

Mohn Glutenfrei

Hinweis I

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

Bitte bedenkt

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

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

Hinweis Margarine

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

Inhaltsverzeichnis

Mohn Glutenfrei	1
Hinweis I	1
Bitte bedenkt	1
Hinweis Margarine	1
Inhaltsverzeichnis	1
Mohn	2
Apfel Mohn Kuchen (Mais) F Vegan	2
Bananenkuchen Artyk I M F	5
Veränderung F	6
Bananen Kuchen Artyk II F Vegan	6
Bazman Mohn Muffins F pikant Vegan	7
Dehia – Muffins F Vegan	9
Geliebter Kleckerkuchen 3 Ei M F	10
Marmorkuchen (Mohn) 4 Ei M F	13
Marmorkuchen Kizil`skoja F Vegan	14
Mohn Eierlikörkuchen Ei F	16
Mohn Hefekuchen oder Torte M F	17
Mohn Kokoskuchen 4 Ei + 2 Eiweiß F	19
Mohn Kuchen Rigan , Brot II F Vegan	20

Mohn Apfel Torte mit Sahnehaube 3 Ei M F	22
Mohnblechkuchen F Vegan.....	24
Mohnblechkuchen II F Vegan.....	26
Mohnblechkuchen Krzyiytrek 3 Ei M F	28
Mohneis 4 Eigelb M F.....	30
Mohnkuchen 2 Ei M F.....	31
Mohnkuchen IX F Vegan.....	33
Mohnkuchen Juznoural`sk 10 Ei F	35
Mohnkuchen Minudasht 5 Ei F.....	36
Mohnkuchen oder+ mit Guss, 5 Ei M F.....	37
Mohnkuchen VI F Vegan.....	39
Mohnkuchen VI F Vegan Rotwein.....	40
Mohnkuchen VIII F Vegan.....	41
Mohnkuchen X F Vegan.....	43
Mohnkuchen M F.....	45
Mohnkuchen XII Vegan.....	46
Mohnstuten -kuchen M F.....	47
Mohnstuten 1 Eigelb M.....	49
Mohntorte III 3 Ei M F.....	50
Muffins XXXIII F Vegan.....	53
Muffins Mohn F Vegan.....	54
Quark - Mohn Torte Rädkän M F	55
Saftiger Kartoffelkuchen Kizyl-Arvat F Vegan	56
Schicht Torte I Novosergijevka M F.....	58
Schicht Torte II Kurmanajefka M F	61
Schlesische Mohnpielen M F.....	63
Schokoladen Kuchen F Vegan.....	64
Hinweis I	65
Hinweis M	65
Hinweis Ei.....	65
Hinweis F.....	66
Hinweis.....	66

Mohn

Apfel Mohn Kuchen (Mais) F Vegan

Glutenfrei Eifrei Milchfrei Vegan

1 Backblech mit Backpapier

16 Stück



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

Boden

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

Mohn

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

Mus

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

80 g Mais gem

Belag (Streusel)

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

Boden Zubereitung

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

In der Zwischenzeit

Apfelmus bereiten

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

Zubereitung Mohn

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

Zubereitung Füllung

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

Belag

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

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

Eigenes Rezept, Samstag, 16. August 2008 Hans60

Bananenkuchen Artyk I M F

Zutaten für 1 Portionen

250 g Mohn

500 g Maiskörner

1 EL Koriander, ganz

500 g Banane(n), Leopardenart

1 Tüte/n Backpulver oder Weinstein (17 g)

1 Prise Salz

200 g Rohrzucker

500 ml Milch, 3,5 %

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

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

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

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

22.01.06 Hans60

Veränderung F



600 ml Milch

1 El Kaffee gem (kein Instant)
6 El in Rum eingelegte Rosinen

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

35 cm Königskuchenbackform

Hans

Bananen Kuchen Artyk II F Vegan



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
22.01.06 Hans60

+ 1 TI Kaffee gem
500 ml Wasser anstatt 700 ml

Samstag, 12. August 2006

Bazman Mohn Muffins F pikant Vegan
glutenfrei / kuhmilchfrei / eifrei



Zutaten für 15 Portionen

- 1 Handvoll Lauch, TK, klein geschnitten
- 1 Paprikaschote(n), rote, klein gewürfelt
- 1 Möhre(n), geraspelt
- 40 g Ingwer, klein gewiegt oder gerieben
- 200 g Kidneybohnen +
- 100 g Naturreis, (Mittelkorn) +
- 60 g Buchweizen, ganz +
- 1 TL Senfkörner, gelbe +
- 1 TL Kreuzkümmel +
- 5 Körner Pfeffer +
- 50 g Mohn, alles zusammen mahlen
- 1 Prise Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Tüte/n Backpulver (Weinsteinbackpulver)
- 410 g Mineralwasser, ca 460 ml , kohlenensäurehaltiges
- 3 EL Sojasauce (Tamari)
- Fett, für die Formen/ Muffinsblech

Zubereitung

Alle trockenen Zutaten vermischen. Wasser mit Tamari zu der Mehlmischung geben, verrühren, sollte wie ein sehr dünner Rührteig sein, lieber ein paar Tropfen mehr. Lauch bis Ingwer vermischen, unter den Teig heben. In eingefettete Muffinsmulden, (Blech) 1 guten EI geben. In den kalten Backofen, bei 160°C Umluft, 30 min backen, bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca. 180°C ca 16- 20 min backen.

Sie reißen an der Oberfläche etwas ein, Zeichen von zuwenig Flüssigkeit, aber tut dem Geschmack keinen Abbruch. Sehr sättigend.
Dazu Salat der Saison, ein Bier oder Traubensaft macht es auch.
Hinweis: Mohn alles zusammen mahlen = kann auch Sesamsaat oder Leinsaat oder Sonnenblumenkerne sein. Dadurch erspare ich mir Ei + zusätzliches Fett + zusätzliches pflanzliches Bindemittel.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

19.06.05 Hans60

Montag, 30. April 2007

Dehia – Muffins F Vegan

glutenfrei / eifrei / milchfrei / nussfrei



Zutaten für 12 Portionen

100 g Buchweizen, gemahlen

100 g Mais, gemahlen

100 g Naturreis, (Mittelkorn)

50 g Mohn, gemahlen

0,5 TL Anis, gemahlen (kann weg bleiben)

1 TL Koriander, gemahlen

0,5 TL Salz

50 g Rohrzucker

1 Tüte/n Backpulver (Weinsteinbackpulver, 17 g)

350 g Mineralwasser, kohlensäurehaltiges

Fett, fürs Blech ODER 12 Muffeinspapierförmchen

Zubereitung

Erst die trockenen Zutaten miteinander vermischen, dann das Wasser dazu, verrühren.

1 Backblech = 12 Muffeins einfetten, Teigmasse verteilen. In den kalten Backofen, 160° C Umluft , 30 min backen. Bei Ober- + Unterhitze, vorheizen ca. 180° - 190° C, + 14 - 18 Minuten backen.

Hinweis: Alle Zutaten sind unmittelbar frisch gemahlen. Wer mit gekauften Mehlen arbeitet, der sollte pflanzliches Bindemittel wie gewohnt, mit verwenden. Guten Appetit

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
24.05.05 Hans60

30.09.2005 23:02 Kommentar von Sunny33
Hallöle,

klings sehr interessant das Rezept. Ich nehme am liebsten Silikonbackformen, die Muffins lösen sich im allgemeinen besser und es gibt auch keine Probleme mit Mehrrückständen falls man zwischendurch für Nichtallergiker backt.

Vielen dank für deine vielen Beiträge für die glutenfreie Küche!!!

Grüße von Sunny33 ,-)))

Hans

Geliebter Kleckerkuchen 3 Ei M F

glutenfrei

Zutaten für 1 Portionen

Für den Hefeteig:

100 g Amaranth, gemahlen

400 g Mais, gemahlen

10 g Hefe (Trockenhefe)

80 g Rohrzucker

1 Prise Salz

1 Ei(er)

500 g Milch

Für den Belag:

250 ml Milch

20 g Margarine

etwas Zitrone(n) - Schale, abgeriebene

30 g Maisgrieß

100 g Mohn, gemahlen

50 g Rohrzucker

1 Ei(er)

1 EL Rum, 54 %

250 g Quark (Magerquark)

4 EL Milch

1 Eigelb

80 g Rohrzucker

1 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)

1 Eiweiß

250 g Marmelade (Kirsch-, Erdbeer-, auch Holunder-)

1 EL Rum, 54 %

175 g Mais, gemahlen

½ Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)

100 g Butter

Backblech mit Backpapier auslegen.

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

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

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

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

Die Marmelade mit dem Rum verrühren.

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

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

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

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

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

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

26.02.06 Hans60

Veränderung



Anstelle vom Vollrohrrohrzucker nahm ich knapp 1 TI bis 1,5 TI flüssigen Stevia,
Bourbon Vanille Zucker wurde jeweils gegen 1 Msp Bourbon Vanillepulver getauscht.

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

Apfelkompott , bestehend aus
3 Äpfel klein gewürfelt +
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
1,5 TI Stevia
etwas Wasser

zum andicken
1 gehäuften TI Mondamin + ca
0,5 Tasse Wasser

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

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

Hinweis :

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



Samstag, 12. November 2005 Hans60

Marmorkuchen (Mohn) 4 Ei M F
Glutenfrei



200 g Mohn gem

250 ml Milch

1 Prise Salz

1 Ei Honig

1 Zitrone Saft davon + Fleisch

50 g Rosinen

4 Ei

200 g Vollrohrrohrzucker

1 Prise Salz

80 g Mandeln gem

100 g Butter

30 g Ingwer fein gewiegt

300 g Hirse gem

50 g Amaranth gem

150 g Buchweizen gem

1 Tüte Backpulver

300 ml Milch

den gem Mohn mit einer Prise Salz und Milch Rührend kochen, runter von der Hitze, Honig, Saft und Fleisch der Zitrone und Rosinen zugeben, und vermischen.

4 Eier mit 1 Prise Salz und 200 g Zucker schaumig bzw cremig rühren lassen, 80 g gem Mandeln und Butter begeben und gut vermischen lassen, danach die Milch und das mit Backpulver gemischte gem Getreide begeben + gut 4 min auf Mittelstufe rühren lassen.

Eine 26 cm Ø mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen, den Mohn darauf geben und mit einer Gabel spiralförmig unter den Teig ziehen.

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

Eigenes Rezept, Montag, 30. April 2007 Hans60

Marmorkuchen Kizil`skoja F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei





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

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

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

100 g Buchweizen gem + 350 g Hirse gem + 50 g Amaranth gem + 200 g
Kichererbsen gem + 1 Prise Salz + 2 Tüten Backpulver + 200 g Vollrohr-
zucker gut vermischen die gewürfelte Butter / Margarine zugeben, lang-
sam den Weißwein dazugeben, + solange rühren lassen bis es ein ge-
schmeidiger Rührteig ist.

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

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

Sonntag, 27. Mai 2007 Hans60

Mohn Eierlikörkuchen Ei F
Glutenfrei u Milchfrei

26 cm Ringform mit Backpapier



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

500 g Eierlikör
200 g Naturreis gemahlen
1 Prise Salz

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

Eigenes Rezept Samstag, 30. Januar 2010 Hans

Mohn Hefekuchen oder Torte M F

Glutenfrei + Eifrei

24 cm Bratpfanne mit Deckel u Backpapier





Zutaten für 1 Portionen
200 g Mohn, frisch gemahlene

320 ml Milch

120 g Butter oder Margarine

180 g Honig

100 g saure Sahne o Quark 0,5 %

1 Prise Meersalz

1 TL Zimt, gemahlene

200 g Buchweizen, gemahlene

120 g Naturreis, gemahlene

0,5 Tüte Trockenhefe

100 g Rosinen, wer will ein paar Stunden in

Rum, 54 %, einlegen

Fett oder Backpapier für die Pfanne

Zubereitung

Für Pfanne 24 cm Ø, 200 g frisch gemahlene Mohn in 320 ml Milch einrühren, 120 g weiche Butter o Margarine mit 180 g Honig, 100 g dicker saure Sahne o Schmant o Sahnequark, 1 Prise Meersalz, 1 TL Zimt schaumig rühren.

200 g Buchweizen + 120 g Naturreis fein mahlen, 0,5 P. Trockenhefe (ca. 10 g) vermischen + 100 g Rosinen dazu geben (habe diese ein paar Std. in 54 % Rum eingelegt, geht auch ohne).

Mohn u Milch sowie Butter u Sahnegemisch alles gut verrühren. In eine gut gefettete Pfanne den Teig geben, mit einem feuchten Teigschaber glatt streichen, den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 45 – 60 min gehen lassen, er entfaltet sich dann richtig beim Backen.

Den Hefekuchen auf Stufe 1,5 (von 3 möglichen Stufen) zugedeckt in etwa 30 min von unten braun backen. Mit Backpapier auf Stufe 1,5 zugedeckt in ca. 30 min backen.

Mehr war nicht nötig. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen + den Teig in etwa 20 – 30 min bei geöffneten Deckel sich verfestigen lassen, Anschlie-

Beim den Kuchen vorsichtig herausnehmen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den Kuchen an einem kühlen Ort 1 Tag ruhen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

12.10.03 Hans60

27. Dezember 2007

Mohn Kokoskuchen 4 Ei + 2 Eiweiß F

Glutenfrei + Milchfrei



4 Ei

1 Prise Salz

0,25 TI Bourbon Vanille Pulver

150 g Vollrohrrohrzucker

Abrieb + Saft 0,5 Zitrone

250 g Mohn gem

100 g Naturreis gem

2 TI Backpulver

1 Prise Salz

200 g ungehärtete Margarine
3 cl Rum 54 %

2 Eiweiß

1 Prise Salz
80 g Vollrohrzucker
130 g Kokosraspel

Zitronenglasur

100 - 150 g Puderzucker gesiebt
Saft einer Zitrone
evtl. ein wenig heißes Wasser

Eier, Salz, Vanille + Zucker schaumig rühren lassen, bis es hell wird.
Abrieb + Saft 0,5 Zitrone dazu.
Mohn + Mehl + Backpulver + Salz vermischen, auch dazu + gut verrühren, lassen.
Die Margarine gut mit verrühren lassen + zum Schluss noch den Rum dazu.
In eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform geben, glattstreichen, + im vorgeheizten Backofen bei 150°C Umluft ca 30 min backen, Nadelprobe. Abkühlen.

2 Eiweiß mit einer Prise Salz über heißen Wasserdampf fast steif schlagen, Zucker dazu geben, weiterschlagen bis es wirklich steif ist, Kokosraspel dazu rühren, + diese Masse auf den erkaltenden Kuchen streichen.

Für die Zitronenglasur

Zitronen entsaften, + zu dem gesiebt Puderzucker geben, verrühren, sollte streichfähig sein, evtl heißes Wasser zugeben, auf die Kokosmasse + den Rand damit bestreichen, fest werden lassen.

Dienstag, 28. November 2006 Hans60

Fazit.
Sehr süß
Die Zitronenglasur kann gut entfallen,
wird dadurch noch süßer

Mohn Kuchen Rigan , Brot II F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

30 cm Kastenbackform mit Backpapier



250 g Buchweizenkörner +
100 g Natur- Reis (Mittelkorn) +
100 g Amaranth +
250 g Blaumohn gemahlen

1,5 Tüten Trockenhefe

1 TI Salz
100 g Zucker
200 g Datteln klein geschnitten

700 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

alle trockenen Zutaten gut vermischen.

Dann die Flüssigkeit unterrühren und 4-5 min auf Höchststufe rühren lassen,

In eine mit Backpapier ausgelegte 30 cm Kastenbackform, gießen, Glattschütteln.

In den Backofen bei 50°C ca 90 min ruhen, gehen lassen.

Auf 150°C aufheizen und ca 70 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.

Hinweis:

Nehme gerne Amaranth, nicht nur der vielen Nährstoffe wegen, sondern es macht bei reinen Buchweizenteig, das ganze nicht so trocken.

Donnerstag, 11. Juni 2009

Mohn Apfel Torte mit Sahnehaube 3 Ei M F

Glutenfrei

26 cm Ø Ringform mit Backpapier



Boden

200 g Buchweizen gem
100 g Naturreis mit gem
1 TI Trockenhefe
2 TI Zucker
0,5 TI Salz

200 g Milch

1 Ei

Backpapier

Mohn:

300 ml roter Traubensaft
100 ml Rum 54 %
250 g Blaumohn gem
90 g Buchweizen mit gem
50 g Zucker
1 Prise Salz

1. Belag:

1 Zitrone Saft davon
2 Äpfel ca 300 g

2. Belag:

2 Eiweiß

1 Prise Salz
1 El Zucker

2 Eigelb

1 Prise Salz
3 El Wasser
3 El Zucker
3 El Buchweizen gem

200 g süße Sahne

200 g Schmand

für den Boden alle Zutaten verrühren lassen, und in eine mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen, mit einem nassen Esslöffelrücken, glattstreichen, mit einem feuchten Tuch bedecken, und ca 30 min bei Zimmertemperatur ruhen lassen,

für den Mohn

Traubensaft und Rum in einen Topf oder Schüssel vermischen, Zucker u Salz u den Mohn u Buchweizen reinmahlen lassen, so quillt der Mohn gleich auf, und ich erspare mir das aufkochen,

Äpfel

Zitrone ausdrücken,
Äpfel um den Griebsch rum raspeln, Zitronensaft drübergeben, zur gegebenen Zeit, abseihen, aufheben, (trinken),

Haube

2 Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig, dann mit 1 El Zucker steifschlagen lassen, beiseite stellen,

2 Eigelb, Prise Salz, 3 El Zucker, 3 El Wasser cremig, fast weiß rühren lassen, 3 El Buchweizen gem, süße Sahne und Schmand dazu und weitere 3-

5 min auf Mittelstufe rühren lassen (schön dick cremig) steife Eiweiß vorsichtig unterheben, kein Metalllöffel,

auf den geruhten Boden die Mohnmasse gießen, Glattrütteln, die abgeseihten geraspelten Äpfel darauf leicht verteilen, sowie die Ei-Sahne Mischung draufgießen, glattstreichen,
in den kalten Backofen bei ca 160°C Heißluft ca 40-45 min backen, sollte ganz leicht gebräunt sein, Hitze ausstellen, den Kuchen noch bei geschlossener Ofenklappe ca 20 min stehen lassen,
auf einen umgedrehten Kochtopf die Kuchenform stellen, auskühlen lassen, bei passender Gelegenheit geht der Ring von alleine runter.

Eigenes Rezept Freitag, 10. April 2009

Mohnblechkuchen F Vegan
glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

1 Backblech mit Backpapier

16 Stücke



Boden

200 g Maiskörner, (kein Popkorn) gem
100 g Buchweizen gem
50 g Amaranth gem

100 g Margarine, ungehärtete
0,5 TI Vanillepulver (Bourbon)
50 g Vollrohrzucker*
1 Prise Salz
0,5 Tüte Trockenbackhefe für 500 g Mehl
400 ml Sojadrink

Füllung

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

abgeseihtes von Rosinen

Streusel

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

Zubereitung

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

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

Diese Mohnmasse auf den Hefeboden geben, glattstreichen.

Für die Streusel alle Zutaten in, mit einer Küchenmaschine verkneten lassen, diese dann zerkrümeln auf den Kuchen geben,

sollte es zu klein krümelig sein, wird dieser hart, deshalb noch Margarine, zugeben

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

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

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

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

Mohnblechkuchen II F Vegan glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

1 Backblech mit Backpapier

16 Stücke



Boden

350 g Kichererbsen gem
0,5 TI Vanillepulver (Bourbon)

50 g Vollrohrzucker*
1 Prise Salz
1 Tüte/n Hefe, Trockenbackhefe für 500 g Mehl
350 ml Sojadrink
4 cl Rum 54 %

Füllung

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

Streusel

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

Zubereitung

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

Trockene Zutaten für die Füllung vermischen und in einen mit Sojadrink gefüllten (großen) Kochtopf geben, Rührend 2 min kochen lassen, runter von der Hitze, eingelegte Rosinen mit der Flüssigkeit dazu geben und Rührend lauwarm abkühlen lassen.

Diese Mohnmasse auf den Hefeboden geben, glattstreichen.

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

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

Kichererbsen als Streusel wird zu dünn

In den kalten Backofen + bei ca. 130°C Umluft ca. 80-90 min backen. Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca. 180- 190°C + ca. 60 –70 min backen. Nadelprobe.

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

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

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

Mohnblechkuchen Krzyiytrek 3 Ei M F

glutenfrei



Zutaten für 1 Portionen

450 g Maiskörner, (kein Popkorn)

50 g Amaranth, ganz

3 Ei(er)

150 g Margarine, ungehärtete

1 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)

100 g Vollrohrzucker

1 Prise Salz

0,5 Tüte Trockenbackhefe für 500 g Mehl

400 ml Milch

Für den Belag:

500 g Mohn

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

1 Liter Milch

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

Zubereitung

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

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

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

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

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

Ich serviere ihn dann mit Bourbon Vanillezucker geschlagener süßen Sahne.

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

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

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
04.01.06 Hans60

Veränderung

Anstelle 450 g Mais gem
Naturreis 450 g Mittelkorn gem

Sonntag, 29. Oktober 2006 Hans60

Mohneis 4 Eigelb M F
Glutenfrei

1 Portion



250 g Blaumohn gem
250 g Sojadrink naturell
2 EI Rosinen eingelegt

4 Eigelb

200 g Zucker
1 Prise Salz

600 g Sahne

0,5 TI Vanillepulver
2 cl Rum 54 %

Blaumohn mahlen, in Sojadrink einweichen, rührend 2 min kochen lassen,
Rum und Rosinen unterrühren,
Eigelb und Zucker und Salz in einer Schüssel über kochendes Wasser,
cremig rühren, Mohn unterheben, auskühlen,

Schlagsahne mit Vanillepulver schaumig schlagen, unter die Ei Mohnmasse heben, in eine oder zwei mit Wasser ausgespülte Gefäße geben, Deckel schließen und in die TK Truhe für einige Stunden.

Eigenes Rezept, Donnerstag, 21. August 2008 Hans60

Mohnkuchen 2 Ei M F

Rezept ca 1935 textlich angepasst

Glutenfrei

1 Backblech mit Backpapier



Zutaten für 1 Portionen

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

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

Für die Füllung:

500 g Mohn, gemahlen

750 ml Milch

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

2 Ei(er), evtl. 3

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

Zubereitung

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

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

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

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

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

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
08.05.06 Hans60

18. Dezember 2007

Mohnkuchen IX F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

26 cm Ringform mit Backpapier



Füllung:

10 Datteln kleinschneiden

Rum 54 %

700 ml Rotwein 12 % halbtrocken

500 g Blaumohn gem

1 El Kaffeebohnen mit gem

1 Piment mit gem

2 Kardamom mit gem

150 g Naturreis gem

150 – 200 g Zuckerrübensirup

Boden:

250 g Naturreis gem

1 Prise Salz

150 g Margarine

50 g Zuckerrübensirup

50 g Rotwein 12 % halbtrocken

Belag

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

Zubereitung

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

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

in der Zwischenzeit für den Boden, 250 g Naturreis gem mit einer Prise Salz u 150 g Margarine, 50 g Zuckerrübensirup, und 50 g Rotwein 12 % halbtrocken gut verrühren lassen, und in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform, den Boden ausstreichen, ab in den Kühlschrank, noch ruhen lassen, bis der Mohn und die anderen Zutaten gem sind,

in die Mohnmasse nun noch die eingeweichten Datteln samt Rum untermischen und alles auf den Mürbeteig gießen, glatt schütteln,

in den kalten Backofen bei 160°C Heißluft 70 min backen,

raus aus dem Backofen, wird weiter gebraucht,

200 g Traubenzucker mit 4 El frisch gepressten Zitronensaft und soviel Wasser begeben dass es eine dickflüssige Masse ergibt, diese nun über den noch heißen Kuchen gießen, verteilen, die Backform nun auf einen umgedrehten kleinen Kochtopf stellen, der Ring löst sich und gleitet runter, oder eben den Springformrand lösen, Backpapier erst nach dem abkühlen entfernen.

Eigenes Rezept, Sonntag, 4. Oktober 2009 Hans60

Hinweis

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

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

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

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

Grüße Euch
Hans

Mohnkuchen Juznoural`sk 10 Ei F
Glutenfrei + Mehlfrei



10 Eiweiß

1 Prise Salz
1 TI Bourbon Vanillepulver
120 g Vollrohrzucker

10 Eigelb

1 Prise Salz
120 g Vollrohrzucker
Abrieb einer Zitrone
280 g Butter

250 g Mohn gem +
200 g Haselnüsse gem +
1 TI Türkischen Kaffee gem

Backofen vorheizen auf ca 160°C

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

Mohn, Nüsse + Kaffee zusammen vermischen.

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

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

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

Sonntag, 10. Dezember 2006 Hans60

Mohnkuchen Minudasht 5 Ei F

Glutenfrei u Milchfrei



Zutaten für 1 Portionen

500 g Maiskörner, gemahlen (kein Popkorn)

250 g Mohn, gemahlen

1 Prise Salz

2 Tüte/n Backpulver

1 Zitrone(n) (Bio), abgeriebene Schale + Saft

100 g Zitronat, (Bio)

3 TL Süßstoff, flüssigen + oder mehr

5 Ei(er)

700 ml Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges

Gemahlenden Mohn, Mais, Salz + Backpulver verrühren, Zitronat zerkleinert + abgeriebene Schale + Saft der Zitrone dazu, danach Eier, kohlenensäurehaltiges Mineralwasser + zum Schluss den flüssigen Süßstoff, alles gut vermischen. In eine mit Backpapier ausgelegte 26er Backform gießen. In den kalten Backofen mit ca. 160°C Umluft ca. 60 min backen.

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

In der geschlossenen Backform ca. 20 –30 min stehen lassen. Ein Backrost auf den Kuchen legen + umdrehen, NICHT STÜRZEN. Springform lösen + entfernen, ohne Probleme. Backpapier dran lassen bis der Kuchen fast oder auch ganz abgekühlt ist. Wer darf, 1 Tüte Bourbon Vanillezucker mit 200 g süße Sahne schlagen + dazu servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
26.12.05 Hans60

Freitag, 8. September 2006

Mohnkuchen oder+ mit Guss, 5 Ei M F

Dassli- Borum



Zutaten für 1 Portionen
75 g Rohrzucker
180 g Margarine, ungehärtete
1 Tüte/n Vanillezucker, Bourbon
2 Prisen Salz

5 Ei(er), trennen
250 g Mohn, gemahlen

100 g Speisestärke (Mondamin)
1 Tüte/n Backpulver
3 EL Rum, 54 % evtl

200 g süße Sahne

1 Tüte/n Vanillezucker, Bourbon

Für den Guss:

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

Zubereitung Kuchen:

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

Das mit 1 Prise Salz steifgeschlagene Eiweiß drunter mischen.

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

Mit Vanillezucker steifgeschlagener Sahne servieren, wer darf.

Zubereitung Guss:

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

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

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

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
01.12.05 Hans60

Hallo Zusammen

Veränderung I



Im Teig

1 Tl gem Türkischen Kaffee

Guss

60 g Mondamin *

1 Msp Bourbon Vanille Pulver

1 Prise Salz

700 ml Eierlikör

Rum 54 % * / Wasser

Mondamin in Rum auflösen.

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

Vorsicht blubbert sehr schnell + stark.

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

Weiter verfahren wie im Rezept angegeben

Sonntag, 11. Juni 2006 Hans

Mohnkuchen VI F Vegan

Glutenfrei Eifrei Milchfrei Sojafrei Getreidefrei

26 cm Ringform mit Backpapier

8 Stücke



700 g Pellkartoffeln, gepellte

750 g Blaumohn gem
700 ml Traubensaft (Winzer)
200 g Kokosnuss geraspelt
180 g Margarine
2 Ei Rosinen eingelegte

Kartoffeln (ganz) in die Küchenmaschinerührschüssel geben, verrühren , in ca 2-3 min ist es ein Brei, nun die Margarine, Salz und die Kokosnuss dazu, verrühren lassen, Mohn mahlen, in den Traubensaft einweichen und rührend 2-3 min kochen lassen, runter von der Hitze, Rosinen dazu und zu den Kartoffel Kokosnussbrei geben, alles gut verrühren lassen, Abschmecken ob süß genug, notfalls nachsüßen.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform geben, glattstreichen, in den kalten Backofen bei 130°C Umluft ca 90 min backen. Ganz abkühlen lassen, am besten eine Nacht stehen lassen.

Wer will kann auch noch einen Hefeteigboden machen, die Teigmenge sollte dann aber nicht über 200 g sein, durch die Margarine geht der Kuchen über den Rand der Form, geht nachher wieder zurück

Eigenes Rezept, Donnerstag, 21. August 2008 Hans60

[Mohnkuchen VI](#) [F](#) [Vegan](#) [Rotwein](#)

Glutenfrei Eifrei Milchfrei Sojafrei Getreidefrei

[26 cm Ringform mit Backpapier](#)

8 Stücke



750 g Pellkartoffeln, gepellte
750 g Blaumohn gem
1 Nelke mit gem
1 Prise Salz
250 g Zucker evtl mehr
750 ml trocknen Rotwein 14 %
200 g Kokosnuss geraspelt
200 g Margarine

Gepellte Kartoffeln (ganz) in die Küchenmaschinerührschüssel geben, verrühren , in ca 2-3 min ist es ein Brei, nun die Margarine, Salz und die Kokosnuss dazu, verrühren lassen,
Mohn gleich in den Rotwein mahlen, weicht dabei schon, umrühren, habe mir das erhitzen gespart, zu den Kartoffel Kokosnussbrei geben, alles gut verrühren lassen, Abschmecken ob süß genug, notfalls nachsüßen.
In eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform geben, glattstreichen, in den kalten Backofen bei 130°C Umluft ca 90 min backen.
Ganz abkühlen lassen, am besten eine Nacht stehen lassen.

Wer will kann auch noch einen Hefeteigboden machen, die Teigmenge sollte dann aber nicht über 200 g sein,

durch das einweichen während des Mahlvorgang,(was fast solange dauert, bis die Kartoffeln gekocht sind) ist der Rotwein aufgesaugt, aber es braucht keine Flüssigkeit nach gereicht werden, wenn es in einer Küchenmaschine gefertigt wird.

Eigenes Rezept, Samstag, 11. Oktober 2008 Hans60

Mohnkuchen VIII F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei

26 cm Ring- o Springform mit Backpapier



Boden:

200 g Naturreis gem
1 TI Trockenhefe (kann weg bleiben)
1 Prise Salz
100 g Margarine laktosefrei
1 TI Zuckerrübensirup
50 g Wasser

Füllung:

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

Belag

200 g Puderzucker
1 Zitrone Saft, ca 3 El

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

eigenes Rezept, Samstag, 26. September 2009 Hans60

Mohnkuchen X F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchefrei u Vegan u Alkoholfrei

26 cm Ringform mit Backpapier



Boden:

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

Füllung:

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

Belag

200 g Traubenzucker o Puderzucker
Wasser

Zubereitung

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

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

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

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

200 g Traubenzucker soviel Wasser begeben dass es eine dickflüssige Masse ergibt, diese nun über den noch heißen Kuchen gießen, verteilen,

die Backform nun auf einen umgedrehten kleinen Kochtopf stellen, der Ring löst sich und gleitet runter, oder eben den Springformrand lösen, Backpapier erst nach dem abkühlen entfernen.

Eigenes Rezept, Sonntag, 11. Oktober 2009 Hans60

Hinweis

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

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

Mohnkuchen M F

Glutenfrei u Eifrei

26 cm Ringform mit Backpapier



150 g Margarine verflüssigt

1 kg Magerquark

200 g Milch

250 g Blaumohn gemahlen

1 El Kaffeebohnen mit gemahlen

300 g Zucker

1 Prise Salz

200 g Naturreis gemahlen

300 g TK Kirschen o Stein

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

Eigenes Rezept Montag, 1. Februar 2010 Hans

Mohnkuchen XII 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 für den Boden 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, glattschütteln, 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 bestreuen. 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.

Nun noch das Originalrezept

Von einer Bekannten

Mohnstuten 1 Eigelb M

Glutenfrei

Zutaten für eine Kastenform, Länge 30 Zentimeter

Für den Teig:

400 ml Milch

100 g Butter

1 TL Salz

150 g Kartoffelstärke

150 g Reismehl

150 g Maisstärke

75 g Masa Harina (spezielles Maismehl)

80 g Zucker

10 g Guarkernmehl
1 Päckchen Trockenbackhefe

Für die Füllung:

250 ml Milch

100 g Honig

250 g gemahlener Mohn

abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

1 MSP gemahlene Vanille oder ausgekratztes Vanillemark

1 MSP Zimtpulver

3 EL Rum

Zum Bestreichen:

1 EL Sahne

1 Eigelb

Eine große Kastenform mit Backpapier und ein Backblech mit Backpapier oder einem Geschirrtuch auslegen.

Den fertigen Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und den Teig mit der abgekühlten Mohnfüllung bestreichen. Dann die Teigplatte mit Hilfe des Backpapiers oder des Geschirrtuches aufrollen, die Enden eventuell etwas zusammendrücken und die Teigrolle in die Kastenform legen. Die Backform mit einem Küchentuch abdecken und für 15 Minuten an einen warmen Ort stellen.

In der Zwischenzeit Milch mit Honig unter Rühren erhitzen. Wenn sich der Honig aufgelöst hat und die Milch fast kocht, Mohn, Gewürze und Rum oder Zitronensaft hinzugeben. Masse unter ständigem Rühren weitere 5 Minuten auf starker Hitze anrösten, dann den Ofen ausschalten und den Mohn ausquellen lassen.

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

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 unterrühren, bitte keinen Stahlöffel,
das ganze jetzt auf den Mohn gießen, glatt schütteln,
in den kalten Backofen bei ca 160°C Heißluft ca 50 min backen, im ausgeschalteten, geschlossenen Backofen, weitere 30 min ruhen lassen, über Nacht ruhen lassen.

Eigenes Rezept Samstag, 18. April 2009

Muffins XXXIII F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

1 Muffinsblech = 12 Stück



300 g Kichererbsen gem
100 g Erdnüsse blanchiert
3 El Zucker
1 Tüte Trockenhefe (f 500 g Mehl)
1 Prise Salz
350 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
3 cl Rum 54 %
Margarine

300 ml Traubensaft rot
3 cl Rum 54 %
250 g Blaumohn gem
50 g Kichererbsen mit gem
1 Nelke mit gem
1 Prise Salz

300 g Kichererbsen mahlen, in eine Rührschüssel,
100 g Erdnüsse gem und kurz geröstet, so bilden sich beim abkühlen sehr
kleine Kugeln, sollte man schon am Tag vorher bereiten, so mit kann man
die Backwaren lockern, wie eben mit Nüsse, +
Zucker , Salz und Trockenhefe gut vermischen, Wasser mit Rum dazu und
gut 5-7 min auf Mittelstufe rühren lassen.

In der Zwischenzeit mit Margarine die Muffinsmulden ganz einfetten,
ca 2 El Teig in jede Mulde geben,
in den Backofen, bei ca 50°C, Licht an und ein wenig mehr, ca 20-30 min
ruhen lassen.

In den mit Rum angereicherten Traubensaft, den Mohn , Kichererbsen und
Nelke mahlen lassen, es quillt dann schön, so dass ich ihn nicht aufkochen
muss, und diese Masse dann 1 El weise auf den Teig geben.

Und bei ca 140°C Umluft ca 30 – 40 min backen, Nadelprobe, aber man sieht es auch, ca 5 min in den Formen lassen, ein Brett drüberlegen, umdrehen, Blech entfernen, auf ein Kuchenrost abkühlen lassen.

Eigenes Rezept, Donnerstag, 13. November 2008 Hans60

Muffins Mohn F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

1 Muffinsblech = 12 Stück



Füllung

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

Boden:

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

Fett für ein Muffinsblech, auch für beschichtete Mulden

Füllung Zubereitung

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

Boden Zubereitung

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

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

eigenes Rezept, Dienstag, 29. Juli 2008 Hans60

[Quark - Mohn Torte Rädkän](#) M F

glutenfrei / eifrei / eigenes Rezept



Zutaten für 1 Portionen

1 kg Quark (Magerquark)

250 g Mohn, gemahlen

6 cl Rum, 54 %

3 TL Süßstoff, flüssigen = 200 g Zucker

1 Prise Salz

80 g Speisestärke (Mondamin)

150 g Datteln, entkernen

Zubereitung

Mohn mahlen + bis Mondamin alles verrühren. Datteln, bis auf 12 halbierte, klein schneiden, würfeln.

Klein geschnittene Datteln unter den Quarkteig mischen. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform gießen, glatt streichen, und die halbierten Datteln, kreisförmig eindrücken in den Teig.

In den kalten Backofen bei ca. 160°C Umluft ca. 60 min backen. Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca. 180 -190°C + ca. 40-50 min backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

22.12.05 Hans60

Veränderung

14.10.06

Habe 200 g Vollrohrrohrzucker, sowie noch eine Handvoll TK Kirschen neben den Datteln in die Oberfläche gedrückt.

Hans

Saftiger Kartoffelkuchen Kizyl-Arvat F Vegan



Blechkuchen

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

1 Backblech ca 44 cm
Backpapier dafür

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

Mohn mahlen,

danach Mais mit Koriander + Muskatnuss zusammen mahlen, + mit Kaffee
+, Salz + Trockenhefe verrühren,

danach die kalten Kartoffeln mit vermischen. +
Bananen pürieren , und dazu mischen.

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

Dann noch die Rosinen unter mischen.

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

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

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

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

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

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

Eigenes Rezept , Samstag, 08. Oktober 2005

Veränderung

Da in der Küchenmaschine bereitet wurde, nur

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

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

Hans

Samstag, 31. März 2007

Schicht Torte I Novosergijevka M F

Glutenfrei + Eifrei + eigenes Rezept



Boden

100 Mais gemahlen
50 g Naturreis gem
50 g Amaranth gem

150 g Quark
70 g Zucker

50 g Butter

1. Füllung

250 g Mohn

500 ml Milch

100 g Mais gem
100 g Zucker
100 g Datteln in
Rum 54 % eingeweicht (2 h – Tage)

2. Füllung

500 g Bananen

500 g Quark

1 Prise Salz

100 g Walnüsse feingehackt

100 g Mais gem

Belag

Schokoladenstreusel

Zubereitung Boden:

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 60 min ruhen lassen. Danach lässt sich die obere Lage Backpapier prima abnehmen.

Zubereitung Füllung I

Milch in einen mit kaltem Wasser ausgespülten Kochtopf geben, unter die Getreidemühlen stellen + den Mohn, den Mais gleich darein mahlen lassen, mit dem Zucker, erst ein mal nur ca 50 g zugeben, und rührend das ganze aufkochen lassen vielleicht 120-180 sek, runter von der Hitze, lauwarm abkühlen lassen.

Die eingeweichten Datteln + den dazugehörigen Rum in den Mohn einrühren, abschmecken, dann erst, wenn nötig, den restlichen Zucker dazugeben. Auf den Teigboden geben, glattstreichen.

Zubereitung Füllung II

Quark, feingehackte Walnüsse, Mais gem, Prise Salz, + gebrochene Bananenstücke miteinander verrühren lassen, man kann die Bananen auch pürieren, aber wenn kleine Stücke Bananen noch vorhanden sind, ist doch gut. BITTE KEINEN ZUCKER zugeben, die reifen Bananen sind süß genug. Diesen herrlichen Brei auf den Mohn geben, glattstreichen.

Mit geraspelter bitterer Schokolade oder Schokoladenstreusel ein wenig verzieren.

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

Ca 20 min den Ring drum lassen, danach den Ring runterlassen, + kurz bevor das ganze kalt ist das Backpapier vom Rand vorsichtig lösen.

Donnerstag, 21. Juni 2007 Hans60

Schicht Torte II Kurmanajefka M F

Glutenfrei + Eifrei



Boden

100 Buchweizen gem
50 g Naturreis gem
50 g Amaranth gem

150 g Quark

70 g Zucker

1 Prise Salz

50 g Butter

1. Füllung

250 g Mohn gem

500 ml Milch

80 g Buchweizen gem

1 Prise Salz

100 g Vollrohrzucker

100 g Rosinen in

Rum 54 % eingeweicht (2 h – Tage)

2. Füllung

1 kg Quark

1 Prise Salz

200 g Walnüsse feingehackt

80 g Buchweizen gem

100 g Vollrohrzucker evtl mehr

0,5 Zitrone , Saft, Abrieb + Fleisch

Belag

Schokoladenstreusel

Zubereitung Boden:

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 60 min ruhen lassen. Danach lässt sich die obere Lage Backpapier prima abnehmen.

Zubereitung Füllung I

Milch in einen mit kaltem Wasser ausgespülten Kochtopf geben, unter die Getreidemühlen stellen + den Mohn, den Buchweizen gleich darein mahlen lassen, mit dem Zucker, erst ein mal nur ca 50 g zugeben, und rührend das ganze aufkochen lassen vielleicht 120-180 sek, runter von der Hitze, lauwarm abkühlen lassen.

Die eingeweichten Datteln + den dazugehörigen Rum in den Mohn einrühren, abschmecken, dann erst, wenn nötig, den restlichen Zucker dazugeben. Auf den Teigboden geben, glattstreichen.

Zubereitung Füllung II

Quark, feingehackte Walnüsse, Buchweizen gem, Prise Salz, Zucker und 0,5 Zitrone , Saft, Abrieb + Fleisch miteinander verrühren lassen, abschmecken, je nach Geschmack noch Zucker zugeben.

Diesen herrlichen Brei auf den Mohn geben, glattstreichen.

Mit geraspelter bitterer Schokolade oder Schokoladenstreusel ein wenig verzieren.

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

Ca 20 min den Ring drum lassen, danach den Ring runterlassen, + kurz bevor das ganze kalt ist, das Backpapier vom Rand vorsichtig lösen.

Donnerstag, 21. Juni 2007 Hans60

Schlesische Mohnpielen M F

Glutenfrei + Eifrei



250 g Mohn

400 ml Milch

50 g Mandeln

100 g Vollrohrzucker

0,5 TI Vanillepulver

2 TI Zimt gem

0,5 Zitronenabrieb

1 Prise Salz

400 ml Milch

2 Milchbrötchen , nahm 3 Muffeins, Rezept s. unten

200 g süße Sahne

den Mohn ins kochende Wasser geben, ein mal aufkochen und in einem sauberen Küchentuch ablaufen lassen.

Mohn mit 250 ml Milch und den Mandeln im Mixer fein zerkleinern.

(ich kam mit der angegebenen Menge Milch nicht hin, gab noch soviel nach + nach bei, bis sich die Masse oben, wie in einen Trichter nach unten rein zog)

75 g Zucker, Vanillepulver, 1 TI Zimt, Zitronenabrieb und den Salz dazu, vermischen lassen, und rührend aufkochen lassen.

Muffeins quer + längs aufschneiden, in die Milch legen, saugen nicht sehr viel auf, weil es eben keine Brötchen sind.

Lagenweise mit den abgekühlten Mohn in eine Schüssel füllen und ein paar Stunden kalt stellen. Zuletzt mit der süßen Sahne übergießen und mit dem Zimtzucker (25 g Zucker + 1 TI Zimt) bestreuen

War erst skeptisch, wegen dem ungemahlten Mohn.

Aber es ist zwar ein wenig ungewohnt, aber auf die obengenannte Arbeitsweise, wird der Mohn wirklich sehr fein, so bekomme ich ihn gem nicht hin.

Schokoladen Kuchen F Vegan

Glutenfrei + Vegan + Getreidefrei

35 cm Kastenbackform mit Backpapier



700 g Kichererbsen gem

2 Tüten Backpulver

0,5 TI Salz

300 g Zucker

250 g Blaumohn

400 ml roter Traubensaft
200 g Rum 54 %
500 ml roter Traubensaft

Mohn in den 400 ml Traubensaft und Rum rein mahlen, so quillt der Mohn gleich auf, ich erspare mir das erwärmen, alle trockene Zutaten vermischen, den Mohn/ Saft dazu geben, und verrühren lassen, den übrigen Traubensaft langsam dazu, der Teig soll zähfließend vom Quirl sich lösen, lieber etwas mehr Flüssigkeit, geht besser auf.

In eine 35 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, in den kalten Backofen bei ca 120°C Umluft ca 100 110 min backen, Nadelprobe, rund 20 min noch in der Form lassen, langsam auf ein Kuchenrost ziehen, abkühlen lassen, bevor das Backpapier entfernt wird.

Eigenes Rezept Donnerstag, 16. Oktober 2008 Hans60

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.

Hinweis M

Das **M** in den Titelleisten , bedeutet nur,

das sich im Rezept ,

Kuh Milch Produkte, befinden

Hinweis Ei

Das **Ei** in den Titelleisten , bedeutet nur,

das sich im Rezept ,

Ei Produkte + deren Anzahl, befinden

Hinweis F

Bedeutet ein Foto, im Rezept

Hinweis

Es sind alle getestet + meist auch selbst zusammen gestellt.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Mittwoch, 21. April 2010

Zusammen gestellt, www.hans-joachim60.de