochen lassen. Vorsicht blubbert sehr stark.

Wenn runter von der Hitze den Obstler hinzugeben, ich vergaß es, die Füllung auf den vorgebackenen Boden gießen, glattstreichen, gab jetzt ein paar El Himbeerbrand auf die Füllung,

wieder in den Ofen + weitere ca 45 min backen bei 180°C .

oder mit Umluft bei ca 150°C weitere ca 45 min backen.

Die ausgezogenen + filetierten auf einen Essteller sortierten Mandarinen, mit einem Küchenmesser einen kleinen Schnitt in die Oberfläche der Torte ritzen, dort rein die Mandarinscheiben in den Teig drücken, kann ruhig bis zur Hälfte rein, es gehen zwar mehr rauf als wenn man sie neben einander legt..., diese Früchte mit Obstler/ Himbeerbrand beträufeln + nochmals für ca 15 min in den Backofen backen.

Orangen Kuchen F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei

26 cm Ringform mit Backpapier



1 Orange, Abrieb davon  
Orangen, ca 1,8 kg  
200 g Kokosnuss geraspelt  
50 g Ingwer klein gehackt  
300 g Zuckerrübensirup  
500 g Naturreis gem  
2 Kardamom mit gem  
1 Prise Salz  
Zuckerrübensirup o Zucker evtl

### Belag

200 g Puderzucker o Traubenzucker  
50 g bittere Schokolade 85 % gem, ( Mandelmühle )

### 6 El Obstler

1 Orange die Schale abreiben,  
Orangen schälen, und pürieren, soll ca 1250 ml Fruchtfleisch ergeben, zusammen mit der abgeriebenen Schale in eine Rührschüssel geben, Rührhaken langsam laufen lassen, Kokosnuss geraspelt, kleingehackten Ingwer und Zuckerrübensirup dazu, Naturreis u Kardamom und Salz vermischen und langsam zum Fruchtmus einrieseln lassen, gut 4 min verrühren lassen, Vorsicht, kann spritzen, abschmecken ob süß genug, evtl Zuckerrübensirup o Zucker zu geben,  
in eine mit Backpapier ausgefüllte 26 cm Ring oder Springform gießen, glattschütteln,  
in den kalten Backofen, unterste Schiene, bei ca 160°C Heißluft ca 80 min backen, ca noch 10 min im ausgeschalteten geöffneten Backofen stehen lassen,  
in der Zwischenzeit Puderzucker sieben ( Flotte Lotte ) mit gem Schokolade vermischen und 6 El Obstler verrühren und dann auf den heißen Kuchen auftragen, bitte den Ring bis zum völligen abkühlen dran lassen, dann das Backpapier entfernen.

Eigenes Rezept Samstag, 7. November 2009 Hans

## Quark Nuss Kuchen M F

Glutenfrei + Eifrei

26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform



### Boden.

200 g Kokosnuss geraspelt  
400 ml Wasser  
200 ml Wasser  
40 g Speisestärke ODER  
1 Tüte Puddingpulver  
1 Prise Salz  
1 Prise Zucker

### Füllung:

300 g Haselnüsse gem  
6 bittere Mandeln gem  
200 g Buchweizen gem  
50 g Amaranth gem  
50 g Naturreis gem  
2 El Koriander gem  
1 Prise Salz  
1 Tüte Backpulver  
0,25 TI Bourbon Vanillepulver  
200 g Vollrohrzucker evtl mehr

500 ml Milch

2 Pfund Quark 0,5 %

40 g Ingwer fein gewiegt.

Kokosnuss mit Salz + Zucker in 400 ml Wasser ca 3 min kochen,

Speisestärke in 200 ml Wasser auflösen, + umrühren + reingießen + ca 120 sek kochen lassen.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform geben + glattstreichen. Alle Zutaten der Füllung zusammen vermischen + gut 4 min auf kleiner Stufe rühren lassen, abschmecken, evtl noch Zucker begeben.

Auf den Kokosnussboden geben + glattstreichen.

In den kalten Backofen bei 150°C Umluft ca 75-90 min backen, Nadelprobe.

Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 180-190°C + ca 65- 80 min backen, Nadelprobe.

Eigenes Rezept, Samstag, 24. Februar 2007 Hans60

## Quark Obst Kuchen M F

Glutenfrei + Eifrei



### Boden:

400 ml Wasser  
200 g Kokosnuss geraspelt  
1 Prise Salz + Vollrohrzucker  
100 ml Wasser  
2 gut gehäufte El Speisestärke

### Füllung:

1,5 Pfund Quark 0,5 %  
200 g Feigen, soft  
200 g Naturreis Mittelkorn gem  
0,5 TI Bourbon Vanillepulver  
1,5 TI Backpulver

1 Prise Salz + Zucker  
1 frische Ananas  
1 rote Pampelmuse  
2 TK Kirschen

### Boden Zubereitung:

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

Das in 100 ml Wasser aufgelöste Mondamin dazu + ca 120 sek rührend kochen lassen, dickt schnell.

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

### Füllung Zubereitung:

1 Pfund Quark in die Rührschüssel geben, Reis gem + Vanillepulver, Backpulver je eine Prise Salz + Zucker,  
Feigen klein schneiden + den Rest Quark in ein hohes Gefäß geben, + mit dem elektrische Pürierstab pürieren, ( mit dem Quark macht es sich besser als die Feigen solo ).

Diesen Brei auch in die Rührschüssel geben, verrühren lassen,  
Ananas mit dem Schäler schälen, harte Seele entfernen, bis auf eine Scheibe, alles kleinwürfeln.

Falls der Teig zu zäh ist, den aufgefangenen Ananassaft + evtl ca 100 ml kohlenstoffhaltiges Mineralwasser dazu geben, aber damit warten bis die Ananasstücke untergerührt sind, nicht das es zu dünnflüssig wird, richtet sich nach dem Reifegrad der Ananas.

Diesen Quark- Ananasteig auf den Kokosnussboden gießen, glattstreichen.  
In die Mitte die beiseite gelegte Ananasscheibe geben, dort wiederum die TK Kirschen rein drücken.

Rundherum die filetierte rote Pampelmusenscheiben legen, ein wenig in den Teig drücken.

Evtl den Kuchen abdecken, + in den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 90 min backen.

Samstag, 16. Dezember 2006 eigenes Rezept Hans60

### Quittenkuchen F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

## 26 cm Ringform mit Backpapier



1250 ml Quittensaft ca  
450 g Fruchtfleisch passiert, ca  
50 g laktosefreie Margarine  
200 g s Mandeln gem  
10 bittere Mandeln mit gem  
1 Prise Salz  
450 g Naturreis gem  
2 Kardamom mit gem  
1 Piment mit gem  
250 g Zucker oder mehr

die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben, gut verrühren lassen, abschmecken, ob süß genug, mir reichten die 250 g, nun diese Masse in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen,

In den kalten Backofen bei ca 150°C Heißluft ca 80 min backen, in 2. Schiene,

ca 20 min im geöffneten Backofen lassen, dann auf einen kleinen umgedrehten Kochtopf stellen, der Ring löst sich mit der Zeit, gleitet runter, Backpapier erst nach dem völligen Erkalten, entfernen.

Eigenes Rezept

Die Säure des Quittenfleisch kommt gut hervor,

eigenes Rezept, Samstag, 24. Oktober 2009 Hans60

## Reis Eierlikör Kuchen F

Glutenfrei u Milchfrei

## 24 cm Kastenbackform mit Backpapier



500 g Naturreis gem  
1 Kardamom mit gem  
1 Prise Salz  
1 Tüte Backpulver  
500 g Eierlikör

alle Zutaten gut 4-5 min auf Mittelstufe verrühren lassen, und in eine 24 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, glattschütteln, in den kalten Backofen bei ca 150°C Heißluft ca 80 min backen, Nadelprobe, ganz auskühlen lassen, vorm anschneiden.

Eigenes Rezept Mittwoch, 16. September 2009 Hans60

Reis Kokosnusskuchen 5 Ei M F  
Glutenfrei

35 cm Kastenbackform mit Backpapier



## 5 Ei ( M )

1 Prise Salz

200 g Vollrohrzucker

150 g Butter / ungehärtete Margarine

600 g Naturreis gem

150 g Kokosnussmehl \*

1 TI Vanillepulver

1 Tüte Backpulver

600 –700 ml Milch evtl mehr

eine 35 cm Kastenbackform

Backpapier dafür

Eier mit 200 g Zucker und Salz schaumig bis hellgelb cremig schlagen lassen,

Butter dann dazu,

erst ein mal ca 500 bis 600 ml dazu geben, weiterrühren lassen,

600 g Naturreis gem + 150 g Kokosnussmehl \* + 1 TI Vanillepulver + 1 Tüte Backpulver gut vermischen und reinrieseln lassen, 100 ml Milch evtl auch mehr noch dazu geben, es soll/muss der Teig schwer tropfend vom Quirl gehen, lieber etwas mehr Flüssigkeit, geht besser auf, braucht auch länger beim backen.

In die 35 cm mit Backpapier ( ohne, geht der Kuchen schlecht aus der

Backform ) ausgefüllte Kastenbackform gießen, glattstreichen,

in den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 100-120 min oder mehr, backen, Nadelprobe.

\*

habe für diesen Kuchen extra Kokosmehl genommen, Reis ist ja eine sehr trockene Angelegenheit, wird hierdurch schön saftig, daher auch die lange Backzeit, ob man dieses Kokosnussmehl gegen Kokosraspel austauschen kann, wage ich zu bezweifeln.

Bitte den Kuchen noch ca 30 min in der Form lassen, dann vorsichtig auf ein Kuchenrost gleiten lassen, Backpapier erst nach dem abkühlen entfernen, am besten wäre es wenn er über Nacht stehen könnte.

Eigenes Rezept , 02.Mittwoch 2008 Hans60

## Reis Kuchen III F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

26 cm Ring oder Springform mit Backpapier



150 g Kakaobutter o laktosefreie Margarine  
400 g Tofu naturell  
750 ml weißen Burgunder trocken 12,5 %  
200 g Kokosnuss geraspelt  
1 El Kaffeebohnen gem  
500 g Naturreis gem  
2 Piment mit gem  
3 Kardamom mit gem  
1 Prise Salz  
300 g hellen Roh Rohrzucker  
2 große El 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 Ei 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 untermischen, 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

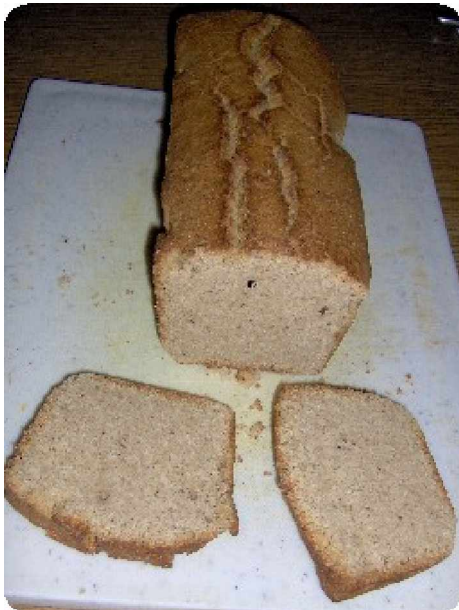
## Nur Reis, Zitronen Kuchen F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Sojafrei u Vegan

30 cm Kastenbackform mit Backpapier

Küchenmaschine

1,7 kg



150 g Erdnüsse blanchiert  
150 g Kakaobutter  
3 Zitronen, Abrieb, Saft u Fleisch  
30 g Ingwer  
700 g Naturreis gem  
1 Prise Salz  
1 Tüte Backpulver  
250 ml Ahornsirup  
500 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Erdnüsse in einer trocknen Bratpfanne rösten bis sie leicht duften, in einer Mandelmühle mahlen, beiseitestellen,  
Kakaobutter in einem tiefen Essteller, diesen wiederum auf ein Kochtopf mit kochenden Wasser stellen, Kakaobutter verflüssigen, beiseitestellen,  
Zitronen, Schale abreiben, entsaften und Fleisch in eine Rührschüssel geben, Ingwer feinhacken, dazu, Naturreis, Salz, Backpulver und geröstete u gem Erdnüsse zusammen vermischen, in die Rührschüssel geben,  
Rührhaken langsam laufen lassen, Ahornsirup und 500 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser langsam dazugießen, gut verrühren, zum Schluss noch die fast abgekühlte flüssige Kakaobutter dazu, so lange rühren lassen bis alles miteinander verbunden ist,

in eine 30 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, glatt-schütteln,  
in den kalten Backofen bei ca 150°C Heißluft ca 120 min backen, Nadelprobe, ca 2-3 h in der Form lassen, wenn sich der Kuchen verfestigt hat, auf ein Kuchenrost, ziehen, ganz abkühlen lassen, über Nacht wäre optimal.

Eigenes Rezept Dienstag, 24. November 2009 Hans

## Reiskuchen M F

Glutenfrei u Eifrei



### 30 cm Kastenbackform mit Backpapier

320 g Naturreis = 2 Tassen  
4 Tassen Wasser  
50 g Zuckerrübensirup  
1 Prise Salz  
250 g Naturreis gem  
3 TI Koriander mit gem ODER  
0,5 Saft einer Zitrone mit Fleisch  
150 g Datteln

400 g Magerquark

100 g Milch evt

2 Tassen Reis in 4 Tassen kochendes Wasser geben, aufkochen, Hitze klein stellen, und ca 40 min kochen, Hitze ausstellen und ca 10 min quellen, etwas abkühlen,  
Datteln kleinschneiden mit Zuckerrübensirup und 400 g Quark unter den gekochten Reis mischen,

250 g gem Naturreis und Koriander sowie Salz zur Bindung der Reismasse dazu geben, falls es zu trocken wird, evtl noch etwas Milch begeben.  
In eine 30 cm mit Backpapier füllen, glattschütteln, in den kalten Backofen bei ca 150°C Heißluft ca 110-120 min backen, Nadelprobe.  
Möglichst 24 h ruhen lassen vorm aufschneiden.

Ist schön saftig aber ohne klitsch zu sein.

Eigenes Rezept 27.August 2009 Hans60

## Reiskuchen II F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

30 cm Kastenbackform mit Backpapier



320 g Naturreis = 2 Tassen  
4 Tassen Wasser  
50 g Rübensirup  
400 g Bananen, pürieren  
1 Prise Salz  
250 g Naturreis gem  
3 TI Koriander mit gem ODER  
0,5 Saft einer Zitrone mit Fleisch  
250 g Sultaninen

2 Tassen Reis in 4 Tassen kochendes Wasser geben, aufkochen, Hitze klein stellen, und ca 40 min kochen lassen, Hitze ausstellen und ca 10 min quellen lassen, etwas abkühlen lassen,

Zuckerrübensaft unter den gekochten Reis mischen, das gleiche mit den pürierten Bananen, die trocknen Zutaten vermischen und unter die feuchte Masse heben. In eine 30 cm mit Backpapier füllen, glattstreichen in den kalten Backofen bei ca 150°C Heißluft ca 110-120 min backen, Nadelprobe. Möglichst 24 h ruhen lassen vorm aufschneiden.

Ist schön saftig aber ohne klitsch zu sein.

Eigenes Rezept Montag, 31. August 2009 Hans60

## Reismehlkuchen mit Pflaumen F

glutenfrei / eifrei / milchfrei

24 cm Bratpfanne mit Deckel u Backpapier



Zutaten für 12 Portionen

55 g Butter / ungehärtete Margarine

50 g Honig, bis 60 g

¼ TL Zimt, gemahlen

110 g Mehl (Reismehl)

55 g Nüsse, beliebige, gemahlen

75 ml Mineralwasser, kaltes kohlenensäurehaltiges

600 g Pflaumen

Fett, für die Pfanne

## Zubereitung

Butter/ Margarine mit dem Honig und dem Zimt schaumig rühren. Dann das Reismehl, die Nüsse, und das Mineralwasser dazu geben und alles schnell verrühren. Den Teig etwa 20 min quellen lassen.

Inzwischen die Pflaumen waschen, halbieren, und entsteinen. Eine Pfanne mit Deckel, 24 cm, einfetten.

Den Teig nochmals durchrühren, auf dem Pfannenboden verteilen und einen Rand bilden. Die Pflaumen auf dem Teig verteilen. Den Kuchen zuge- deckt auf Stufe 1,5 von drei möglichen Stufen in etwa 30 min von unten

braun backen. Den Kuchen in der Pfanne etwas abkühlen lassen, dann herausnehmen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

21.03.05 Hans60

## Veränderung

Da ich z.Z. keine Teflonbeschichtete Bratpfanne habe, nahm ich Backpapier in eine Keramikbeschichtete Bratpfanne, eigenartigerweise verlängerte sich die Backzeit um das doppelte..

Hans

## Reismehlkuchen mit Pflaumen Veränderung F Vegan

Glutenfrei



Zutaten für 12 Portionen

ungehärtete Margarine laktosefrei

60 g Zuckerrübensirup

¼ TL Zimt, gemahlen

110 g Naturreis gemahlen

60 g Mandeln gemahlen

75 ml Mineralwasser, kaltes kohlenensäurehaltiges

650 g wilde Pflaumen

Fett, für die Pfanne

in eine 24 cm Bratpfanne mit Backpapier, Backzeit ca 60 min

auf Stufe II von sechs möglichen,

kann man den Kuchen, auch wenn er noch warm ist, gut von der Pfanne ziehen,

somit ist der Kuchen auch Vegan

Dieser Kuchen wurde von einer Userin, auch im Backofen gebacken

Samstag, 12. September 2009 Hans60

Rotweinkuchen 4 Ei M F

Glutenfrei



Veränderung v Samstag, 11. Oktober 2003

30 cm Königskuchenform mit Backpapier

250 g ungehärtete Margarine  
200 g Vollrohrzucker

130 g Buchweizen gem  
50 g Mais gem  
50 g Haselnüsse gemahlen +  
10 g Hirse gem. +  
10 g Natur- Reis gem.

1 Prise Meersalz

Lebkuchengewürz bestehend aus:

0,25 TI Zimt  
0,50 TI Piment  
0,50 TI Nelken  
0,50 TI Muskatnuss  
0,12 TI Kardamom

1,5 TI Koriander alles fein mahlen

4 Eier trennen

250 ml Rotwein

1 P Bourbon- Vanillezucker

0,5 P Backpulver

1,5 TI Kakaopulver

100 g bittere Kuvertüre in Mandel- oder Gemüsemühle mahlen

Butter schaumig rühren, dann Eier + Zucker dazugeben, alle anderen trockenen Zutaten, vermischen, + mit Rotwein darunter mischen.

In eine 30 cm, mit Backpapier ausgelegte Backform (auch Teflon), geben +, glatt streichen

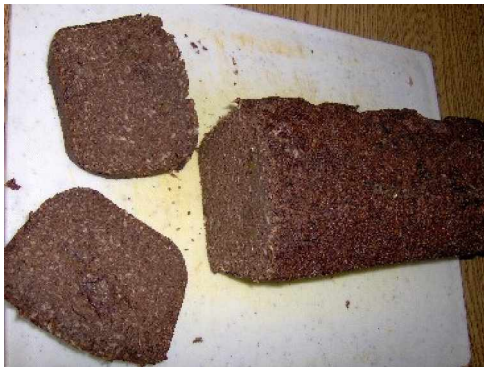
Ca 80 min, bei 140 ° Umluft backen. könnte 10 min länger

Samstag, 13. Januar 2007 Hans60

Rotweinkuchen IV (nur Reis) F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Sojafrei u Vegan

30 cm Kastenbackform mit Backpapier



750 ml trockenen Rotwein 14 %

200 g Kokosnuss geraspelt

30 g Ingwer klein gehackt

150 g Datteln klein geschnitten

500 g Naturreis gemahlen

1 Nelke mit gem

2 Kardamomkapseln mit gem

1 Piment mit gem

1 Prise Salz

1 Tüte Backpulver

180 g Zuckerrübensirup

6 geh Ei Carob  
150 g Margarine laktosefrei

Margarine verflüssigen, beiseitestellen,  
vom Rotwein bis Carob alles miteinander verrühren, die verflüssigte und  
etwas abgekühlte Margarine, dazu, alles gut 4 min auf Mittelstufe verrüh-  
ren lassen, abschmecken ob es süß genug ist,  
in eine 30 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, ein we-  
nig glatt schütteln,  
in den kalten Backofen bei ca 160°C Heißluft ca 80 min backen, Nadelpro-  
be,  
optimal ist es den Kuchen 1 Nacht Ruhen zu lassen  
eigenes Rezept Freitag, 27. November 2009 Hans60

### Rotweinkuchen V Erdnuss F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

26 cm Ringform mit Backpapier



150 g Margarine laktosefrei, verflüssigen  
200 g Erdnüsse blanchiert  
200 g Tofu naturell  
750 ml Rotwein trocken, 13 %  
300 g Naturreis gemahlen  
150 g Buchweizen mit gemahlen  
50 g Sojaschrot mit gemahlen  
1 Nelke mit gemahlen  
1 Prise Salz  
1 Tüte Backpulver, f 500 g Mehl  
250 g Zucker

Margarine verflüssigen,  
Tofu zerbröckeln in ein hohes Gefäß geben, dazu  
Erdnüsse in einer trocknen Bratpfanne rösten und mahlen ( Mandelmühle)

, Rotwein drüber gießen und mit einem elektr Pürierstab zusammen sehr fein pürieren, in eine Rührschüssel ( Küchenmaschine ) mit dem Rest Rotwein gießen, Rührhaken klein anstellen, die restlichen trocknen Zutaten vermischen und langsam zu dem Rotweimbrei einrieseln lassen, auf Mittelstufe ca 3 min rühren lassen, wieder auf langsame Stufe laufen lassen, nun noch die flüssige Margarine zugeben, sehr gut vermischen lassen,

in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen, glattschütteln, die Form in den kalten Backofen bei ca 150°C Heißluft ca 90 min backen, noch ca 15 min im geöffneten Backofen stehen lassen, dann auf einen umgedrehten kleinen Kochtopf stellen, der Ring löst sich zur gegebenen Zeit alleine, ganz abkühlen lassen vorm anschneiden, saftig ohne klitsch zu sein, sehr sättigend.

Eigenes Rezept Samstag, 6. Februar 2010 Hans

Rührkuchen 4 Ei M F

Glutenfrei

26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform



4 Ei Größe L

Prise Salz

250 g Vollrohrzucker

150 g Naturreis gem

150 g Hirse gem

200 g Buchweizen gem

1 Tüte Backpulver

3 Bananen ca 300 g

2 Apfelsinen filetiert

9 cl Eierlikör

200 g Quark 5 %

Eier mit Salz + Zucker schaumig schlagen, 1 Banane dazu, sowie das gem Getreide, Eierlikör + Quark, alles gut verrühren.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform , 2 Bananen in dicke Scheiben geschnitten auf den Boden legen, den Teig drauf gießen, die filetierten Orangen in den Teig legen.

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

Eigenes Rezept Mittwoch, 4. April 2007 hans60

## Rührkuchen I 5 Ei F

Glutenfrei + MilCHFrei

24 cm Kastenbackform mit Backpapier



## 5 Ei

250 g Vollrohrzucker

1 Prise Salz

1 TI Bourbon Vanillepulver

100 g ungehärtete Margarine

300 g Buchweizen gem

250 g Naturreis gem

50 g Amaranth gem

1 Tüte Backpulver

Eier mit 1 Prise Salz und 250 g Vollrohrzucker schaumig bis weiß cremig schlagen lassen. Alle anderen trockenen Zutaten vermischen und bei rieseln lassen, gut 4 min auf Mittelstufe rühren lassen. In eine 24 cm mit Backpapier ausgefüllte 24 cm Kastenbackform gießen, glattstreichen.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 70-85 min backen, Nadelprobe.

Eigenes Rezept Samstag, 26. Januar 2008 Hans60

## Rührkuchen II M F

Glutenfrei + Eifrei

30 cm Kastenbackform mit Backpapier



250 g Vollrohrzucker  
1 Prise Salz  
1 TI Bourbon Vanillepulver  
100 g ungehärtete Margarine  
300 g Buchweizen gem  
250 g Naturreis gem  
50 g Amaranth gem  
1 TI Koriander gem  
50 g Mandeln gem  
1 Tüte Backpulver

600 ml Milch

Alle trockenen Zutaten vermischen dann die Milch + Margarine begeben , gut 4 min auf Mittelstufe rühren lassen. In eine 30 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, glattstreichen.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 70-85 min backen, Nadelprobe.

anschneiden erst nach völligen erkalten, möglichst mit einem Sägemesser.

Eigenes Rezept Dienstag, 29. Januar 2008 Hans60

## Rührkuchen III F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchefrei

30 cm Kastenbackform mit Backpapier



50 g Kleberreismehl  
500 g Naturreis gem  
0,5 TI Salinensalz  
0,5 TI Vanillepulver  
1 Tüte Backpulver  
230 g Zucker  
100 g Mandeln gem  
700 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser  
1 Zitronenabrieb und Schale und Fleisch

alle trockenen Zutaten gut vermischen/ verrühren, 700 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser sowie Zitronenabrieb und Schale und Fleisch langsam dazu geben, gut 5 min verrühren lassen

In eine mit Backpapier ausgefüllte 30 cm Kastenbackform gießen, ist sehr dünnflüssig, in den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 110-130 min backen, Nadelprobe.

Gut 15- 30 min in der Form lassen, den Kuchen entweder vorsichtig rausheben, oder die Kastenbackform auf die Seite legen, und den Kuchen rausziehen, wird erst richtig fest nach dem völligen erkalten, danach das Backpapier entfernen, am besten wäre es den Kuchen über Nacht Ruhen zu lassen

Bitte nur höchstens 10 % vom Kleberreismehl, von der gesamten Getreidemenge, sonst wird es klitsch.

Der Kuchen ist feucht + klebrig außen und auch innen, aber ohne klitsch zu sein, die Scheiben nicht zu dünn schneiden, nach Möglichkeit mit einem Sägemesser ( Tomatemesser), den Kuchen vom Boden her schneiden, umdrehen eben.

Auf dem Foto sind drei dunklere Flecken sichtbar, dies ist kein Klitsch, sondern die Nadelstellen zum testen.

Eigenes Rezept, Dienstag, 11. März 2008 Hans60

## Rührkuchen V 4 Ei M F Reis

Glutenfrei

30 cm Kastenbackform mit Backpapier



### 4 Ei

1 Prise Salz  
250 g Zucker

### 300 ml Milch

1 Tüte Backpulver ( f 500 g )  
0,5 TI Vanillepulver  
500 g Naturreis gem  
100 g Mandeln gem  
100 g Rosinen ( kann weg bleiben )  
6 cl Rum 54 % ODER  
0,5 Zitronenabrieb  
Backpapier

4 Ei mit Salz und Zucker schaumig bis cremig schlagen lassen, Milch und Zitronenabrieb oder Rum begeben, gut vermischen lassen, Backpulver mit Vanillepulver, Naturreis, Mandeln vermengen, und zu der Salz Milchmischung zu geben und gut verrühren lassen, ist sehr dünnflüssig, Rosinen versinken bis zum Boden, kann also auch entfallen, in eine mit Backpapier ausgefüllte 30 cm Kastenbackform gießen, in den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 100 min backen, Nadelprobe. Da Reis erst nach dem völligen abkühlen sich verfestigt, empfiehlt es sich, den Kuchen auch dann erst mit einem Sägemesser anzuschneiden.

Eigenes Rezept Montag, 3. März 2008 Hans60

## Rührkuchen VI 4 Ei F

Glutenfrei

30 cm Kastenbackform mit Backpapier



### 4 Ei

1 Prise Salz

100 g Zucker

100 g Puderzucker

### 400 ml Milch ( Laktosefrei )

500 g Naturreis gem

100 g s Mandeln geröstet + gem

10 bittere Mandeln geröstet + gem

3 geh Ei Carob

1 Tüte Backpulver

Backpapier

4 Ei mit Salz und Zucker cremig rühren lassen, Milch dazu geben und verrühren.

Alle anderen trockenen Zutaten gut vermischen, und während des Rührens diese leise einrieseln lassen und alles zusammen 5-7 min auf Mittelstufe verrühren, ist sehr dünnflüssig der Teig.

In eine 30 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, in den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 90 –110 min backen. Nadelprobe.

Eigenes Rezept, Donnerstag, 6. März 2008 Hans60

## Rührkuchen VIII 4 Ei F

Glutenfrei + Milchfrei + Fettarm

### 30 cm Kastenbackform mit Backpapier



#### 4 Ei

1 Prise Salinensalz

200 g Zucker

400 ml Eierlikör

0,5 TI Vanillepulver

1 Tüte Backpulver

500 g Naturreis gem

Eier mit Salz und Zucker cremig schlagen, dann Eierlikör beigeben gut vermischen, die restlichen trockenen Zutaten zusammen vermischen, langsam dazu einrieseln lassen, gut 4-6 min auf Mittelstufe rühren lassen. In eine 30 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, in den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 100- 110 min backen, Nadelprobe.

Ganz abkühlen lassen , vor dem Anschneiden mit einem Sägemesser.

Eigenes Rezept, Donnerstag, 13. März 2008 Hans60

#### Rührkuchen IX 4 Ei F Pflaumenbrand

Glutenfrei + Milchfrei ( Reis )

### 30 cm Kastenbackform mit Backpapier



#### 4 Ei

1 Prise Salz

250 g Zucker

400 ml Quetsch + Prume Brand 40 %

500 g Naturreis gem

1 Tüte Backpulver

0,5 TI Vanillepulver

100 g Mandeln gem

Eier mit Salz und Zucker cremig rühren, Pflaumenbrand dazu.

Übrigen trocknen Zutaten gut vermischen und langsam zum Ei- Zucker- und Pflaumenbrand einrieseln, alles noch auf Mittelstufe gut 4 –5 min verrühren lassen, sehr dünnflüssig.

In eine 30 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, in den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 110-130 min backen, Nadelprobe.

Ca 20 min in der Form sich noch verfestigen lassen, dann vorsichtig rausheben, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann erst Backpapier entfernen, mit einem Tomaten- bzw Sägemesser vom Boden her anschneiden.

Eignes Rezept, Mittwoch, 19. März 2008 Hans60

Rührkuchen X 4 Ei F Wein

Glutenfrei + Milchfrei ( Reis )

30 cm Kastenbackform mit Backpapier



### Hell:

#### 4 Ei

1 Prise Salz  
250 g Zucker  
400 ml trocknen Weißwein  
450 g Naturreis gem  
50 g Amaranth gem  
3 Samen Kardamom mit gem  
1 Tüte Backpulver  
0,5 TI Vanillepulver  
100 g Mandeln gem

### Dunkel:

3 Ei Carob  
1 Ei Zucker  
100 – 125 ml trocknen Rotwein

Eier mit Salz und Zucker cremig rühren, Weißwein dazu.  
Übrigen trocknen Zutaten gut vermischen und langsam zum Ei- Zucker- und Wein einrieseln, alles noch auf Mittelstufe gut 4 –5 min verrühren lassen, sehr dünnflüssig.  
In eine 30 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, ca Einfüntel zurück behalten, dort dann Carob ( zur Not auch 1,5 Ei Kakao ) Zucker gut verrühren lassen, und danach noch den Rotwein langsam dazu geben, so dass die gleiche Teigflüssigkeit wieder hergestellt ist, wie der weiße Teig, diese Mischung einfach der Länge nach in den hellen Teig geben.

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

Ca 20 min in der Form sich noch verfestigen lassen, dann vorsichtig rausheben, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann erst Backpapier entfernen, mit einem Tomaten- bzw Sägemesser vom Boden her anschneiden.

PS: durch Amaranth ist der Kuchen saftig, aber kein Klitsch

Eigenes Rezept, Freitag, 25. April 2008 Hans60

Rührkuchen XI 4 Ei F Rum

Glutenfrei + MilCHFREI ( Reis )

30 cm Kastenbackform mit Backpapier



4 Ei

1 Prise Salz

200- 250 g Zuckerrübensirup

540 ml Rum 54 %

450 g Naturreis gem

50 g Amaranth gem

3 Kardamom ganz, mit gem

1 Tüte Backpulver

0,5 TI Vanillepulver

100 g Mandeln gem

150 g Margarine zerlassen

Eier mit Salz und Zucker cremig rühren, die Hälfte des Rum dazu, sowie Übrigen trocknen Zutaten gut vermischen und erstmals die Hälfte langsam zum Ei- Zucker- und Rum einrieseln, dann wieder den Rum, sowie dann den Rest Trockenmasse, alles noch auf Mittelstufe gut 3 min verrühren,

dann die zerlassene Margarine zugeben, und noch gut vermischen lassen, sehr dünnflüssig.

In eine 30 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, wackeln mit der Form, so das es sich überall hin ausfüllt,

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

Ca 20 min in der Form sich noch verfestigen lassen, dann vorsichtig rausheben, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann erst Backpapier entfernen, mit einem Tomaten- bzw Sägemesser vom Boden her anschneiden.

PS: durch Amaranth ist der Kuchen saftig, aber kein Klitsch

Eigenes Rezept, Montag, 28. April 2008 Hans60

## Rührkuchen XIV Kirschen F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

26 cm Ringform mit Backpapier

8 Stück



600 g Kirschen  
100 g Wasser  
0,5 Zitrone Saft davon  
40 g Naturreis gem  
1 Prise Salz  
2 cl Kirschbrand

### Teig

150 g Kichererbsen gem  
350 g Naturreis gem  
1 TI Koriander gem  
1 Prise Salz

1 Tüte Backpulver  
250 g Zucker  
1 TI Bourbon Vanillepulver  
6 cl Kirschbrand  
500 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

entkernte Kirschen und 100 g Wasser mit Zitronensaft, Salz u Reis gem ca 3-5 min rührend kochen lassen, bis es sichtbar, eindickt.

Runter von der Hitze, ca 10 min später 2 cl Kirschbrand unterrühren, abkühlen, währenddessen den Teig bereiten, alle trocknen Zutaten gut vermengen, ca 400 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser u 6 cl Kirschbrand, untermischen, danach die trocknen Zutaten, sollte wie ein Rührteig werden, evtl noch Wasser zugeben, 2-4 min verrühren lassen.

Den Teig in die mit Backpapier ausgefüllte 26 cm Ringform gießen, so das der Boden bedeckt ist, in den restlichen Teig jetzt die fast abgekühlten Kirschen geben , vermengen, und auf den Teig in der Backform gießen, ein wenig hin u her bewegen, verteilt sich der Teig, gut.

In den kalten Backofen bei ca 140°C ca 90 – 110 min backen, ganz auskühlen lassen, am besten über Nacht stehen lassen, dann auch erst Backpapier entfernen.

Arbeitszeit ca 35 min und die Zeit zum ernten und entsteinen.

Eigenes Rezept, Mittwoch, 9. Juli 2008 Hans60

## Rührkuchen XV Ananas F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei

26 cm Ringform mit Backpapier

8 Stück



350 g Kichererbsen gem  
150 g Naturreis gem

1 Prise Salz  
250 g Zucker  
1 Tüte Backpulver  
1 frische Ananas  
6 cl Obstler ca  
500 – 550 ml trocknen Rotwein 14 %

Ananas schälen, in Streifen schneiden, die Hälfte davon, in Stücke, diese wiederum mit Obstler besprenkeln.

Die andere Hälfte, auf den Boden der mit Backpapier ausgefüllte Ringform verteilen.

Trocknen Zutaten vermischen, in die Rührschüssel geben, und mit ca 450 ml Rotwein vermischen, meist reicht dies nicht, so dass noch Rotwein dazugegeben werden muss, den Obstler von den Ananas auch noch zum Rührteig geben, den Teig gut 3 min auf Mittelstufe rühren lassen, Nun den Teig in die Backform auf die Ananasstreifen gießen, die Form ein wenig hin und her bewegen, damit der Teig auch überall hin kommt. Jetzt noch die getränkten Ananasstücke auf/in die Teig legen.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 90-110 min backen.

Ganz abkühlen lassen, vor dem anschneiden, am besten wäre es über Nacht den Kuchen sich verfestigen lassen.

Eigenes Rezept, Samstag, 12. Juli 2008

Rührkuchen XIX 4 Ei F

Glutenfrei und Milchfrei

35 cm Kastenbackform mit Backpapier



#### 4 Eiweiß

1 Prise Salz  
50 g Zucker \*\*

#### 4 Eigelb

2 El Wasser  
1 Prise Salz  
250 ml Ahornsirup  
600 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser  
1 Zitrone Saft und Fleisch  
250 g Kokosnuss geraspelt  
350 g Naturreis gem  
250 g Mais mit gem  
1,5 Tüte Backpulver  
0,5 Tl Vanillepulver  
150 g Margarine ( laktosefrei )

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

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

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

Eigenes Rezept, Samstag, 18. Oktober 2008 Hans60

Sahne Eis Reiskuchen o M F

Glutenfrei + Eifrei ohne backen

26 cm Ringform o Springform mit Backpapier



#### 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.

\* aus gepoppten Reis, die Waffeln

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

Wollte erst noch TK Obst mit rein, langsam aufbauen.

Eigenes Rezept Samstag, 11. August 2007 Hans

## Schlehenkuchen F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

### 26 cm Ringform mit Backpapier



1250 ml Schlehensaft ca  
450 g Fruchtfleisch passiert, ca  
100 g laktosefreie Margarine, verflüssigen  
200 g Kokosnuss geraspelt  
1 Prise Salz  
500 g Naturreis gem  
2 Kardamom mit gem  
1 Piment mit gem  
250 g Zucker oder mehr

die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben, gut verrühren lassen, abschmecken, ob süß genug, mir reichten die 250 g, nun diese Masse in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen,  
In den kalten Backofen bei ca 150°C Heißluft ca 80 min backen, in 2. Schiene,  
ca 20 min im geöffneten Backofen lassen, dann auf einen kleinen umgedrehten Kochtopf stellen, der Ring löst sich mit der Zeit, gleitet runter, Backpapier erst nach dem völligen erkalten, entfernen.  
Möglichst 1 Nacht ruhen lassen.

Die Säure des Schlehenfleisch kommt gut hervor,

Habe dieses mal Kokosnuss geraspelt an Stelle der Mandeln genommen, Kokosnuss nimmt mehr Flüssigkeit auf.

eigenes Rezept, Mittwoch, 28. Oktober 2009 Hans60

## Schokoladen Kuchen II F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

## 26 cm Ringform mit Backpapier



### 1 Fl. 0,75 l Rotwein, trocken 14 % trennen

400 g Tofu naturell

60 g Ingwer fein gehackt

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

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 u feingehackten Ingwer 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  
500 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 Mittelststufe 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 X 6 Ei M F  
Glutenfrei

35 cm Kastenbackform mit Backpapier



2 Ei Kaffeebohnen gem  
1 Tassentopf ca 320 ml kochendes Wasser

6 Eiweiß

1 Prise Salz  
150 g Zucker

6 Eigelb

1 Prise Salz  
7 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  
100 g Schokolade 70 % gemahlen ( Mandelmühle )  
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 Stufeiterrühren lassen, 200 g Sahne, sowie Butter, dazu, die restlichen trocknen Zutaten vermischen, und langsam einrieseln lassen, ca 250 g Kaffee aus der Tasse dazu, die gem Bohnen haben sich am Boden abgesetzt, und die 200 g Sahne dazu geben, auf Mittelstufe gut 7-9 min rühren lassen, wichtig, steifgeschlagenes Eiweiß vorsichtig unterheben, KEIN Metall verwenden. in eine 35 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenform gießen, hin und her bewegen, damit sich der Teig gut verteilt.  
In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 100 – 110 min backen, Nadelprobe.

Sonntag, 16. November 2008 Hans60

Schokoladenkuchen 8 Ei M F  
glutenfrei, eigenes Rezept



Zutaten für 8 Portionen  
400 g Mandel(n), süße, gemahlen  
10 Mandel(n), bittere, gemahlen  
270 g Rohrzucker  
5 EL Kakaopulver  
10 EL Mais / Hirse, gemahlen

1000 g Quark (mager)  
2 Prisen Salz

8 Ei(er), getrennt

1 Schuss Rum, 54 % ODER

½ Zitrone(n), Saft + abgeriebene Schale davon

1 Tüte/n Backpulver (17 g, Weinsteinbackpulver)

### Zubereitung

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

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten  
29.01.05 Hans60

### Veränderung

Mit Naturreis

17.03.07 Hans60

### Schokoladenkuchen XIII F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Sojafrei u Vegan

### 26 cm Ringform mit Backpapier



### 750 ml Rotwein, Halbtrocken 13 %

200 g Kokosnuss geraspelt  
500 g Naturreis gem  
1 Pimentkorn mit gem  
2 Nelken mit gem  
2 Kardamomkapseln mit gem

1 Prise Salz  
300 g Zuckerrübensirup  
300 g TK Kirschen o Stein  
250 g bittere Schokolade 85 % gem, ( Mandelmühle )  
150 g Kakaobutter verflüssigt

ab den Rotwein alle Zutaten der Reihe nach in eine rührende Küchenmaschine geben, zum Schluss die etwas abgekühlte Kakaobutter, die entweder im Wasserbad oder auf einen tiefen Teller auf ein kochendes Wasser o Gemüse verflüssigt wird.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ring – oder Springform gießen Glattschütteln,  
in den kalten Backofen bei ca 160°C Heißluft ca 80 min backen,  
Backpapier erst nach dem völligen Erkalten entfernen.

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

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

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

Eigenes Rezept Montag, 16. November 2009 Hans

Schokoladenkuchen XVI 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  
150 g Zucker

**3 Eigelb**  
1 Prise Salz  
3 El Wasser  
150 g Zucker  
1 TI Vanillepulver

**800 g saure Sahne 10 %**  
250 g bittere Schokolade 85 %  
100 g Mandeln geröstet u gemahlen  
15 bittere Mandeln mit geröstet u gemahlen  
200 g Naturreis gemahlen  
100 g Margarine o Butter verflüssigt

## 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

Margarine o Butter verflüssigen,

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

Schokolade mahlen, ( Mandelmühle )

Süße und bittere Mandeln in einer trocknen Bratpfanne rösten bis sie duften und dann mahlen.

Eigelb mit Salz, 3 El Wasser, Vanillepulver und 150 g Zucker schaumig bis cremig weiß schlagen, saure Sahne begeben, verrühren, gemahlen Natur-

reis, gem Schokolade und gemahlene Mandeln 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 sehr flüssige Füllung auf den Teig in der Backform gießen, glattschütteln, 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 Samstag, 27. Februar 2010 Hans

Schokoladentraum 3 Ei ( M ) F

Für den Kuchen: 3 Ei

Glutenfrei



100 g feine dunkle Schokolade 70 % (edelbitter), in Stücke gebrochen

>12 EI Buchweizen

+ 2 EI Natur-Reis+

je 1 EI Amaranth + Soja alles gemahlen >< oder nur Buchweizen\*

1 TL Backpulver

1/4 TL Salz

150 g weiche Butter >< ungehärtete Margarine

11 EL Zucker >< Vollrohrzucker gem

3 Große Eier, Zimmertemperatur \* + 1 Ei

200 ml Buttermilch mit 50 ml Eierlikör/Rum 54%

200 ml Likör, 50ml fürs Backen+150ml zum Tränken Eierlikör/Rum 54 %

### Buttercreme:

200 g weiche Butter >< Deli- Reformmargarine  
16 EL Staubzucker +  
8 EL Kakaopulver, gesiebt  
60 ml Likör/ Eierlikör/Rum 54%

50 g feine dunkle Schokolade 70 % (edelsüß), gerieben, zum Garnieren

### Backen:

Ofen auf 180° vorheizen. 3 Springformen (26 cm) mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben.

Die Schokolade schmelzen (Wasserbad oder Mikrowelle). Das Mehl mit dem Backpulver und Salz zusammenmischen. Die Butter cremig schlagen, Zucker zugeben und weiterschlagen, bis die Masse luftig und schaumig ist. Eier zugeben, nach jedem Ei die Masse wieder gut verarbeiten. Die geschmolzene Schokolade zugießen und gut durchmischen. Abwechselnd die Mehlmischung und die Buttermilch einführen und 50 ml Likör / Eierlikör/Rum 54%, zugießen, die Masse noch mal gut durchmischen, sie muss schön geschmeidig sein. Die Masse in vorbereitete Formen verteilen.

Jeden Boden ca. 25 Minuten backen (Strichprobe). ( habe alle drei auf einmal mit Umluft gebacken, mit ca 170°C, Die Böden in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen (für 30 Minuten in den Gefrierfach stellen).

(Da ich die Böden abends gebacken habe, habe ich diese erst in die Tiefkühltruhe, getan, als ich anfing, die Buttercreme , herzustellen)

### Buttercreme:

Die Butter schlagen, bis sie weich ist, mit Zucker und Kakaopulver bestreuen, Liqueur/ Eierlikör/Rum 54% zugießen, weiter schlagen, bis die Masse schön geschmeidig ist.

Jeden gut gekühlten Boden mit 50 ml Liqueur/ Eierlikör/Rum 54% bepinseln. Den ersten Boden mit 150 ml Buttercreme bestreichen, den zweiten Boden obendrauflegend, den Vorgang wiederholen, den dritten Boden mit der Rest der Creme bestreichen.

Da, Eierlikör/Rum 54%, nicht so gut einzieht, habe ich alle drei Böden, eingepinselt, + dann die Böden , umgedreht, für die Buttercreme.

Es wäre besser wenn man, die Buttercreme, in der Schüssel, in etwa 4 gleich große, Teile, aufteilt, den 4. Teil, dazu benutzt, um den Rand, mit ein zu streichen, sieht schöner aus, da ich, kein Fachmann bin, der dieses jeden Tag macht.

Entweder sofort mit Schokoladenspänen garniert servieren oder in den Kühlschrank stellen und eine Stunde vor der Schoko-Orgie aus dem Kühlschrank nehmen.

### Biskuitkuchen VI

+ 60 g Kakao kein Instant



den Biskuitkuchen VI + 60 g Kakao, sowie Rum 54 % , an Stelle von Zwetschkenwasser genommen,  
+ diesen einen Tag vorher gebacken, + 2 x durchgeschnitten  
weil keine drei Ringformen vorhanden sind.

### Tofu Erdnusskuchen F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

26 cm Ringform mit Backpapier



200 g Erdnuss blanchiert  
1 l Sojadrink  
800 g Tofu naturell  
400 g Naturreis gemahlen  
1 Prise Salz  
300 g Puderzucker gesiebt  
60 g Kirschwasser 40 % ODER  
1 Zitrone, Abrieb + Saft + Fleisch  
600 g Mandarinen filetiert ca  
150 g TK Kirschen o Stein, ca  
25 g bittere Schokolade 85 %

Erdnüsse in eine trockne Pfanne rösten, mahlen, ( Mandelmühle )  
Jeweils 400 g Tofu in 500 ml Sojadrink mit einem elektrischen Pürierstab ganz fein pürieren und in eine Rührschüssel gießen, Rührstab einschalten, gemahlen Naturreis u gesiebten Puderzucker u Salz und die gemahlene Erdnüsse langsam einrieseln lassen, verrühren lassen,  
Mandarinen in beide Hände ein wenig drücken, lässt sich die Schale einfacher entfernen, filetierte Mandarinen auf einen großen Essteller legen, dieser ist meist so groß wie der Kuchenboden, so hat man einen Überblick, was gebraucht wird,  
den Teig in eine mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen, die filetierten Mandarinen mit der Schmalseite in den Teig drücken, so dass nur der Rücken raus sieht, in den Zwischenräumen die gefrorenen Kirschen in den Teig drücken, die Schokolade in der Mandelmühle mahlen und auf die Früchte verteilen, Rest essen.  
Der Teig füllt die Form bis zum oberen Rand vollständig aus.

Hinweis

Wer es nicht so „dick“ haben will, den Kuchen  
Der nehme nur

200 g Erdnüsse geröstet u Gemahlen  
400 g Tofu naturell in  
500 ml Sojadrink püriert  
200 g Naturreis gemahlen  
1 Prise Salz  
200 g Puderzucker ca  
60 g Kirschwasser 40 % ODER  
1 Zitrone, Abrieb + Saft + Fleisch  
600 g Mandarinen filetiert ca  
150 g TK Kirschen o Stein, ca  
25 g bittere Schokolade 85 %

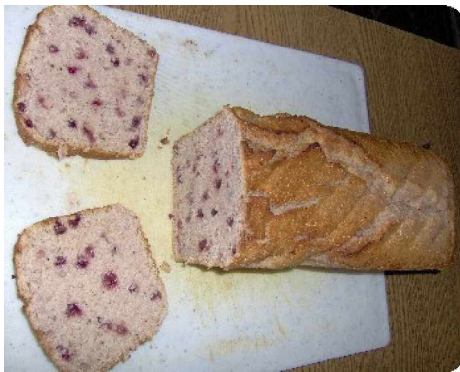
in den kalten Backofen bei 150°C Heißluft ca 90 min backen, ca 20 min im geöffneten Backofen lassen, die Form auf einem umgedrehten kleinen Kochtopf stellen, der Ring löst sich alleine, und ganz abkühlen lassen, Backpapier vorsichtig entfernen, z.B. entferne das Backpapier vom Rand, ziehe am Backpapier den Kuchen vom den Backformboden, wasche ihn und trockne ihn ab, ziehe jetzt wieder am Backpapier mit Kuchen, ca 1/3 über den Schrankrand, das Backpapier nach unten abziehen, den Backformboden nun zwischen Backpapier und Kuchen drücken.

Eigenes Rezept Donnerstag, 4. Februar 2010 Hans

## Weißweinkuchen F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Sojafrei u Vegan

### 30 cm Kastenbackform mit Backpapier



### 750 ml trockenen Weißwein 12,5 %

- 700 g Naturreis gemahlen
- 150 g Erdnüsse blanchiert
- 1 Nelke mit gem
- 2 Kardamomkapseln mit gem
- 1 Piment mit gem
- 1 Prise Salz
- 1 Tüte Backpulver
- 250 g Zucker
- 400 g Preiselbeeren a d Glas
- 150 g Kakaobutter o Margarine laktosefrei

Kakaobutter o Margarine verflüssigen, beiseitestellen, Erdnüsse in einer trocknen Pfanne rösten und mahlen, vom Weißwein bis Preiselbeeren alles miteinander verrühren, die verflüssigte und etwas abgekühlte Kakaobutter o Margarine, dazu, alles gut 4 min auf Mittelstufe verrühren lassen, abschmecken ob es süß genug ist, Glas Preiselbeeren Esslöffelweise dazu geben, langsam verrühren lassen

in eine 30 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, ein wenig glatt schütteln, ist sehr dünn, suppenartig  
in den kalten Backofen bei ca 150°C Heißluft ca 90 min backen, Nadelprobe,  
optimal ist es den Kuchen 1 Nacht Ruhen zu lassen

eigenes Rezept Samstag, 5. Dezember 2009 Hans60

## Zitronenkuchen V 4 Ei F

Glutenfrei + Milchfrei

35 cm Kastenbackform mit Backpapier



### 4 Ei

1 Prise Salz  
100 g Banane  
300 g Zuckerrübensirup evtl mehr  
3 Zitronen Saft + Fleisch + Abrieb  
500 ml ca Sojadrink naturell  
150 g Margarine laktosefrei, zerlassen  
400 g Buchweizen gem  
350 g Naturreis mit gem  
50 g Amaranth mit gem  
1,5 Tüte Backpulver

Eier, Salz, Banane, Sirup, Zitronen verrühren, lassen,  
die trocknen Zutaten vermischen und während des Rührens, zu der Eimischung, nach ca 2/3 sollte man langsam auch den Sojadrink begeben, es

wird sehr dünnflüssig, dann erst die zerlassene Margarine zugeben und gut vermischen lassen,  
in eine mit Backpapier ausgefüllte 35 cm Kastenbackform gießen, und bei Niedriger Temperatur backen, in den kalten Backofen bei ca 120°C Umluft ca 120 min backen, Nadelprobe.

Eigenes Rezept, Sonntag, 14. September 2008 Hans60

## Zitronenkuchen VI 4 Ei F

Glutenfrei u Milchfrei

35 cm Kastenbackform mit Backpapier



### 4 Ei

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

Eier mit Salz und Zucker fast weiß cremig schlagen, Margarine, 3 Zitronen, Abrieb, Saft und Fleisch dazu sowie den Muttersaft

trockne Zutaten vermischen langsam reinrieseln, sowie den Sojadrink dazu, es kann jetzt gerinnen, ist nicht weiter tragisch, alles zusammen gut 5-8 min auf Mittelstufe verrühren lassen, in eine 35 cm mit Backpapier ausgelegte Kastenform gießen, in den kalten Backofen bei ca 130° C Umluft ca 100 min backen, Nadelprobe.

Eigenes Rezept Donnerstag, 6. November 2008 Hans60

## Fleisch Gelatine

### Hüttenkäse Torte M F

Glutenfrei + Eifrei + eigenes Rezept

### 26 cm Ring-Springform mit Backpapier



### Boden :

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

### 100 g Butter

### 100 g Magerquark

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

### Füllung:

## 12 Blatt Gelatine

250 ml Milch

100 g Vollrohrzucker

1 TI Bourbon Vanillepulver ODER

0,5 Zitronenabrieb

800 g Hüttenkäse ( gekörnter Frischkäse )

600 g Schmand

### Belag:

#### 6 Blatt Gelatine

700 g TK Kirschen oder mehr

1- 2 EI Vollrohrzucker

1 Prise Salz

2 cl Kirschwasser oder nur Wasser

### Boden:

für den Boden alle Zutaten bis auf den Zitronensaft bzw Wasser zusammen verkneten/ rühren lassen, ergibt meist Krümel, um diese zu einen geschlossenen Teig, bitte noch 3-5 EI Zitronensaft oder Wasser begeben. Eine 26 cm Ringform mit Backpapier ausfüllen.

Den Boden, sowie das Backpapier rausnehmen, darauf den Teig legen, mit einer Lage Backpapier abdecken, mit dem Handballen oder ein Nudelholz den Teig zurecht drücken. Den Boden mit den beiden Lagen Backpapier in die Form geben, nochmals den Teig richten, evtl auch den Rand, im Kühlschrank ca 60- 120 min ruhen lassen.

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

Abkühlen lassen.

Die Gelatineblätter 10 min in kalten Wasser einweichen.

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

Von der Hitze nehmen.

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

Die Milch kalt stellen.

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

Die Käsemischung auf den erkalteten Tortenboden gießen, glattstreichen.

TK Kirschen mit Kirschwasser, Zucker + Salz aufkochen, von der Hitze nehmen, die ausgedrückten Gelatineblätter einzeln zugeben, umrühren, + auflösen lassen, erkalten lassen, wenn es anfängt zu erstarren, auf die Torte geben, erkalten bzw erstarren lassen im Kühlschrank.

Geht verhältnismäßig schnell, weil beide Arten ja schon am erstarren sind.

### Hinweis:

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

Freitag, 15. Juni 2007 Hans60

Käse Sahne Torte M F

Glutenfrei + Eifrei

26 cm Ringform mit Backpapier



### Boden:

100 g Mais gem

50 g Naturreis gem

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

120 g Butter  
3 El Wasser

### Füllung

250 ml Milch  
100 g Vollrohrzucker  
1 Prise Salz  
1 Zitronenabrieb \*

8 Blatt Gelatine

250 – 500 g süße Sahne

500 g Magerquark  
0,5 Tasse Puderzucker ODER  
25 g bittere Schokolade 70 % gerieben ( Mandelmühle )

für den Boden alle Zutaten bis auf das Wasser zusammen verkneten/ rühren lassen, ergibt meist Krümel, um diese zu einen geschlossenen Teig, bitte noch 3-5 El Wasser begeben. Zu einem Kloß formen, in Backpapier einrollen + im Kühlschrank 120 min ruhen lassen.

Eine 26 cm Ringform mit Backpapier ausfüllen.

Den Boden, sowie das Backpapier rausnehmen, darauf den Teig legen, mit einer Lage Backpapier abdecken, mit dem Handballen oder ein Nudelholz den Teig zurecht drücken, den Boden mit den beiden Lagen Backpapier in die Form geben, nochmals den Teig richten, evtl auch den Rand, die obere Lage Papier abnehmen, in den kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 30 min hellbraun backen,  
oder in den vorgeheizten 190°C Backofen, auf der mittleren Schiene 8-12 min backen.

Abkühlen lassen.

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

Die Gelatine nach Vorschrift auflösen und in die Milch rühren.

Die Milch kalt stellen.

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

Die Quarkkreme auf den erkalteten Tortenboden gießen, glattstreichen.

Evtl geraspelte Schokolade drauf geben.

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

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

## Veränderungen

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

\*

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

Sonntag, 10. Juni 2007 Hans60

## Käse Sahne Torte II M F

Glutenfrei + Eifrei



### Boden:

50 g Mais gem

50 g Naturreis gem

50 g Amaranth gem ODER

150 g Mehl

1 Prise Salz

70 g Vollrohrzucker

120 g Butter

3 El Wasser evtl mehr

## Füllung

250 ml Milch

100 g Vollrohrzucker

1 Prise Salz

1 Zitronenabrieb

11 Blatt Gelatine

500 g süße Sahne

500 g Magerquark

## Belag

100 g Quark

100 g s Sahne ca

2 TI Vollrohrzucker

1 Prise Salz

2 TI Kakao, kein Instant

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

Eine 26 cm Ringform mit Backpapier ausfüllen.

Den Boden, sowie das Backpapier rausnehmen, darauf den Teig legen, mit einer Lage Backpapier abdecken, mit dem Handballen oder ein Nudelholz den Teig zurecht drücken. Den Boden mit den beiden Lagen Backpapier in die Form geben, nochmals den Teig richten, evtl auch den Rand, im Kühlschrank bis 120 min ruhen lassen.

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

Umluft ca 30 min hellbraun backen,

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

Abkühlen lassen.

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

Die Gelatine nach Vorschrift auflösen und in die Milch rühren.

Die Milch kalt stellen.

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

Die Quarkcreme auf den erkalteten Tortenboden gießen, glattstreichen.

100 g Magerquark mit Sahne, Sahnig rühren,  
1-2 TL Kakao unterrühren, + ca 2-3 EL aufgelöste, abgekühlte Gelatine  
unterrühren.

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

Evtl geraspelte Schokolade drauf geben.

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

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

Mittwoch, 13. Juni 2007 Hans60

Quark Mandel Kuchen 2 Ei M F

Mittwoch, 28. März 2007



Mürbeteig 1 Ei

glutenfrei

100 g Buchweizen gem

100 g Reis mit gem

50 g Hirse mit gem

125 g Butter

Salz

30 min kalt stellen

1 Ei

1 Ei Honig

100 g ungehärtete Margarine / Butter

Naturvanille

Abgeriebene Schale 1 Zitrone

1-2 Ei Rum

26 cm Ø Springform + Backpapier dafür

## Füllung

12 Blatt Gelatine

1 kg Magerquark

200 g süße + 10 bittere Mandeln gem

1 Prise Salz

200 g Vollrohrzucker

1 Tüte Bourbon Vanille Zucker

6 cl Amaretto

3 Ei Mais gem

ungeschälten Sesam

## Mürbeteig

Alle Zutaten miteinander verkneten. Teig 30 min ruhen lassen (kalt )  
Dann ausrollen , + eine mit Backpapier ausgelegte Springform damit auskleiden, dabei einen Rand stehen lassen.

Für eine Blech die doppelte Menge.

## Füllung

Blattgelatine laut Hersteller bereiten, + abkühlen lassen.

Magerquark bis gem Mais miteinander vermischen, aufgelöste + fast abgekühlte Gelatine dazu , + unterrühren.

Die Quarkmischung in die Backform, auf dem Mürbeteig gießen + glatt streichen + mit dem Sesam bestreuen.

Bei 180°C , vorgeheizt, Ober/Unterhitze, ca 30-40 min backen.

Eigenes Rezept, Sonntag, 12. März 2006, Hans60

in den kalten Backofen bei 140°C Umluft ca 55 min backen

### 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 Sojasoße

Bitte achtet auf Inhaltsangaben der Flaschen,

es gibt Sojasoßen die nur aus

Soja fermentiert.

Wasser +

Meersalz bestehen

Meist „Tamari“, erhältlich in Bioläden

Nicht im Reformhaus, denn dort ist Weizen beigemischt

### 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.

## 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 Vegan

Vegan = nichts vom Tier

Sonntag, 11. April 2010

Mit freundlichen Grüßen

Hans

[www.Hans-joachim60.de](http://www.Hans-joachim60.de)