

Schokolade 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 nicht aktiv

70 %	3
85 %	27
Fleisch = Gelatine	75
Kakao.....	50
Kuvertüre.....	54
Schokolade	61
Schokostreusel	62

Inhaltsverzeichnis

Schokolade Glutenfrei	1
Hinweis I	1

Bitte bedenkt	1
Hinweis Margarine	1
Index nicht aktiv.....	1
Inhaltsverzeichnis	1
70 %	3
Allerlei (nicht nur) Weihnachtsgebäck IV 1 Ei M F	3
Schoko Sesam Plätzchen.....	3
Brauner Kirschkuchen Kurty 6 Ei F	5
Käse Ananastorte M F	6
Käse Obst Kuchen II M.....	8
Mandarinen Eierlikör Zupfkuchen, Veränderung 2 Ei M F	9
Mango Kuchen o Mango Nougat Torte F	11
Nougatcreme IV F Vegan	12
Marmor Nougat Kuchen Jangel`skij F	14
Marmorkuchen Privolzskij Ei F	15
Milch (Mais) Suppe Schokolade F Vegan	17
Schokoladenkuchen Nussiger M F	17
Schmand Kirsch Kiwi Torte M F	18
Schoko Möhrenkuchen 4 Ei F.....	20
Schokoladen Sahne Rührkuchen X 6 Ei M F	22
Schokoladenkuchen Koskol 6 Ei F	23
Schokoladenkuchen XIV M F	25
85 %	27
Ingwer Vanille Kuchen F Vegan	27
Kaffeekuchen 6 Ei F.....	28
Kaffeekuchen IV F Vegan	30
Kaffeekuchen, saftiger F Vegan.....	31
Kaffeeguss	33
Schokoladenguss	33
Veränderung II F	34
Kokosnusskuchen Goek-Tepe II 4 Ei M F.....	34
Mohnkuchen XII Vegan.....	36
Orangen Kuchen F Vegan	37
Sahne Schokoladen Pfannenkuchen M F.....	38
Schokoladen Kuchen II F Vegan.....	39
Schokoladen Kuchen III F Vegan	40
Schokoladen Kuchen VIII, saftiger F Vegan	42
Schokoladenkuchen XIII F Vegan	43
Schokoladenkuchen XVI 3 Ei M F.....	44
Schokoladenkuchen XVIII M F	46
Tofu Erdnusskuchen F Vegan	48
Kakao.....	50
Bam Schokoladen Kuchen F Vegan.....	50
Veränderung I F Vegan	50
Veränderung II F Vegan.....	51
Schokoladen Kuchen I Vegan.....	52
Schokoladen Sand Kuchen F Vegan	53
Kuvertüre.....	54

Feuchter Nusskuchen 6 Ei M F.....	54
Käsekuchen ohne Boden, Schokolade M.....	55
Kokosnusskuchen Goek-Tepe 4 Ei M F.....	56
Veränderung F.....	57
Muffin Ahwaz 3 Ei M F.....	57
Rosinenbrot II M F.....	59
Schoko Muffins 2 Ei M.....	60
Schokolade.....	61
Herrencreme mit Schokoraseln und Kirschen M.....	61
Veränderung F.....	62
Schokostreusel.....	62
Ananaskuchen Nagajbaskij M F.....	62
Bananen Kuchen mit Ingwer M F.....	64
Hüttenkäsekuchen 5 Ei M F.....	66
Käse Bananen Kuchen M Mais F.....	67
Käsetorte ohne Boden IV M Mais.....	68
Mohnkuchen oder + mit Guss, 5 Ei M F.....	69
Plätzchen II M F.....	71
Walnusskuchen Dusak 5 Ei M F.....	73
Fleisch = Gelatine.....	75
Aprikosentorte 6 Ei M F.....	75
Bananentorte 3 Eiweiß F.....	76
Gummi (Bärchen) F.....	78
Käse Mokka Obst Kuchen M F.....	79
Käse Sahne Torte M F.....	81
Kirschen Torte Bis Atasu M F.....	83
Rotweinkuchen III 2 Ei M.....	84
Schoko Muffins II 2 Ei M.....	85
Schoko Rum Torte 2 Ei M F.....	86
Bitte bedenkt.....	88
Hinweis F.....	88
Hinweis.....	88
Hinweis M.....	88
Hinweis Ei.....	89
Hinweis Vegan.....	89

70 %

Allerlei (nicht nur) Weihnachtsgebäck IV 1 Ei M F

Glutenfrei

Schoko Sesam Plätzchen



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

1 Ei

1 Prise Salz

1 Ei süße Sahne

1 TI Backpulver **

100 g Buchweizenkörner gem +
100 g Naturreis Mittelkorn gem +

10 g Kakao kein Instant

50 g Haselnüsse gem

50 g geriebene bittere Schokolade 70 % (geriebene Schokolade)

3 Ei Bio Sesam (ungeschält)

1 Ei evtl

(in Klammern, Originalrezept, nicht Glutenfrei)

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanille + Sahne schaumig rühren, Backpulver + Salz + Mehl mischen und dazu geben, verrühren.

Küchenmaschine ideal.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit 2 TI kleine Häufchen geben, nicht zu dicht, zerläuft, oder mit einer Spritztülle .

Plätzchen bei ca 180°C ca 10-20 min backen.

** Hinweis

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

Also weglassen

Brauner Kirschkuchen Kurty 6 Ei F

Glutenfrei + MilCHFrei



300 g TK Sauerkirschen entsteint + ungezuckert
(Herzkirschen vorbereitet gewogen)
200 g ungehärtete Margarine laktosefrei
150 g Vollrohrrohrzucker (250 g Zucker)

6 Ei trennen

1 Prise Salz
1 Zitronenabrieb
0,5 Kl Zimt gem.
100 g Mandeln ungeschält gem
100 g Haselnüsse ungeschält gem
150 g Buchweizenkörner gem
1 Kl Backpulver
200 g bittere Schokolade 70 % gerieben, Mandelmühle,
2 Ei Puderzucker
2 Ei Kakaopulver kein Instant,
für die 26 cm Ringform , Backpapier

Backofen auf 200°C vorheizen

Eiweiß mit 1 Prise Salz steifschlagen, kurz bevor sie fest ist nach + nach drei Ei Zucker einrieseln lassen. Eiweiß in ein anderes Gefäß geben.

Jetzt in die Rührschüssel den Rest Zucker, ungehärtete Margarine, Eigelbe, abgeriebene Zitronenschale, Mandeln + Nüsse, Mehl + Backpulver gut verrühren lassen.

Das steifgeschlagene Eiweiß auf die Teig geben + darauf die geriebene Schokolade + alles vorsichtig unterheben.

In die mit Backpapier ausgelegte Rundform geben, glatt streichen + die TK Kirschen, habe sie gefroren drauf gegeben, und ein wenig in den Teig gedrückt.

Den Kuchen auf der 2. Schiebeleiste von unten 50-60 min (75 min) backen.

Kuchen auf einem Rost abkühlen lassen, den Puderzucker mit dem Kakao mischen + über den Kuchen sieben.

Wenn „bittere Schokolade 70 %“ genommen wird, ist der Kuchen auch Milchfrei

Hans

Sonntag, 27. August 2006

Käse Ananastorte M F

Glutenfrei + Eifrei + eigenes Rezept



Boden:

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

70 g Quark

100 g Kohlensäurehaltiges Mineralwasser
1 TI Balsamico Bianca

26 cm Ringform/ Springform

2 x Backpapier dafür

Füllung

200 g Vollrohrzucker
1 Prise Salz

1 kg Magerquark

200 g Schmand

8 Ei Mais gem
20 halbe Kaffeebohnen mit gem
0,5 frische Ananas ca
6 cl Obstwasser ca

Belag

Kokosnussraspel
25 g bittere Schokolade 70% geraspelt

Zubereitung Boden

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

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

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

Zubereitung Füllung

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

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

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

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

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

Eigenes Rezept Sonntag, 1. Juli 2007 Hans60

Käse Obst Kuchen II M

Glutenfrei + Eifrei + Fettarm
26 cm Ringform



9 Trockenfeigen (ca 100 g)

Obstbrand o Milch o Wasser o Rum 54 % o Weißwein

800 g Frischkäse 4 %

500 g Quark 0,5 %

0,5 Zitronenabrieb, Saft und Fleisch

10 El Mais gem ca 170 g

0,5 Tüte Backpulver

1 Prise Salz

250 g Vollrohrzucker

Kiwis (Menge nach Bedarf)
TK Kirschen einige
25 g Edelbitter Schokolade 85 o 70 % evtl, geraspelt

Backpapier

Feigen klein schneiden, mit der gewünschten Flüssigkeit bedecken, ca 30-60 min quellen lassen, mit

Frischkäse, Quark, Zitrone, gem Mais, Backpulver, Salz, Zucker gut verrühren lassen, in eine mit Backpapier ausgefüllte 26 cm Ø Ringbackform gießen, kurz hin und her schieben, damit der Teig glatt wird.

Kiwis schälen in Scheiben (Menge je nachdem wie dick die Scheiben werden) drauf legen, in den Zwischenräumen einzelne TK Kirschen stecken, damit das Obst beim backen nicht so austrocknet noch Edelbitter drauf raspeln.

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

Bei Ober- u Unterhitze ca 30-40 ° C mehr, vorheizen, und ca 60-80 min Ganz auskühlen lassen vorm anschneiden.

Der Obstler bringt einen ganz besonderen Geschmack, prima..

Eigenes Rezept, Samstag, 19. April 2008 Hans60

Mandarinen Eierlikör Zupfkuchen, Veränderung 2 Ei M F

Glutenfrei eigenes Rezept

26 cm Ringform mit Backpapier



Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

7 Tafeln Schokolade, a 25 g, bitter 70 % *
200 g Mais gemahlen
2 TL Backpulver (Weinsteinbackpulver)
50 g Mandel(n), süße, gemahlen
4 Mandel(n), bittere, gemahlen
1 Prise Salz
0,5 TL Vanille - Pulver (Bourbon)

120 g Butter

2 Ei

4 cl Rum, 54 %

Für die Füllung:

500 g Quark (Magerquark)
400 ml Eierlikör
40 g Speisestärke (Mondamin)
0,5 TL Vanille - Pulver (Bourbon)
frische Mandarinen, ca 600 g

Zubereitung

Teigzubereitung:

Bitter Schokolade im Wasserbad auflösen + abkühlen lassen.

Dann alle Teigzutaten zusammen kneten lassen. Backpapier in die Springform drücken, Teig teilen 2/3 + 1/3, kalt stellen.

Nehme das Backpapier wieder raus, lege den Springformboden drunter, den Teig drauf, da wieder Backpapier rauf + rolle jetzt den Teig auf den Springformboden + darüber weg.

Den Boden wieder in die Springform, Rand schließen, Backpapier mit dem Teig in die Form geben, in Form drücken, Backpapier abziehen. Teig, der oben raus sehen sollte, abschneiden.

Springform mit Teig auch noch 30 min kalt stellen.

(meist lässt sich das Backpapier nach dem kühlen besser entfernen)

Zubereitung Füllung

500 g Magerquark, 400 ml Eierlikör, 2 Ei Mondamin, 40 g , 1 Prise Salz, 0,5 TI Bourbon Vanille Pulver, zusammen vermischen.

Auf den Teig jetzt: Die Quarkfüllung geben, glatt streichen.

Die filetierten Mandarinen drauf legen. Rest des Teiges zerrupfen + über das Ganze verteilen .

In den auf ca. 160°C Umluft vorgeheizten Backofen und ca. 60 min backen.

Ganz abkühlen lassen, vor dem anschneiden

Noch ein Hinweis:

Bei der *Schokolade darf man nicht sparen, der Kuchen schmeckt nachher so gut, wie die Schokolade war. Auf keinen Fall Blockschokolade verwenden, auch normale Kuvertüre reicht nicht aus. Gut ist eine 70 % Schokolade, die man in guten Supermärkten finden kann.

Zubereitungszeit ca. 60 min,

Ruhezeit ca. 30 min

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

18.07.06 Hans60

Bin der Meinung, Eierlikörkuchen, sollte auch nach Eierlikör schmecken.

Um es besser fotografieren zu können, habe ich ein wenig Puderzucker, zum aufhellen genommen.

Mango Kuchen o Mango Nougat Torte F

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei





Boden:

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

Füllung:

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

Belag:

Nougatcreme IV F Vegan
Glutenfrei u Vegan u Nussfrei

Doppelte Menge



200 g Erdnüsse blanchiert
2 EL Margarine zerlassen

100 g Puderzucker
100-200 ml Wasser
50 g Kakao
0,5 TL Vanillepulver
0,5 TL Zimt
1 Prise Salz

wer will noch 2 TL Kaffee gem

Zubereitung:

Erdnüsse in einer trocknen Pfanne rösten, abkühlen, fein mahlen, mit Zucker, Kakao, Zimt und Vanillepulver gut verrühren lassen, Margarine und Wasser langsam dazu geben, sollte eine zähe Masse ergeben

Boden Zubereitung.

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

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

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

Füllung:

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

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

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

Zubereitung

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

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

+ über Nacht erstarren lassen.

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

Nachtrag:

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

Marmor Nougat Kuchen Jangel`skij F

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei + Eigenes Rezept



100 g Buchweizen gem
350 g Naturreis gem
50 g Amaranth
200 g weiße Bohnen gem
2 Tüten Backpulver
1 Prise Salz
200 g Vollrohrzucker
0,25 TI Bourbon Vanillepulver
500 ml guten trockenen Weißwein
200 g ungehärtete Margarine

200 g Sonnenblumenkerne geröstet + gem
1 Prise Salz

100 g Vollrohrzucker
50 g bittere Schokolade 70 % geraspelt (Mandelmühle)
1,5 Ei Kaffee gem, kein Instant
125-200 ml guten trockenen Rotwein

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

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

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

Diesen Teig ringförmig auf den hellen Teig geben, mit einer Gabel spiral-
förmig den dunklen Teig in den hellen Teig untermischen.

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

Samstag, 26. Mai 2007 Hans60

Marmorkuchen Privolzskij Ei F
Glutenfrei + Milchfrei



Teig hell

300 g Mais gem
100 g Naturreis gem
100 g Amaranth gem

1 Prise Salz
1 Tüte Backpulver
100 g ungehärtete Margarine
230 g Eierlikör ca
200 – 250 g ca, guten trockenen Weißwein
(Zucker ist nicht notwendig, wegen Eierlikör)

Teig dunkel

200 g Mais gem
50 g Naturreis gem
50 g Amaranth gem
20 Kaffeebohnen mit gem
1 Prise Salz
120 g Vollrohrzucker
1 Msp Nelken gem
80 g ungehärtete Margarine, laktosefrei
100 g bittere Schokolade 70 %
400 ml ca trockenen guten Rotwein

Teig hell Zubereitung

300 g Mais gem, 100 g Naturreis gem, 100 g Amaranth gem, 1 Prise Salz, 1 Tüte Backpulver, 100 g ungehärtete Margarine, 230 g Eierlikör ca 200 ca, guten trockenen Weißwein 3-5 min miteinander verrühren, es sollte geschmeidig aussehen, evtl noch 50 ml Weißwein dazu., Teig Beiseite stellen.

Teig dunkel Zubereitung

200 g Mais gem, 50 g Naturreis gem, 50 g Amaranth gem, 20 Kaffeebohnen mit gem, 1 Prise Salz, 120 g Vollrohrzucker, 1 Msp Nelken gem, 80 g ungehärtete Margarine, 100 g bittere Schokolade 70 % gem in einer Mandelmühle, 350 ml ca trockenen guten Rotwein, alles ca 3-5 min verrühren lassen, evtl noch 50 ml Rotwein oder mehr zugeben. es sollte geschmeidig aussehen.

Eine 26 cm Ø Ring- bzw Springform mit Backpapier ausfüllen, den hellen + dunklen Teig abwechselnd in die Mitte der Form einfüllen, mit einem großen Löffel, oder ich nahm 2 Teigschaber.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 85-100 min backen, Nadelprobe, bitte in die Mitte stechen, da dauert es etwas länger, das durch backen.

Ca 20 min der Form sich verfestigen lassen, dann den Ring runterlassen, ganz abkühlen lassen vorm anschneiden

Eigenes Rezept Donnerstag, 2. August 2007 Hans60

Milch (Mais) Suppe Schokolade F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



500 ml Sojamilch
50 g Mais gem
1 Prise Salz
0,25 TI Bourbon Vanillepulver
50 g bittere Schokolade ab 70 %
1-2 El Zuckerrübensirup

in die kalte Milch, Mais, Salz + Vanille einrühren, Rührend ca 120 – 180 sek kochen lassen.

Den Topf von der Hitze, die zerbröckelte Schokolade + 1 El Honig einrühren + auflösen.

Vor dem servieren, noch 1 El Zuckerrübensirup + oder ungehärtete Margarine, Butter wer darf, in die Mitte geben.

Eigenes Rezept Dienstag, 16. Januar 2007 Hans60

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 abgessenen Rumrosinen, alles gut verrühren lassen, falls es noch zu zäh der Teig ist, 300 ml Milch langsam zugeben evtl die restlichen 100 g Sahne auch noch, muss wie ein Rührteig sein.

In eine mit Backpapier ausgelegte 30 cm Königs-kuchenbackform 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.

Schmand Kirsch Kiwi Torte M F

Glutenfrei + Eifrei



Boden:

200 g Kokosnuss geraspelt
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
50 g bittere Schokolade ab 70 %
400 ml Wasser
200 ml Wasser
40 g Speisestärke

Füllung:

800 g Schmand

150 g Honig
200 g Mais gem oder Naturreis gem
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
0,25 TI Bourbon Vanillepulver
2 TI Backpulver
0,5 Zitrone Abrieb + Saft + Fleisch

Belag:

300 g TK Kirschen

300 g Kiwi küchenfertig gewogen
100 ml Wasser
2 Ei Vollrohrzucker o Honig
1 Prise Salz
20 g Mondamin +
100 ml Wasser
3 cl Kirschwasser o Obstler

Zubereitung

Backofen vorheizen auf ca 180°C bei Ober-+ Unterhitze

Kokos, Salz, Zucker zerbröckelte Schokolade mit 400 ml Wasser aufsetzen, wenn's kocht, die im 200 ml kalten Wasser aufgelöste Speisestärke beigeben + rührend ca 150 sek kochen lassen.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Ring- bzw Springform geben, glattstreichen.

Schmand + Honig, Saft + Abrieb der Zitrone gut verrühren, lassen + Die trockenen Zutaten der Füllung zusammen vermischen, + zugeben + verrühren.

Alles auf den Kokosboden geben glattstreichen + in den kalten Backofen ca 60 min bei ca 140°C Umluft backen, oder bei Ober-+ Unterhitze vorheizen , bei ca 180°C ca 45-50 min backen.

TK Kirschen + die geschälten+ gestückelten Kiwi mit 100 ml Wasser zum kochen bringen abschmecken, evtl nach süßen + die in 100 ml kalten Wasser aufgelöste Speisestärke beigeben + rührend ca 150 sek kochen lassen, den Topf von der Hitze nehmen, dann erst den Alkohol beimischen.

Die Obstmischung auf den fertig gebackenen Kuchen geben, glattstreichen, abkühlen + sich verfestigen lassen.

Eigenes Rezept, Mittwoch, 17. Januar 2007 Hans60

Schoko Möhrenkuchen 4 Ei F

Glutenfrei + Milchfrei

26 cm Ringform mit Backpapier



Zutaten:

125 ml Bio Sonnenblumenöl
150 g Vollrohrzucker,
1 TL Zimt gem
1 Prise Salz

4 Ei

250 g Karotten, fein geraspelt
Saft von 1/2 Orange
375 g Mais gem
1 Tüte Backpulver
50 g bittere Schokolade 70 %, gerieben (Mandelmühle)

Für den Guss:

125-150 g bittere Schokolade 70 %

Zubereitung:

Sonnenblumenöl mit Zucker und Salz und Zimt schaumig rühren. Die Eier nach und nach zugeben.

Die fein geraspelten Karotten und den Orangensaft zum Teig geben und unterrühren.

Mais gem mit dem Backpulver vermischen und nach und nach unter den Teig rühren,
geraspelte Schokolade unterheben.
Den Teig in eine mit Backpapier ausgefüllte Ring- / Springform mit 26 cm Durchmesser füllen.
Im Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 140°C Umluft ca. 40 Minuten auf Sicht backen.
125-150 g bittere Schokolade 70 %
im Wasserbad schmelzen lassen. Den abgekühlten Kuchen aus der Form lösen, mit der aufgelösten Schokolade bestreichen.

Zubereitungsdauer:
ca. 30 Minuten plus Back- und Abkühlzeit

Hinweis

Den Kuchen mit 1 elektrischen Sägemesser anschneiden, der Schokoladenbezug ist sehr hart, könnte sonst splintern und sich vom Kuchen lösen.
Hans60

Samstag, 15. Dezember 2007 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
100 g Schokolade 70 % gemahlen (Mandelmühle)
1 TI Vanillepulver
1 Tüte Backpulver (f 500 g Mehl)

200 g Sahne

Kaffeebohnen mahlen in einen Tassentopf ca 320 ml mit kochendem Wasser aufgießen, beiseitestellen,
6 Eiweiß mit Prise Salz schaumig schlagen, 150 g Zucker zu und ganz steif schlagen lassen, beiseitestellen,
6 Eigelb mit einer Prise Salz, 7 El Wasser und 150 g Zucker weiß cremig schlagen lassen, auf kleiner 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 Koskol 6 Ei F

Glutenfrei + Milchfrei

Biskuitkuchen / Boden



6 Eiweiß

1 Prise Salz
100 g Vollrohrrohrzucker
0,25 TI Bourbon Vanillepulver

6 Eigelb

80 g Vollrohrrohrzucker
4 El heißes Wasser
ca 35 g bittere Schokolade 70 % gerieben

150 g Mais gem
100 g Speisestärke
3 gestrichene TI Backpulver
ca 40 g bittere Schokolade 70 % gerieben
1 El Kakao kein Instant

26 cm Ringform + Backpapier dafür

Backofen auf 180°C vorheizen

Die Eiweiße mit 1 Prise in einer völlig fettfreien Schüssel mit dem völlig fettfreien Rührbesens des elektrischen Rührgerät zu Schnee schlagen. Hat der Eischnee eine weiche flaumige Konsistenz, den Zucker mit dem Vanillepulver einrieseln lassen + so lange weiterschlagen lassen, bis der Eischnee ganz steif ist, beiseite stellen.

Eigelbe mit 80 g Zucker + dem Wasser, sowie ca 35 g bittere Schokolade Schaumig rühren, bis das Eigelbgemisch fast weiß ist.

Mais gem, Speisestärke, ca 40 g bittere Schokolade, 3 gestrichene TI Backpulver + Kakao vermischen.

Eischnee bergartig auf die Eigelbmasse geben + mit einem Rührlöffel- KEINESFALLS MIT DEM ELEKTRISCHEN RÜHRGERÄT – unter die Eigelbmasse heben.

Das Mehlgemisch über die Schaummasse geben + unterheben.

In die 26 cm mit Backpapier ausgelegte Rundform gießen + glattstreichen. + auf der mittleren Schiebeleiste des Backofens 25-30 min backen, nach 25 min Nadelprobe.
Den Kuchen gfgs noch einige min nachbacken.

Den Tortenboden aus dem Backofen nehmen + 10 min in der Form abkühlen lassen, den Kuchenboden auf ein Kuchengitter auskühlen lassen. Dann das Backpapier vorsichtig entfernen.
Je länger ein Tortenboden ruht, desto leichter lässt er sich in Schichten schneiden.
Er sollte 2 – 6 Stunden besser noch über Nacht ruhen.

Hinweis :

Ohne Kakao + Schokolade ist es ein normaler Tortenboden mit Backpulver, zum zweimaligen durchschneiden.
+ das ganze nur mit 4 Eier, gut geeignet zum einmaligen durchschneiden.
Er lässt sich auch gut, mit nur Buchweizen gem ,
+ auch mit nur Naturreis, Mittelkorn gem verarbeiten.
Ebenso als Tortenboden, ist er gut geeignet.
Im Original, ca 1986, ist von Mehl die Rede, also sind auch andere Getreidearten geeignet.

Donnerstag, 5. Oktober 2006

Schokoladenkuchen XIV M F

Glutenfrei + Eifrei



Boden:

200 g Kokosnuss geraspelt
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
400 ml Wasser
200 ml Wasser

40 g Speisestärke

Füllung:

250 g bittere Schokolade ab 70 %

2 Pfund Quark 0,5 %

2 EI Kakaopulver kein Instant

2 EI flüssigen Süßstoff, oder 200 g Zucker,

100 g Vollrohrzucker

200 g Buchweizenkörner gem

1 Prise Salz

1 TI Backpulver

0,25 TI Bourbon Vanillepulver

3 cl Rum 54 % nach belieben

Zubereitung

Backofen vorheizen auf ca 180°C bei Ober-+ Unterhitze

Kokos, Salz, Zucker mit 400 ml Wasser aufsetzen, wenn's kocht, die im 200 ml kalten Wasser aufgelöste Speisestärke begeben + rührend ca 150 sek kochen lassen.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Ring- bzw Springform geben, glattstreichen.

Quark mit Kakaopulver, Süßstoff, (wenn jemand nur Zucker nimmt, reicht die Flüssigkeitsmenge nicht, bitte anpassen) Zucker, Mehl, Salz + Backpulver gut verrühren lassen. Nach belieben noch 3 cl Rum begeben. Auf den Kokosboden gießen, glattstreichen.

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

Oder Backofen vorheizen auf ca 180°C bei Ober-+ Unterhitze + ca 65-80 min backen.

Eigenes Rezept, Donnerstag, 18. Januar 2007 Hans60

PS: der Kuchen dauerte bei mir fast doppelt solange wie angegeben, durch den Sturm fiel dauernd der Strom aus, durch die Schaltzeituhr kamen zwar 90 min zusammen, aber eben immer mit Unterbrechungen 1 x sogar 75 min, ob das dann noch was wird ?

85 %

Ingwer Vanille Kuchen F Vegan

Glutenfrei + Eifrei u Milchfrei u Vegan

26 cm Ringform mit Backpapier



Boden

150 g Naturreis gemahlen
100 g Buchweizen gemahlen
60 g Zucker
1 Prise Salz
60 g Margarine laktosefrei
100 g Wasser

Füllung

100 g Mandeln geröstet und gemahlen
1 Prise Salz
250 g Zucker
40 g Ingwer feingehackt
400 g Tofu naturell
500 g Sojadrink naturell
200 g Naturreis gemahlen
2 Vanillestangen
100 g Margarine verflüssigt
20 g ca, bittere Schokolade 85 %

Boden

Von 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, mit einen nassen Esslöffelrücken und einen Rand bilden, die Backform in den Kühlschrank, kann, muss aber nicht.

Füllung

100 g Margarine verflüssigen,
Tofu zerbröckeln und mit Sojadrink und den Inhalt der Vanillestangen, eine Prise Salz, in einem hohem Gefäß mit einem elektr. Pürierstab fein pürieren, in eine Rührschüssel (Küchenmaschine wäre ideal) gießen, Maschine leicht laufen lassen, Mandeln in einer trocknen Bratpfanne rösten und mahlen sowie den gemahlene 200 g Naturreis und 250 g Zucker und feingehackten Ingwer dazugeben, zum Schluss noch die verflüssigte Margarine, gut verrühren lassen.

Diese Füllung auf den Teig in der Backform gießen, glattschütteln, Schokolade mahlen (Mandelmühle), leicht auf den Kuchenteig streuen.

in den kalten Backofen bei niedriger Temperatur, z.B. 135°C Heißluft ca 120 min backen, ganz auskühlen lassen, vorm anschneiden,.

PS

der Ingwer bringt eine pikante Note,

die, doch Verhältnis lange niedrige Backzeit, sorgte bisher bei etlichen Kuchen, dass diese nicht mehr aufreißen

Eigenes Rezept Donnerstag, 11. März 2010 Hans

Kaffeekekuchen 6 Ei F

Glutenfrei u Milchfrei





Zutaten für 1 Portionen

250 g Margarine
200 g Zucker trennen

6 Ei trennen

2 Prisen Salz trennen
4 Ei Wasser
1 EL Zimt gem
2 EL Kakao
100 g Schokolade 85 % gemahlen (Mandelmühle)
200 g Mandel(n), gemahlen
1 Pck. Backpulver
250 g Naturreis gem
4 Ei Kaffeebohnen gem +
1 Tasse Wasser

Zubereitung

Aus den oben genannten Zutaten einen Rührteig herstellen.

Eiweiße mit einer Prise Salz schaumig und mit 100 g Zucker steif schlagen lassen, beiseitestellen,
Eigelbe mit 4 Ei Wasser (warm o kalt) und 100 g Zucker cremig fast weiß schlagen lassen, dann Zimt und Kakao langsam dazu einrieseln lassen, Margarine Esslöffelweise zugeben,
trockne Zutaten wie gem Schokolade, Mandeln, Backpulver, Naturreis gem, 4 Ei Kaffeebohnen gem, vermischen und zu der Eigelbmasse, sowie eine Kaffeetasse (ca 160 g) Wasser dazu, und alles gut 4 min auf fast Höchststufe verrühren lassen,
Steife Eiweiß mit einem Holzlöffel (keinesfalls Metall) untermischen.
In einer mit Backpapier ausgefüllten 26er Springform bei 175°C auf der untersten Schiene, eine Stunde backen.
Ca 20 min im ausgeschalteten Backofen lassen,
Backpapier erst nach dem völligen auskühlen entfernen

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

z.B.

Schokoladenguss

200 g Puderzucker
30 g Kakao
3 El Wasser; heiß

Kaffeeguss

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

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Nach einem Rezept von 29.07.2009 Glasherz CK

Dienstag, 13. Oktober 2009

Kaffeekekuchen IV F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

26 cm Ringform mit Backpapier



750 ml Rotwein, trocken 14 %

200 g Tofu naturell
300 g Naturreis gem
200 g Buchweizen gem
15 bittere Mandeln gem
4 El Kaffeebohnen gemahlen
200 g Erdnüsse blanchiert
1 TI Vanillepulver
1 Tüte Backpulver f 500 g Mehl
2 Nelken mit gem
300 g Zucker
1 Prise Salz

50 g bittere Schokolade 85 % gem, (Mandelmühle)
150 g Margarine, laktosefrei, verflüssigt
200 g TK Kirschen o Stein

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

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

Eigenes Rezept Sonntag, 14. Februar 2010 Hans

Kaffeekekuchen, saftiger F Vegan
Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

26 cm Ringform mit Backpapier



Boden:

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

80 g Zuckerrübensirup

Füllung:

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

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

Tofu etwas zerkleinern in ein hohes Gefäß und mit kohlenensäurehaltiges Mineralwasser und einem elektr Pürierstab, cremig pürieren, in eine Rührschüssel gießen, und den Rührstab einschalten auf kleine Stufe, Zuckerrübensirup dazu geben, erst Schokolade dann die Mandeln in der Mandelmühle reiben und die trocknen Zutaten Kakao, 130 g Naturreis gem, Piment, Kardamom, und Kaffeebohnen gem, und Backpulver vermischen und in die süße Tofu, Wasser und Sirupmasse einrieseln lassen, sowie das Sonnenblumenöl dazu gießen.

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

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

Backofentür etwas öffnen, für ca 10 min noch im Ofen lassen, die Ringform auf einen umgedrehten kleinen Kochtopf stellen, der Ring löst sich irgendwann von allein, ganz auskühlen lassen, vorm anschneiden.

Eigenes Rezept, Mittwoch, 14. Oktober 2009 Hans60

Nachtrag

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

Kaffeeguss

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

Schokoladenguss

200 g Puderzucker
30 g Kakao
3 El Wasser; heiß

Hans

Käsekuchen ohne Boden 6 Ei M Mais F

250 g Butter, +
300 g Zucker, schaumig rühren +
1 P. Vanillezucker, +
2 Schuss Rum 54 % +

1000 g Quark, +

6 Ei, trennen +
7 El. Maisgrieß (Polenta) +
2 El Hirse gem +
100 g gem. Mandeln +
150 g gem Haselnüsse +

150 g gem bittere Kuvertüre zusammen verrühren +
Eiklar mit Prise Salz steif schlagen vorsichtig darunter rühren

Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig, 150 g Zucker dazu, steif schlagen lassen, beiseitestellen.

Eigelb mit einer Prise Salz und 150 g Zucker sowie 4 El Wasser, cremig weiß schlagen lassen,

Quark und Rum, Vanillezucker dazu, vermischen, nun die Zimmerwarme Butter dazu, ebenso die bittere Kuvertüre die in einer Mandelmühle fein gerieben wurde,
Mais, Hirse, Mandeln und Haselnüsse gut vermengen und in die Quarkmasse geben, und gut 5-7 min auf Mittelstufe verrühren lassen, nun noch das steife Eiweiß mit einem Holzlöffel vorsichtig unterheben,
in eine mit Backpapier ausgefüllte 26 cm Ringform gießen, weil es soviel war, auch noch eine 24 cm Kastenbackform mit Backpapier ausgefüllte Backform geben,
in den kalten Backofen bei 175 °C Umluft 60 Min. backen. Danach noch weitere 60 Min. im ausgeschalteten Ofen stehen lassen.

28.06.2003

26.08.2003

Veränderung II F



Anstelle Mandeln u Haselnüsse (Nussallergie)
250 g Erdnüsse blanchiert, geröstet gemahlen,
bittere Kuvertüre gegen bittere Schokolade über 80 % gem, (Mandelmühle).
Statt in Kuchenformen, in Muffeinsbleche.
Alle drei in den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 40 min, und ca 40 min im ausgeschalteten Backofen belassen.
Sind sehr weich, nach völligen auskühlen, fest, aber natürlich klebrig.

28.12.08

Kokosnusskuchen Goek-Tepe II 4 Ei M F

Glutenfrei

26 cm Ø Ringform mit Backpapier



150 g bittere Schokolade 85 % geraspelt
200 g Kokosnuss geraspelt
500 g Mais gem
220 g Puderzucker trennen
2 Prisen Salz trennen
30 g Ingwer klein gehackt
1 Tüte Backpulver f 500 g Mehl

4 Ei trennen

5 El Milch von 200 ml

800 ml Schmand

Zubereitung:

Eiweiße mit einer Prise Salz schaumig u mit 110 g Zucker steif schlagen, beiseite stellen.

Schokolade mit einer Mandelmühle fein mahlen, .

Eigelbe mit ca 5 El Milch und 1 Prise Salz und 110 g Zucker schaumig bis cremig weiß schlagen lassen mit den Rest Milch (200 ml) und Schmand auffüllen, und verrühren, und die trockenen Zutaten vermischen und zugeben, und gut 5 min auf Höchststufe verrühren lassen muss wie ein Rührteig werden.

Steifgeschlagene Eiweiß drunterheben, sollte kein Eischnee an der Oberfläche sichtbar sein, in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen,

In den kalten Backofen bei 150°C Heißluft ca 70 min backen

Den Kuchen ca 10 min noch in der geschlossenen Ringform lassen.

Öffnen , + vorsichtig mit und am Backpapier auf ein Kuchenrost ziehen, abkühlen lassen.

Erst dann Backpapier entfernen.

Ich lasse die Kuchen immer auf dem Backpapier, schneide diese, meist mit einem Tomatenmesser, + gehe dann mit einem Tortenheber drunter, und hebe diese auf einen Kuchenteller. –

Serviert wird meist noch mit Bourbon Vanillezucker, geschlagene süße Sahne.

Zubereitungszeit ca 30 min –

8 Stücke –

saftig u locker

eigenes Rezept, Samstag, 27. Juni 2009 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, laktosefrei
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, glattschüttern, in den kalten Backofen bei 150°C ca 90 min backen, Nadelprobe.

Eigenes Rezept Sonntag, 11. April 2010 Hans

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 Ei 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 Ei 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

Sahne Schokoladen Pfannenkuchen M F

Glutenfrei u Eifrei

24 cm Bratpfanne mit Deckel



100 g Butter

100 g Schokolade 85 %

130 g Honig

250 g süße Sahne

0,25 TI Zimt gem

0,25 TI Vanillepulver
1 Prise Salz
80 g Erdnüsse blanchiert, gem
100 g Buchweizen gem
120 g Mais mit gem
30 g Amaranth mit gem

Backpapier, oder
bei Teflonpfanne mit Butter

Butter u Schokolade bei schwacher Hitze schmelzen u abkühlen,

Honig mit s. Sahne, Zimt, Vanillepulver und Prise Salz schaumig rühren, geschmolzene Butter/Schokolade begeben und weiterrühren, lassen, Buchweizen, Mais u Amaranth vermischen dazu geben, gut 3 min verrühren lassen

In eine mit Backpapier ausgefüllte 24 cm Bratpfanne gießen, auf eine kalte Kochplatte stellen, Deckel schließen, und ca 25 min auf Stufe drei von sechs möglichen Stufen, backen, ohne Backpapier 5 min weniger, Deckel öffnen und ca 25 min in der Pfanne abkühlen lassen, am Backpapier anfassen und auf ein Kuchenrost zum ganz abkühlen, ziehen. Backpapier erst dann abziehen.

Sonntag, 15. März 2009

Hans

[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 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 III F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Sojafrei u Vegan

26 cm Ringform mit Backpapier



200 g Erdnüsse blanchiert
350 g Hirse gemahlen
250 g Mais mit gemahlen
1 Pimentkorn mit gemahlen
2 Kardamomkapseln mit gemahlen
1 Ei Kaffeebohnen gemahlen
1 Tüte Backpulver
1 Prise Salz
250 g Zucker
125 g bittere Schokolade 85 % gem, (Mandelmühle)
750 ml Rotwein, trocken 14 %
300 g TK Kirschen o Stein
150 g Kakaobutter o Margarine laktosefrei

Kakaobutter o Margarine verflüssigen, beiseitestellen,
Erdnüsse in einer trocknen Pfanne rösten und mahlen, Mandelmühle,
Rotwein auf Zimmertemperatur bringen, 20°C und mehr,
TK Kirschen zum auftauen mit zum Rotwein geben,

Alle trockne Zutaten vermischen, dann den Rotwein, Kirschen abseihen,
abschmecken,
die auf Zimmertemperatur abgekühlte Kakaobutter dazu gießen, und ver-
rühren lassen, zum Schluss die Kirschen vorsichtig untermischen.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ring – oder Springform gießen
Glattschütteln,
in den kalten Backofen bei ca 150°C Heißluft ca 90 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.

Hinweis:

Wer laktosefreie Margarine nimmt, der braucht den Rotwein nicht auf Zimmertemperatur bringen die TK Kirschen können gefroren in den Teig gegeben werden, an der Reihenfolge ändert sich nichts.

Tipp:

Da oft Hirse bitter ist, empfiehlt es sich, eine Kochprobe zu machen, man nehme ca 50 g Hirse und gebe diese in 100 g kochendes Wasser, Hitze reduzieren, sobald Wasser unterhalb der Oberfläche ist, Hitze ausstellen, Deckel schließen ca 10-15 min quellen lassen, danach ist die Hirse fast weiß, trocken, und schön körnig, sollte die Hirse jetzt bitter sein, bitte nicht zum backen verwenden, nur noch zum kochen, das heißt, bevor die Hirse ins kochende Wasser kommt, mit heißem Wasser ausspülen, es reicht die Hirse in ein Haarsieb geben, dann mit heißem Wasser überspülen.

Hinweis II:

Da Hirse im rohen Zustand keine Flüssigkeit aufnimmt, ist der Kuchenteig sehr dünnflüssig, Suppen ähnlich.

Er sieht trocken aus, ist er aber nicht...

Eigenes Rezept Donnerstag, 24. Dezember 2009 Hans

Schokoladen Kuchen VIII, 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 begeben, alles zusammen gut 4 min auf Mittelstufe verrühren lassen, und diese Masse in die mit Backpapier ausgefüllte 26 cm Ring- oder Springform gießen, glattschütteln oder glatt streichen, in den kalten Backofen in Schiene zwei bei ca 160°C Heißluft ca 70 –75 min backen, Backofentür etwas öffnen, für ca 10 min noch im Ofen lassen, die Ringform auf einen umgedrehten kleinen Kochtopf stellen, der Ring löst sich irgendwann von allein, ganz auskühlen lassen, vorm anschneiden, 12 h Ruhen lassen wäre ideal, mit Puderzucker bestreuen

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

Eigenes Rezept, Sonntag, 1. November 2009 Hans60

[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 Naturreis, 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

Schokoladenkuchen XVIII M F

Glutenfrei u Eifrei

26 cm Ringform mit Backpapier



Boden

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

Belag

200 g Erdnüsse blanchiert
40 g Ingwer feingehackt

1 kg Magerquark

200 g süße Sahne

250 g Zucker
1 Prise Salz
200 g bittere Schokolade 85 %
150 g Naturreis gemahlen
50 g Kirschwasser 40%

für den Boden alle Zutaten in einer Küchenmaschine verrühren lassen, in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform geben, mit einem nassen

Esslöffelrücken den Teig glatt streichen, die Form in den Kühlschrank stellen, kann, muss aber nicht, für die Füllung, Erdnüsse in einer trocknen Pfanne rösten und mahlen, (Mandelmühle) in ein hohes Gefäß geben, und mit einem elektr Pürierstab pürieren bis es fein cremig ist, und zu dem Quark und Süße Sahne in eine elektr Küchenmaschine geben, den Rührhaken anstellen, Zucker und Salz, 200 g Schokolade in der Mandelmühle mahlen, 150 g Naturreis gemahlen dazu und gut verrühren lassen, zum Schluss noch das Kirschwasser untermischen lassen, diese Mischung nun auf den Teigboden gießen, glattschütteln, in den kalten Backofen bei 150°C Heißluft ca 80 min backen lassen, abkühlen, vorm anschneiden.

Eigenes Rezept Samstag, 27. März 2010 Hans

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

Kakao

Bam Schokoladen Kuchen F Vegan

Glutenfrei / Milchfrei / Eifrei

Bilder siehe unten

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

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

700 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser +
3 EI Rum 54 % unterrühren

in eine mit Backpapier 30 cm ausgelegte Königskuchenbackform gießen.

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

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

Eigenes Rezept Hans60, Montag, 14. März 2005

Veränderung I F Vegan



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

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

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

Zitronenguss Vegan

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

Samstag, 22. März 2008 Hans

Veränderung II F Vegan



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

Statt 2 TI türkisches Kaffeemehl / italienischer Espresso Mehl
2 EI Kaffeebohnen mit gemahlen,

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

Sonntag, 23. März 2008 Hans60

Schokoladen Kuchen I Vegan

glutenfrei

Ich nahm

70 ml Bio Rapsöl
100 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
220 ml Sojamilch naturell
1 EI Apfelessig
1 TI Bourbon Vanille Pulver
170 g Vollrohrzucker

60 g Hirse +
60 g Mais +
40 g Kichererbsen alles gem. +
140 g Kartoffelmehl

150 g Kakaopulver
1 x Weinsteinbackpulver / anderes
1 gute Prise Meersalz.

Sojamilch mit Essig vermischen, sowie alle flüssigen Zutaten dazu.

Alle trockenen Zutaten gut vermischen + zu den Flüssigkeiten zugeben , gut verrühren.

Bitte noch Flüssigkeit zu geben , es sollte wie ein Rührteig werden, lieber ein wenig mehr , er geht dabei besser auf , wird lockerer.

(wer will, ich wollte, noch einen Schuss , Rum 54 % unter mischen)
+ in 1 mit Backpapier ausgelegte 24 / 30 cm Königskuchenbackform gießen.

Bei ca 160 ° C Umluft, OHNE VORHEIZEN, ca 40 min backen.

29.02.2004

je nach Mehlmischung bzw Zusammenstellung, + Zuckermenge.

Erhöht sich der Flüssigkeitsbedarf, + das Volumen ,
ich kam mit **24 cm Königskuchenbackform** aus, aber es ist doch angebrachter die 30 cm , zu nehmen. Bitte die Backform mit Backpapier auslegen .

Schokoladen Sand Kuchen F Vegan

Veränderung v Schokoladen Kuchen I

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei

26 cm Ring- o Springform mit Backpapier ausfüllen



70 ml Bio Sonnenblumenöl
100 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
570 ml Sojadrink
1 Ei Balsamico Bianca
1 guten Schuss Rum 54 %

1 TI Bourbon Vanille Pulver
250 g Zucker
60 g Hirse gemahlen
60 g Mais gemahlen
40 g Kichererbsen gemahlen
140 g Kartoffelmehl
150 g Kakaopulver
1 Tüte Backpulver
1 gute Prise Meersalz.

Sojadrink, Öl, Selters, Rum und mit Essig vermischen,
Alle trockenen Zutaten gut vermischen + zu den Flüssigkeiten einrieseln
lassen , auf Mittelstufe gut 5 min verrühren.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen,
in kalten Backofen bei ca 140°C Heißluft ca 80 min backen, Nadelprobe

Samstag, 23. Januar 2010 Hans

Kuvertüre

Feuchter Nusskuchen 6 Ei M F



Zutaten für 8 Portionen

1000 g Quark

250 g Margarine /Butter
300 g Rohrzucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Zitrone(n), Schale + Saft oder
3 Schuss Rum , 54 %
100 g Mandel(n), geriebene
150 g Nüsse, geriebene

150 g Kuvertüre, geriebene, bitter

6 Eigelb

7 EL Maisgrieß - Polenta
2 EL Hirse - Grieß
1 Prise Meersalz

6 Eiklar, steifgeschlagen

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

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
19.09.03 Hans60

Käsekuchen ohne Boden, Schokolade M
glutenfrei

1000 - 1250 g Quark
300 g Vollrohrzucker
2 sehr gute Schuss Rum 54 %
bisschen Zitronensaft
250 g Walnüsse
1 P Vanillezucker

150 g bittere Kuvertüre gem.

12 B Gelatine, nach Packungsanleitung bereiten
alles verrühren, + in den Kühlschrank
oder erst 30 min Tiefrieren, dann in den Kühlschrank (kein Platz)

Sonntag, 29. Juni 2003

Kokosnusskuchen Goek-Tepe 4 Ei M F

Zutaten für 1 Portionen

200 g Kuvertüre, bittere, geraspelt

200 g Kokosraspel, mittel

500 g Mais, gemahlen

220 g Rohrzucker

1 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)

1 Prise Salz

50 g Ingwer, klein gewiegt

10 g Trockenhefe f. 500 g Mehl

4 Ei(er), trennen

1 Prise Salz

1 Liter Milch, ca.

2 cl Rum, 54 %

Kuvertüre auf einer rechteckigen Gemüseraspel grob raspeln.

Bis einschließlich Trockenhefe alle trockenen Zutaten gut vermischen.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelb mit ca. 1 l Milch auffüllen und verrühren und zu den trockenen Zutaten geben, unterrühren, muss wie ein Rührteig werden.

Steifgeschlagenes Eiweiß darunter heben, sollte kein Eischnee an der Oberfläche sichtbar sein. (Verbrennungsgefahr, wird zu dunkel beim Backen).

Die Suppe (Teig) jetzt in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Æ Springform gießen. Darüber jetzt den Rum gießen.

In den mit 40 °C (Licht an und ein wenig mehr) vorgewärmten Backofen auf ein Rost stellen. Ca 1 h stehen lassen. Gehen nicht möglich, der Teig zu feucht. Vorsichtshalber die Fettpfanne ganz unten in den Backofen, falls es aus- oder überläuft.

Bei Umluft 160°C ca. 60- 70 min backen. Bei Ober- + Unterhitze den Kuchen aus dem Backofen, mit einem feuchten Tuch abdecken, die Fettpfanne entfernen + auf ca. 180 - 190 °C vorheizen, dann ca. 45- 55 min backen. Nadelprobe.

Den Kuchen ca. 10 min noch in der geschlossenen Springform lassen.

Öffnen + vorsichtig mit und am Backpapier auf ein Kuchenrost ziehen, abkühlen lassen. Erst dann Backpapier entfernen.

Ich lasse den Kuchen immer auf dem Backpapier, schneide diese, meist mit einem Tomatenmesser, + gehe dann mit einem Tortenheber drunter und hebe diese auf einen Kuchenteller.

Serviert wird meist noch mit Vanillezucker, geschlagener süßer Sahne.

Zubereitungszeit ca. 30 min - 12 Stücke -Stehzeit ca. 1 h.

Hinweis: Dadurch, dass ich Kuvertüre anstelle von Backkakao nehme, wird der fertige Kuchen nicht so trocken. Könnte mir vorstellen, diesen Kuchen statt mit Hefe auch mit Backpulver zu backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
11.01.06 Hans60

03.07.2006 16:10 Kommentar von Hans60

Veränderung F



Habe

Anstelle Hefe, 1 Tüte Backpulver.
3 El eingelegte Rosinen, Rum 54 % (lange)
genommen.

Muffin Ahwaz 3 Ei M F
glutenfrei



Zutaten für 12 Portionen

3 Ei(er) + 1 Prise Salz

3 EL Honig, evtl mehr

1 Zitrone(n), abgeriebene Schale + Saft

50 g Cashewnüsse, gehackt

5 Mandel(n), bittere, gehackt

75 g Kuvertüre, bittere, gehackt/ geraspelt

2 EL Kakaopulver, ohne Zucker

6 EL Mais, gem. (Polenta) anderes GF Mehl

½ Tüte/n Backpulver (Weinsteinbackpulver, 17 g Tüte)

evtl. Rum, wenn zu zäh, der Teig, soll wie ein Rührteig sein

Zum Verzieren:

1 Tüte/n Vanillezucker, Bourbon

200 ml süße Sahne, steifgeschlagene

Zubereitung

Ei mit Honig + Zitrone schaumig rühren, alle anderen Zutaten dazu, verrühren, abschmecken, ob süß genug.

Muffinsblech mit 12 Papiermuffinsformen oder gut einfetten + überall 2 EL Teig einfüllen.

Bei 160°C Umluft ohne Vorheizen 30 min backen. Ohne Umluft mit Vorheizen, ca. 20 min bei 180°C.

Nach dem Abkühlen werden sie mit 200 ml süßer, steifgeschlagener Sahne (mit 1 Tüte Bourbon Vanillezucker) serviert.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

16.04.05 Hans60

Veränderung

Anstatt 75 g Kuvertüre, war aus,
75 g bittere Schokolade 70 % ,
somit sind die Muffeins auch Milchfrei.

Hans

Rosinenbrot

Samstag, 9. August 2003

400 Gr. Buchweizen

100 Gr. Soja

100 Gr. Haselnüsse

50 Gr. Hirse

50 Gr. Reis

alles zusammen fein mahlen

Trockenhefe (ca 15 g)

50 g Kuvertüre gem. (Mandelmühle) oder ohne, dann 2 EI Vollrohrzucker

100 g Rosinen

2 TI Vollrohrzucker

1 TI Meersalz

alle Zutaten miteinander verrühren

1 EI Honig

in

350 ml Milch

+

350 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser vermischen + unterrühren,

in eine 30 cm, mit Backpapier ausgelegte Königskuchenbackform füllen, glatt streichen, + bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis er sich deutlich gehoben hat. (Ca 2 h)

Die Oberfläche des gegangenen Teiges mit Wasser/Öl/Milch einpinseln

Die Fettpfanne mit 1-2 L Wasser füllen

bei ca 170 ° C Umluft (normal ca 30°C mehr), 70 – 80 min, + noch ca 30- 40 min im ausgeschalteten Ofen lassen, daher reichen auch 70 min. Nadelprobe

Die Oberfläche mit Wasser abspritzen, umdrehen, auf ein Kuchenrost, vorsichtig Backpapier entfernen, auch die übrigen Seiten abspritzen.

Ganz auskühlen lassen bevor aufschneiden, am besten mit einem Sägemesser, z. B. Tomatenmesser.

Rosinenbrot II M F

Glutenfrei + Eifrei



300 g Mais gem

100 g. Amaranth gem

50 g Haselnüsse gem
50 g. Hirse gem
50 g Naturreis Mittelkorn gem
1 Tüte Backpulver *
50 g Kuvertüre gem. (Mandelmühle) oder ohne, dann 2 EI Vollrohrzucker
100 g Rosinen
2 TI Vollrohrzucker
1 TI Meersalz

1 EI Honig in

350 ml Milch +

350 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

alle trockenen Zutaten einschließlich Rosinen miteinander vermischen, dann die flüssigen Zutaten dazu, kann sein das evt mehr Flüssigkeit gebraucht wird, Mais benötigt immer viel.

In eine 30 cm, mit Backpapier ausgelegte Königskuchenbackform füllen, glatt streichen,

bei ca 150° C Umluft (normal ca 30° C mehr), 70 - 80 min, Nadelprobe.

Ganz auskühlen lassen bevor aufschneiden, am besten mit einem Sägemesser, z. B. Tomatenmesser.

es geht auch mit 1 Tüte Trockenhefe, dann bitte den Teig 60 min ruhen lassen bei Zimmertemperatur, nochmals durch rühren , in die 30 cm mit Backpapier ausgelegte Backform geben, glattstreichen, + nochmals 30 min gehen lassen

Schoko Muffins 2 Ei M

3 Bananen zerdrückt
125 g Mandeln gem.

100 g bittere Kuvertüre gem.

50 g Mais gem
50 g Sojabohnen gem

2 Eier getrennt

3 EI Olivenöl
1 Tüte Weinstein
1 Prise Salz
ca 100 - 200 ml Selters

1 guten Schuss Rum alles mit einander vermischt +

in die gefettete Muffeinsformenblech gefüllt
bei 160 ° C Umluft ca 30 min backen ohne vorheizen

15.02.2004 Hans60

Schokolade

Herrencreme mit SchokoraspeIn und Kirschen M

Einer meiner absoluten Lieblingsdesserts!!!

2 P. Puddingpulver

1 Liter Milch

4 EL Zucker

1 EL Zucker

2 Gläser Kirschen, Sauerkirschen á 720 ml

15 g Speisestärke

½ TL Zimt

100 g Schokolade, Zartbitter

400 g Schlagsahne

2 Tüten. Vanillezucker

4 EL Rum 54 %

1 EL Pistazien, gehackt

evtl. Minze und Cocktailkirschen

Puddingpulver, ca. 8 EL Milch und 4 EL Zucker glatt rühren. Restliche Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren und aufkochen lassen. Auskühlen lassen, ab und zu umrühren. Kirschen abtropfen lassen. Saft auffangen. 5 EL Saft und Stärke verrühren. 300 ml Kirschsafte und 1 EL Zucker aufkochen. Kirschen unterheben. Mit Zimt abschmecken. In einer großen Schüssel auskühlen lassen. Schokolade hacken. Sahne steif schlagen und Vanillezucker einrieseln lassen. Pudding mit Rum glatt rühren. Schokolade, bis auf 2 EL, und Sahne unterheben. Puddingcreme auf die Kirschen verteilen. Mit Pistazien und Rest Schokolade bestreuen. Nach Belieben mit Cocktailkirschen und Minze verzieren.

Amarilli - 05.09.2006 - 22:41

Veränderung F



Die Hälfte des Rezeptes

Anstatt Puddingpulver, 40 g Speisestärke, Prise Salz, 1 Msp Vanillepulver.
Anstatt Kirschen im Glas, 350 TK Sauerkirschen
Anstatt 100 g Zartbitter, Bitterschokolade 70 %, 75 g gerieben
Anstatt Rum, Kirschwasser

Hans

Schokostreusel

Ananaskuchen Nagajbaskij M F

Glutenfrei + Eifrei



Boden :

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

40 g Speisestärke oder
1 Tüte Puddingpulver

Füllung:

800 g Schmand

500 g Quark 0,5 %

1 TI Bourbon Vanillepulver

250 g Vollrohrzucker

1 Prise Salz

150 g Buchweizen gem

50 g Amaranth gem

1 frische Ananas

Kaffee- oder Schokoladenbohnen

Boden:

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

Füllung:

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

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

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

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

Eigenes Rezept Donnerstag, 19. April 2007 Hans60

Zu dünn in der Mitte

Bananen Kuchen mit Ingwer M F

Glutenfrei + Eifrei

26 cm Ring bzw Springform mit Backpapier



5 Bananen

1 kg Magerquark

200 g Mandeln gem.

5 gehäufte El Kakaopulver

1 Tüte Bourbon Vanille Zucker

150- 200 g Vollrohrzucker

0,25 TI Meersalz

2 Tassen Mais gem. (Polenta) ca 300 g

4 cm frischen Ingwer feingehackt

100 g Rosinen , in

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

1 guten Schuss Rum

Schokostreusel

Backpapier für eine 26 cm Ø Springform

Bananen zu Mus quetschen + alle Zutaten bis Ingwer damit gut vermischen, dann die abgetropften Rosinen unterheben. + 1 guten Schuss Rum

+ in eine mit Backpapier ausgelegte 24 cm \AA Springform gießen, glatt streichen, + mit Schokoladenstreusel, bedecken .

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

PS

Wer den Kuchen , mehr in Richtung Torte haben will, der nehme nur ca 8-10 Ei Mais gem.,
Ingwer, ist nicht jedermanns Geschmack, kann man auch mit den Saft einer halben Zitrone ersetzen.

Veränderung

Sonntag, 6. Januar 2008

600 g (5) Bananen

1 kg Quark 0,5 %

200 g s Mandeln gem +

10 bittere Mandel mit gem

100 g bittere Schokolade 85 % gem (Mandelmühle) *

0,5 TI Vanillepulver

200 g Vollrohrzucker

0,25 TI Salz

8 Ei Mais (150 g) gem

30 g Ingwer fein gehackt

100 g Rosinen

guten Schuss Rum 54 %

25 g bittere Schokolade 85 % gem (Mandelmühle)

eine 26 cm Ringform –Springform

Backpapier dafür

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

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

*

Anstelle von Kakaopulver + Schokostreusel,
100 + 25 g, bittere Schokolade 85 % gem (Mandelmühle)
und es kamen noch 10 bittere Mandeln gem dazu, sonst ist alles wie oben
angegeben.

Sonntag, 6. Januar 2008 Hans60

Hüttenkäsekuchen 5 Ei M F

glutenfrei / eigenes Rezept

Zutaten für 1 Portionen

400 g Mandel(n), gemahlen
300 g Banane(n), (2 Stück)
200 g Rohrzucker
1 Tüte/n Vanillezucker (Bourbone)
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

1 kg Hüttenkäse

5 Ei(er)

1 Zitrone(n) - Schale, abgerieben
½ Zitrone(n), den Saft

Schokostreusel

Bis auf Schokostreusel alle Zutaten miteinander vermischen. In eine mit
Backpapier ausgelegte Springform gießen. Mit Schokostreusel bedecken.
In den kalten Backofen bei 160°C Umluft ca. 100 min backen. Ca 20 min
in der Form lassen. Form öffnen + am Backpapier auf ein Kuchenrost zie-
hen.

Ganz aus kühlen lassen vor dem Anschneiden.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

03.03.06 Hans60

Veränderung



Bananen + Schokostreusel waren aus
300 g TK Sauerkirschen, statt dessen.

Nachdem alle Zutaten verrührt, dann die TK Kirschen, vorsichtig unterheben, + weiter wie im Rezept beschrieben

Hans

Käse Bananen Kuchen M Mais F
Glutenfrei u Eifrei



500 g geschälte Bananen ca 4 Stück
1 Zitrone die Schale, Saft u Fleisch davon
230 g Vollrohrzucker
1 Prise Meersalz

1000 g Magerquark 0,5 %

200 g Frischkäse 4 %

200 ml Obstbrand

10 El Mais gem u

1 TI Koriander gem u

2 Kapseln o Samen Kardamom mit gem

200 g Mandeln gem u

8 bittere Mandeln mit gem

eventuell Schokoladenstreusel

Backpapier

26 cm Ø Springform

Bananen in die Rührschüssel geben, und rühren lassen,
1 Zitrone die Schale, Saft u Fleisch davon, dazu,
Käse dazu geben, und gut verrühren lassen, sowie ca die Hälfte des Obst-
ler, die trocknen Zutaten vermischen und langsam dazu geben, sowie den
restlichen Obstler, gut 3-5 min auf Mittelstufe verrühren, lassen.

Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ø Springform gießen,
ein wenig schütteln, bis sich der Teig gesetzt hat.

Evtl mit Schokostreusel bestreuen.

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

In die 2. Schiene von unten , auf dem Rost geben .

60 min im ausgeschalteten Ofen lassen.

Auf ein Kuchengitter oder Rost , das Backpapier entfernen, auskühlen las-
sen .

Guten Appetit

Eigenes Rezept, Mittwoch, 23. April 2008 Hans60

Käsetorte ohne Boden IV M Mais

glutenfrei

500 g geschälte Bananen ca 4 Stück

1 Zitrone die Schale davon

150 - 200 g Vollrohrzucker

1 Prise Meersalz

1 TI Koriander + (gem.)

10 EI Mais mahlen (gem)

200 g Walnüsse gem.

1000 g Magerquark

100 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

2 Dosen Mandarin a 175 g Abtropfgewicht /Kirschen

eventuell Schokoladenstreusel

Backpapier

24 cm Ø Springform

Bananen zu Muss, quetschen, Zutaten bis Quark, unterrühren, erst danach das kohlenensäurehaltiges Mineralwasser , damit die Kohlensäure erhalten bleibt, vorsichtig das Obst unterrühren .

Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte 24 cm Ø Springform gießen, glatt streichen.

In die 2. Schiene von unten , auf dem Rost geben .

70 min bei 160 ° C Umluft, ohne vorheizen , backen.

60 min im ausgeschalteten Ofen lassen.

Auf ein Kuchengitter oder Rost , das Backpapier entfernen, auskühlen lassen .

Guten Appetit

05.05.2004

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, Verletzungsfahr! Weiter rühren, soll fest werden, aber nicht steif.

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

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

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
01.12.05 Hans60

Hallo Zusammen

Veränderung I



Im Teig

1 Tl gem Türkischen Kaffee

Guss

60 g Mondamin *
1 Msp Bourbon Vanille Pulver
1 Prise Salz
700 ml Eierlikör
Rum 54 % * / Wasser

Mondamin in Rum auflösen.
Eierlikör aufkochen, Mondamin + Rum einrühren, Hitze abstellen weiter-
rühren,
Vorsicht blubbert sehr schnell + stark.
Wenn die Masse dick wird/ ist , runter von der Hitze, aber noch weiter
rühren, solange es noch blubbert/kocht.
Weiter verfahren wie im Rezept angegeben

Sonntag, 11. Juni 2006 Hans

Plätzchen II M F

Glutenfrei + Eifrei + Nussfrei



150 g Kichererbsen gemahlen
200 g Sonnenblumenkerne geröstet + gem
150 g Mais gem (kein Popkorn)
150 g Buchweizen gem
150 g Hirse gem
1 TI Salz
1 TI geh. TI Bourbon Vanillepulver
1 Tüte Backpulver (kann auch entfallen)
250 g Vollrohrrohrzucker
100 g Traubenzucker

700 – 900 ml Milch oder mehr

Schokoladenstreusel evtl

2-3 Backbleche
Backpapier dafür

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

Sonnenblumenkerne oder Bio Sesam oder Schokoladenstreusel drüber streuen.

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

Veränderung

Statt süß, schmecken diese auch pikant.
Vanillepulver und bis auf 1 TI Zucker weglassen.
Stattdessen fein geriebenen kräftigen Käse,
und oder Knoblauchzehen mit einer Gabel zerdrücken,
und 1- 2 TI Kräutersalz,

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

Eigenes Rezept, Montag, 19. November 2007, Hans60

Walnusskuchen Dusak 5 Ei M F

Glutenfrei



400 g Walnüsse fein gehackt

5 Ei

200 g Vollrohrzucker

1 Tüte Bourbon Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Tüte Weinsteinbackpulver (17 g)

500 g Maiskörner gem.

500 ml Milch

Schokostreusel

400 g süße Schlagsahne

2 Tüten Bourbon Vanillezucker

1 a 26 cm Ø Springform

Backpapier dafür

Zubereitung

Eier + Zucker + Walnüsse schaumig rühren.
Milch dazu, +

Maismehl mit Salz + Weinsteinbackpulver vermischen +
Unter Zucker / Ei / Milchmischung rühren.

In eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ø Springform gießen,
mit Schokostreusel bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ca 70 min backen .

(war noch heiß vom Auflauf)

bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 190° + ca 70 min backen

Nadelprobe.

Veränderung

Anstelle Vollmilch
Kohlensäurehaltiges Mineralwasser,
dann ist die Backzeit um 20 - 30 min kürzer.

mit Vanillezucker **geschlagene Schlagsahne** servieren

PS

Die Nüsse sind so fetthaltig, da brauche ich keine zusätzliche Fette , wie
Butter z.B.
irgendwo muss man ja sparen....

Donnerstag, 20. Oktober 2005

Hallo Zusammen

Veränderung der Zubereitung

Eiweiße mit Salz weiß und mit 100 g Zucker steifschlagen, Beiseitestellen.
Eigelb mit Salz und Rest Zucker cremig bis weiß schlagen,
12 bittere Mandeln mit den Walnüssen fein hacken, zum Eigelb geben,
Milch dazu , und den Mais mit Backpulver, nun reicht die Flüssigkeit nicht
mehr, **ca 125 ml** noch dazu geben. Diesen Teig ca 5 min auf Mittelstufe
rühren lassen. Evtl noch **4 cl Rum** zugeben.

Eiweiß mit einem Holzlöffel untermischen, den Teig in die mit Backpapier
ausgelegte Ringform gießen, mit Schokostreusel bestreuen , und in den
kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 70 min backen, Nadelprobe

Freitag, 6. April 2007

Hans

Fleisch = Gelatine

Aprikosentorte 6 Ei M F

glutenfrei

Zutaten für 1 Portionen

1000 g Aprikose(n)

750 g Quark

200 g Rohrzucker, bis 250 g

½ TL Vanille, Bourbon ODER

1 Tüte/n Vanillezucker

2 Tüte/n Gelatine, gemahlen, nach Anweisung der Tüte

Baiser um die Form 1 cm hoch auszufüllen ODER

Baiser herstellen:

250 ml Eiweiß (ca 6 Ei)

375 g Puderzucker, gesiebt

30 g Speisestärke, (Mondamin z.B.)

Aprikosen abschrecken, durch den Wolf drehen. Gelatine nach Anweisung der Tüte/Hersteller.

Alle Zutaten miteinander vermengen, in eine 24 cm, mit Backpapier ausgelegte, Springform, auf deren Boden eine ca. 1 cm hohe zerkrümelte Baiserschicht kommt, einfüllen. Dann ein paar Stunden in den Kühlschrank, am besten über Nacht.

Baiser herstellen: die Eiweiße mit der Hälfte des Zuckers zu steifem Schnee schlagen. Ca 15 – 20 min. Den restlichen Zucker mit der Stärke mischen + unter den Eischnee ziehen (nicht mit dem elek. Handrührer)

Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen + auf das Backblech 15 Rosetten spritzen. Ergibt meistens 2 Bleche.

Da ich einen Umlufttherd habe, brauche ich die Backofentür nicht offen zu lassen. Lasse den Ofen meist über Nacht an. Die Baiser auf die mittlere Schiebeleiste, über Nacht trocknen lassen. Dabei die Backofentür mit einem Kochlöffel einen Spalt offen halten.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

21.12.04 Hans60

Veränderung



15 große Blatt Gelatine

1,5 kg Aprikosen, anstatt 1 kg,
Anstelle durch den Fleischwolf, püriert,
200 g Vollrohrzucker,
gekauften Baiser verwendet.

Mit Schokoladenstreusel bedeckt

Fazit

Wenn die Fruchtmasse noch zu dünn ist, also noch nicht angefangen hat zu gelieren, steigen die Baiserstücke nach oben, kann mich nicht mehr erinnern, wie es letzte Mal war, damit sie nicht alle oben raus sehen, habe ich es mit Schokoladenstreusel abgedeckt. Dadurch bleiben sie innerhalb, lösen sich zum Teil auf, vielleicht kann man es auch auf den Fotos sehen. Der Kuchen saftet. Sehr süß, werde nächstens nur noch die halbe Menge Zucker nehmen

Hans

Bananentorte 3 Eiweiß F

Glutenfrei / Milchfrei



1 Biskuitboden IV, z.B.

18 Blatt Gelatine

1,5 kg Bananen geschält gewogen (ca 2,5 kg)

1 Fl (700 ml) Eierlikör

3 Eiweiß

1 Prise Salz

160 g Vollrohrzucker

1 Msp Bourbon Vanillepulver

18 Blatt Gelatine in kalt Wasser 10 min einweichen, ausdrücken,
+ in 1 Topf im Wasserbad auflösen, nicht kochen, fast abkühlen lassen.
Bananen mit einem elektrischen Pürierstab nicht ganz fein, pürieren + mit
dem Eierlikör auffüllen, sollten 2 l werden, in die fast abgekühlte Gelatine,
erst ein wenig Bananenbrei, vermischen, dann Rest einrühren.

1 Rundform / Springform 26 cm Ø mit Backpapier komplett auslegen.

Biskuitboden 1 quer durch schneiden, den Boden in die Form legen,
+ den Bananen Eierlikörbrei zugießen.

Den Biskuitdeckel drauf legen.

Nimm einen Kochtopf in den du eine Rührschüssel darauf setzen kannst.
In den Topf gib Wasser aber so das die Rührschüssel nicht unter Wasser
stehen, wir wollen nur Dampf haben. Zucker und Eiweiß in die Rührschüs-
sel, auf den Kochtopf mit Wasser darauf setzten und rühren, elektrischen
Schneebeesen . Also der Rührtopf bleibt so lange über dem Dampf bist du
meinst es ist fest genug.

Diesen Eischäum jetzt auf den Biskuitdeckel verteilen, glatt streichen.

PS:

Wer will kann noch Schoko Glasur drüber geben.

Schokolade – Fett für Glasur ca.1:1, Wasserbad

Insgesamt 150 g bittere Schokolade 70%

Das ganze über Nacht kühl stellen zum Fest werden.

Eigenes Rezept unter Mithilfe von Jutta (Österreich) , betreff des Ei-
schnees.

Dienstag, 8. August 2006

Veränderung, Mittwoch, 29. November 2006

Anstelle Baiser ,

150 g Kokosnuss
300 ml Wasser

150 ml Wasser
1 Msp Bourbon Vanillepulver
1 Prise Salz
40 g Speisestärke

300 ml Wasser mit Kokosnuss aufgekocht, darein die Speisestärke, mit Salz + Vanillepulver aufgelöst in 150 ml kaltem Wasser, rührend kochen lassen , bis es andickt, abkühlen lassen , + auf den Biskuitdeckel glatt streichen.

Weiter wie oben

Gummi (Bärchen) F

nicht für Kinder
glutenfrei + kuhmilchfrei + eigenes Rezept



Zutaten für 1 Portionen
100 Blatt Gelatine, 7 x 23 cm
700 ml Eierlikör oder anderen
1 Zitrone(n), Schale + Saft ODER

17 Tüte/n Gelatine, gemahlene, á 9 g
1 Zitrone(n), Schale + Saft
700 ml Eierlikör oder anderen

Zubereitung

Blattgelatine in Wasser ca. 10 min einweichen. + dann ausdrücken.
oder gem. Gelatine in 750 ml Wasser einrühren + ausquellen lassen.
Beide Arten im Wasserbad auflösen + höchstens auf 75 ° erwärmen, fast abkühlen, lau.

Abgeriebene Schale + Saft der Zitrone dazu geben. Eierlikör dazu geben + verrühren, das Ganze in eine mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne gießen + in den Kühlschrank oder an einem kühlen Ort sich verfestigen lassen.
Längs + quer schneiden oder nach Bedarf. Nur nicht in der Küche offen stehen lassen, man kann nicht vorbei gehen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

15.08.06 Hans60

Veränderung:

Wenn man es nicht am gleichen Tag, verbraucht, ist es angebracht die Oberfläche entweder mit Schokoladenstreusel oder Milchfrei mit geraspelte bittere Schokolade ab 70 % oder evtl mit Kokosflocken zu bestreuen, kurz bevor es fest wird.

Hans

Käse Mokka Obst Kuchen M F

Resteverwertung, + Glutenfrei + Eifrei



Boden:

50 g Mais gem

50 g Naturreis gem

50 g Amaranth gem

ODER

150 g Mehl

20 g Kaffeebohnen gem

1 Prise Salz

70 g Vollrohrzucker

120 g Butter

3 El Rum 54 % oder Wasser

Füllung

250 ml Milch

100 g Vollrohrzucker

1 Prise Salz

0,5 Zitronenabrieb

10 Blatt Gelatine

20 g Kaffeebohnen gem getrennt

800 g Hüttenkäse

400 g Schmand

250 g TK Kirschen

Schokoladenstreusel evtl

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

Eine 26 cm Ringform mit Backpapier ausfüllen.

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

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

Umluft ca 30 min hellbraun backen,

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

Abkühlen lassen.

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

Die Gelatine nach Vorschrift auflösen und in die Milch rühren.

Die Milch kalt stellen.

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

Wenn die Milch zu erstarren beginnt, den Hüttenkäse und den Schmand sowie den Rest gem Kaffeebohnen + TK Kirschen unterrühren.
Die Käsecreme auf den erkalteten Tortenboden gießen, glattstreichen.
Evtl geraspelte Schokolade drauf geben.

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

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

Veränderungen

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

Eigenes Rezept, Montag, 11. Juni 2007, Hans60

Käse Sahne Torte M F

Glutenfrei + Eifrei



3796 emf

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 Ei 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 Ei 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 gesiebtetem Puderzucker 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 Minuten mit etwas Zucker bestreut stehen lassen.

*

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

Sonntag, 10. Juni 2007 Hans60

Kirschen Torte Bis Atasu M F
Glutenfrei



1 Biskuitkuchen/ Boden z.B Rezept
Schokoladenkuchen Koskol

1 Tasse Kirschwasser ca
2 Pfund TK Kirschen entsteint
Rest vom Kirschenwasser

3 Gewürznelken gemörsert
80 g Mondamin / Speisestärke ODER
2 Tüten Puddingpulver ODER
6-9 Blatt Gelatine nach Packungsanleitung bereiten

800 g süße Sahne

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

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

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

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

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

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

Abkühlen lassen + dabei des öfteren umrühren.

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

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

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

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

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

Samstag, 7. Oktober 2006 eigenes Rezept

Rotweinkuchen III 2 Ei M

glutenfrei, sehr frei nach Ulli 5.3.01

Zutaten für 12 Portionen

Für den Biskuitboden:

2 Ei(er)

2 EL Rohrzucker oder 60 g

40 g Maismehl oder 30 g

40 g Reis - Mehl

250 g Mandeln + Haselnüsse, oder einzeln

100 g Kuvertüre, bittere, in der Mandelmühle gemahlen

2 EL Rohrzucker

1 Prise Meersalz

¼ TL Vanille, Bourbon, gem. oder 1 T Vanillezucker

1.5 EL Kakaopulver

1 TL Kaffeepulver, türkisch o. anderen sehr fein gem. Kaffee

¼ TL Zimt, gemahlen

10 Körner Piment, gemahlen

¾ TL Nelken, gemahlen

½ TL Muskat, gemahlen

0.12 TL Kardamom, gemahlen

1.5 TL Koriander, gemahlen

500 g Quark (Magerquark)

200 ml süße Sahne

9 Blatt Gelatine

250 ml Wein, rot

Zubereitung

Biskuitboden: Eier + Zucker schaumig rühren, Salz dazu geben, das Mehl vorsichtig unterheben. Ca 12 min bei 160 ° C Umluft backen, dabei Springform mit Backpapier auslegen.

Kuchen: alle Zutaten von Mandeln bis Koriander vermischen. Süße Sahne mit Quark verrühren + zu der Teigmischung geben, gut verrühren.

Gelatine einweichen, ausdrücken, im Wasserbad auflösen. Abkühlen lassen. 250 ml Rotwein zur Gelatine geben, vermischen + zum Teig geben, 10 -15 min im Kühlschrank anziehen lassen. Nochmals durchrühren, auf dem Biskuitboden verteilen, glatt streichen, kühl stellen.

17.10.03 Hans60

CK

Schoko Muffins II 2 Ei M

glutenfrei,

Zutaten für 12 Portionen

Für den Biskuitboden:

2 Ei

2 EL Rohrzucker oder 60 g

40 g Maismehl oder 30 g

40 g Reis - Mehl

250 g Mandeln + Haselnüsse, oder einzeln

100 g Kuvertüre, bittere, in der Mandelmühle gemahlen

2 EL Rohrzucker

1 Prise Meersalz

¼ TL Vanille, Bourbon, gem. oder 1 T Vanillezucker

1.5 EL Kakaopulver

1 TL Kaffeepulver, türkisch o. anderen sehr fein gem. Kaffee

¼ TL Zimt, gemahlen

10 Körner Piment, gemahlen

¾ TL Nelken, gemahlen

½ TL Muskat, gemahlen

0.12 TL Kardamom, gemahlen

1.5 TL Koriander, gemahlen

500 g Quark (Magerquark)

200 ml süße Sahne

9 Blatt Gelatine

250 ml Wein, rot

Zubereitung

Biskuitboden: Ei + Zucker schaumig rühren, Salz dazu geben, das Mehl vorsichtig unterheben. Ca 12 min bei 160 ° C Umluft backen, dabei Springform mit Backpapier auslegen.

Kuchen: alle Zutaten von Mandeln bis Koriander vermischen. Süße Sahne mit Quark verrühren + zu der Teigmischung geben, gut verrühren.

Gelatine einweichen, ausdrücken, im Wasserbad auflösen. Abkühlen lassen. 250 ml Rotwein zur Gelatine geben, vermischen + zum Teig geben, 10 -15 min im Kühlschrank anziehen lassen. Nochmals durchrühren, auf dem Biskuitboden verteilen, glatt streichen, kühl stellen.

17.10.03 Hans60

CK

Schoko Rum Torte 2 Ei M F

Glutenfrei



es geht auch gut ohne Boden, ist mir lieber

Biskuitboden

2 Ei

2 Ei Vollrohrzucker

1 Prise Salz

40 g Maismehl

40 g Reismehl

Ei + Zucker schaumig rühren, übrige Zutaten dazu, +
in 1 mit Backpapier ausgelegte 24 cm Ø Springform geben
bei ca 160 ° C Umluft ca 14 min backen.
Auskühlen lassen.

Füllung

500 g Magerquark mit

200 ml süße Sahne verrühren, dann dazu

100 g Vollrohrzucker

200 g beliebige Nüsse gem.

¼ TI Bourbon Vanille gem. oder

1 P Vanillezucker

1 Prise Meersalz

1.5 Ei Kakaopulver

1 x Lebkuchengewürz oder

1 TI Zimt gem.

100 g bittere Kuvertüre in Mandelmühle gemahlen

gut 3 El eingeweichte, **Rumrosinen** (12 h + mehr)

alles gut vermischen

9 große Blatt Gelatine, einweichen, ausdrücken, im Wasserbad auflösen, abkühlen lassen.

150 ml Rum (54%) +

100 ml Eierlikör verrühren + zur abgekühlten Gelatine geben, + dies unter den Teig mischen, gut verrühren.

Ca 10 - 15 min kalt stellen, bis es ein bisschen anzieht.

Umrühren +

Auf den abgekühlten Biskuitboden geben

Glatt streichen + mit ca

100 g Schokoladenstreusel bestreuen.

Ein paar Std kalt stellen, am besten über Nacht

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 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

Donnerstag, 22. April 2010

Mit freundlichen Grüßen

Hans

www.Hans-joachim60.de