

Gebaeck + Konfekt **Glutenfrei Eifrei Kuhmilchfrei**

Index nicht aktiv

Kekse.....	2
Pralinen	26

Inhaltsverzeichnis

Gebaeck + Konfekt Glutenfrei Eifrei Kuhmilchfrei	1
Index nicht aktiv.....	1
Inhaltsverzeichnis	1
Kekse	2
Amandes à la Siamoise Vegan.....	2
Chinesisches Mandelgebäck Vegan	3
Erdnussbällchen, Kulikuli Vegan	4
Fondant (Schmelzglasur) Vegan	4
Glasuren verschiedene Vegan	5
Halva , Sesam	6
Indische Schokolade F	6
Kichererbsen Kugeln Indische	7
Kipferln Vegan	8
Lebkuchengewürz Vegan	8
Lebkuchengewürz II Vegan	9
Mandelkrokant Vegan	9
Mandelkrokant, Feiner Vegan	10
Mandelmarzipan Vegan.....	10
Marzipan	10
Marzipanmasse Vegan	11
Mürbeteig I Vegan	11
Mürbeteig II Vegan.....	12
Nougat Noir	12
Nougatcreme	12
Nougatcreme III z.B. F	13
Nougatcreme IV F Vegan	14
Nusscreme.....	14
Nusscreme II F Vegan.....	15
Nusscreme Nusstella Vegan.....	16
Schokoknöpfe Vegan.....	16
Schokoladentütchen Vegan.....	17
Sesam Honig Riegel	17
Sesam Lollis Vegan	18
Sesampaste Provenzalische Vegan	18

Spritzgebäck I Ziegenkäse F	18
Spritzgebäck II + III süß F Vegan	19
Spritzgebäck III F Vegan	20
Spritzgebäck IV, Nougat F Vegan	21
Spritzgebäck V, Banane F Vegan	23
Süße Salami Vegan	24
Tahinisauce scharf Vegan	24
Vierkornkekse.....	25
Zimtmandeln I Vegan.....	26
Pralinen	26
Amaranth Konfekt Vegan.....	26
Aprikosen Pflaumen Konfekt.....	27
Aprikosenkonfekt.....	28
Cashewkonfekt	28
Cornflakes Kuppeln mit dunkler Schokolade Vegan	29
Einfache Pralinen Vegan	29
Erdnussbällchen Vegan.....	30
Feigenkugeln	30
Gewürzpralinen Vegan.....	31
Gummibärchen F.....	31
Halva Möhren.....	33
Halvah	34
Honig Pralinen	34
Israelische Sesamkonfekt.....	35
Kaffee Konfekt.....	35
Kandierte Rosen Vegan.....	36
Karamell Vegan.....	36
Karamellen Datteln.....	36
Kokos Marzipan Kugeln.....	37
Konfekt aus schwarzen oder roten Johannisbeeren Vegan	37
Lowzina b'Shakar Vegan	38
Marzipan Ingwer Kugeln.....	38
Indische Schokolade F	39
Nougat Laddu	40
Nuss Früchte Schokoladenstücke Vegan	40
Nuss Honig Konfekt	41
Quittenkäse mit Zucker Vegan	41
Sojakonfekt	42
PS.....	42
Hinweis F	43

Kekse

Amandes à la Siamoise Vegan

500 g Zucker
1/8 l Wasser
125 g Puderzucker
500 g Mandeln, abgezogen, -halbiert und leicht geröstet

Dieses Rezept für glasierte Mandeln entstammt einem Buch, das 1698 von Massialot, dem Küchenchef Ludwigs XIV, verfasst wurde.

Den Zucker bei mittlerer Hitze im Wasser auflösen und den Sirup bis ca. 125°C erhitzen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die gerösteten Mandeln hineingeben. Die Mischung auf einen mit Butter oder Öl bestrichenen, auf einem Rost ausgebreiteten Bogen Pergamentpapier geben und hart werden lassen

Oder aber die Mandelhälften einzeln mit einem Löffel aus dem Sirup heben, in Puderzucker wälzen und auf Pergamentpapier trocknen lassen.

Chinesisches Mandelgebäck [Vegan](#)

50 g Reis
30 g Zucker
100 g Nüsse o. Sonnenblumenkerne o. Sesam
50 g Margarine o. 5 Ei Öl
1 T Wasser
alles verrühren ev. Noch Wasser zufügen, bis sich ein Teigball gebildet hat.
Den Teig auf Backpapier flachdrücken
160 ° , vorgeh. 15-20 min

oder, noch mit

1/2 T Zimt
1/4 T Kardamom

oder mit je 1/4 T

Anis
Fenchel
Nelken

Oder mit

Vanille
Oder mit
1-2 T Carob

immer nur 1 Rezept

Hallo Petra

Habe auf Mix C von Schär 1 Rezept gefunden, auf einer Tüte die ich geschenkt bekam, aber nichts damit anfangen kann.

Klingt superlecker! Wird Zeit, dass es wieder Weihnachten wird, damit ich das ausprobieren kann. Obwohl, wer sagt, man kann Dominosteine nur zu Weihnachten essen?!

18.02.04 - 09:57 Kleines_Teufelchen

Erdnussbällchen, Kulikuli Vegan

4 Portionen

500 g Ungesalzene Erdnüsse

1 Zwiebel; gehackt

Cayennepfeffer

; Salz

Erdnussöl

Die Erdnüsse ohne Öl rösten. In einen Mixer geben und mit etwas Öl zerkleinern, bis eine glatte Masse entsteht. Herausnehmen und überschüssiges Öl auspressen bzw. abschöpfen.

Etwas Öl erhitzen und die Zwiebel darin glasig braten. Zur Erdnussmasse geben, mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken, gut durchmischen. Aus der Masse Bällchen formen.

Reichlich Öl erhitzen und die Bällchen 3 Minuten darin frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Heiß servieren.

Fondant (Schmelzglasur) Vegan

Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten

Zutaten:

350 g Zucker

4 El. Wasser

Öl

Zubereitung:

Am besten eine feuerfeste, flache Schüssel nehmen, ganz dünn mit Öl ausstreichen und in den Kühlschrank stellen. Während sie abkühlt, 350 g Zucker mit 4 Esslöffel Wasser aufsetzen und schmelzen. Den Sirup zur kleinen Kugel (einen Kochlöffel in den Zucker, dann in kaltes Wasser tauchen: der Zucker muss elastisch, aber doch nicht mehr dick-flüssig sein) einkochen, sich absetzende Verunreinigungen dabei abheben. In die kalte Schüssel gießen und etwas abkühlen lassen. Dann mit einem Spachtel die Masse kräftig durcharbeiten, damit der Zucker weiß und fest wird - dabei immer von außen her nach innen schaffen -, Bis er schließlich eine glatte, gerade noch knetbare Masse geworden ist. Tipp: fertigen Fondant bekommt man auch in guten Konditoreien zu kaufen

Glasuren verschiedene Vegan

5 Varianten

Zuckerguss

200 g Puderzucker

2 El Wasser; heiß (bis 3 El)

Zitronenguss

200 g Puderzucker

2 El Zitronensaft; (bis 3 El)

RUM- ODER Arrakguss

200 g Puderzucker

2 El Wasser; heiß (bis 3 El)

Rum- oder Arrakaroma

- 1 Fläschchen

Kaffeeguss

200 g Puderzucker

2 El Kaffee; heiß (bis 3 El)

Schokoladenguss

200 g Puderzucker

30 g Kakao

3 El Wasser; heiß

Zuckerguss

Den gesiebten Puderzucker verrührt man mit dem heißen Wasser zu einem dickflüssigen Guss, der noch warm auf das Gebäck aufgetragen wird.

Rum- oder Arrakguss

Zubereitung wie Zuckerguss.

Kaffeeguss

Zubereitung wie Zuckerguss.

Schokoladenguss

Zubereitung wie Zuckerguss. Gibt man jedoch 25 Gramm zerlassenes Kokosfett hinzu, so erhält man einen glänzenden Guss.

:Quelle: Dr. Oetker. 1939

Halva , Sesam

6 Tas. Sesamsamen

1 1/2 Tasse. Honig

1 TI Ingwer

1 TI Zimt

1 TI Delifrut von Brecht Gewürzmischung

Sesamsamen rösten. nicht so lange, es darf nur heiß werden, sonst wird der Sesamgeschmack zu stark Portionsweise mahlen. Mit Honig und Gewürze gut verarbeiten.

In einer 33x23cm-Form pressen und im Kühlschrank einige Zeit ruhen lassen. Servieren: in Würfeln geschnitten.

In eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform drücken, dann ab in den Kühlschrank, 2- 3 Tage , zieht dann besser durch.

Hans60

Indische Schokolade F

Besan Laddu



Für etwa 30 Stück

200 g Butter oder Margarine
200 g Kichererbsenmehl
3 EL Cashewnüsse (Hasel- oder Walnüsse)
1/4 TL Zimt
1/4 TL gemahlener Kardamom
1 EL Carob
abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone
175 - 200 g cremiger Honig

Butter oder Margarine in einem Topf bzw. einer Pfanne mit schwerem Boden bei mittlerer Hitze schmelzen und Kichererbsenmehl hineinsieben. Mit einem Holzlöffel unter ständigem Rühren anrösten, bis es (nach etwa 15 Minuten) einen nussartigen Geruch verströmt. Nüsse hacken, hinzufügen und für einige Minuten weiter rösten. Anschließend Gewürze, Carob und Zitronenschale dazugeben. Nun die Masse auf 40° C abkühlen lassen und dann den Honig darunter rühren. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Tablett streichen und kaltstellen. Nach dem Erkalten in kleine Rechtecke oder Rauten schneiden.

Kichererbsen Kugeln Indische

150 g Mandelmus
200 g Kichererbsenmehl
100 g Honig
0,5 TL Zimtpulver
0,25 TL Meersalz
je 1 El geh. Mandeln +geh., ungesalzene Pistazien/Cashewnüsse
3 gehäufte El Kokosraspel

Mandelmus bei schwacher Hitze unter rühren weich werden lassen.
Das Kichererbsenmehl zufügen + gründlich unterrühren.
Die Masse bei schwacher Hitze langsam weiterrühren, bis sie angenehm zu duften beginnt. Das dauert ca 10 min.

Die Masse dann etwas abkühlen lassen.

Honig, Zimt, Salz + Mandeln, Pistazien + Nüsse unterrühren.

Mit nassen Händen aus dem Teig etwa 20 Kugeln formen + diese in Kokosraspeln wenden.

In einer verschlossenen Blechdose kühl aufbewahrt halten sie sich ca 2 Wochen frisch.

Kipferln Vegan

Ich koche und backe gern, insbesondere mit ungewöhnlichen Zutaten. Probieren Sie es doch auch einmal aus!

Rezept für 32 Kipferln

50 g Margarine schaumig schlagen,

30 g Zucker unterrühren,

40 g Banane pürieren und unterrühren,

30 g Sonnenblumenkerne in der Küchenmaschine extrem fein hacken + unterrühren,

100 g Schär Mehlmix C (Reformhaus) unterrühren,

Backofen auf 180°C vorheizen ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig in 32 Stücke teilen, jedes Stück mit den Händen zu einer Rolle und dann zu einem Kipferl formen und auf das Backblech legen, die Kipferl 12 Minuten backen und mit Puderzucker bestäuben.

Diese Kipferln sind glutenfrei, Eifrei, milchfrei und nussfrei.

Wenn gewünscht, werden sie mit Vanille zu richtigen Vanillekipferln.

Lebkuchengewürz Vegan

Zubereitung:

Das Lebkuchengewürz ist eine Gewürzmischung und enthält nebst Zimt, Sternanis und Nelken auch Macis (die Samenhaut der Muskatnuss, die auch als Muskatblüte bezeichnet wird).

Sie können Ihr Lebkuchengewürz jedoch auch selbst zusammenstellen. Versuchen Sie einmal folgende Mischung:

3 El Zimtpulver,

1 El Sternanispulver,
1 TI Nelkenpulver,
3 Msp. Macis (Muskatblüten),
evtl. zusätzlich je 1 Msp.
Kardamom, Koriander und Ingwer.

Alle diese Gewürze lassen sich ungemahlen mit weniger Geruchsverlust als gemahlene Gewürze aufbewahren. Da es jedoch nicht einfach ist, sie selbst zu pulverisieren, empfiehlt es sich, diese Gewürze pulverisiert in kleinen Quantitäten zu kaufen. In Drogerien erhalten Sie die von Ihnen gewünschte Menge.

Lebkuchengewürz II Vegan

0,25 TI Zimt
0,5 TI Piment
0,5 TI Nelken
0,5 TI Muskatnuss
0,125 TI Kardamom
1,5 TI Koriander

Zubereitung

alle Gewürze so fein wie möglich mahlen und dann, die angegebenen Mengen vermischen.

Mandelkrokant Vegan

125 g Zucker
150 g Mandeln; gehackt
1 El Margarine
1 Vanillezucker

Alle Zutaten in einem Tiegel verrühren und bräunen lassen, auf ein gefettetes Blech streichen und noch warm fein zerkrümeln, oder in kleine Quadrate schneiden

Mandelkrokant, Feiner Vegan

150 g Mandeln; evtl. mehr
500 g Puderzucker
30 g Rübensirup

Die Mandeln in heißem Wasser brühen, abziehen und gut trocknen lassen, dann in feine Scheiben schneiden.

Den Zucker in einer eisernen Pfanne unter ständigem Rühren hellgelb werden lassen, den Sirup und die Mandeln darunter mischen, schütteln und noch einige Zeit auf nicht zu heißer Platte belassen. Dann alles auf ein geöltes Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit einer Teigrolle gleichmäßig flach drücken und noch warm mit einem Messer in dünne Streifen schneiden.

Mandelmarzipan Vegan

Zutaten:

250 g Mandeln geschält
50 g Pistazienkerne
250 g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
25 ml Rosenwasser (oder nach Bedarf)

Zubereitung:

Es ist wichtig, Mandel aus neuer Ernte zu verwenden, die noch nicht älter als drei Monate sind!

Pistazien und Mandeln blanchieren und trocknen. Die Pistazien fein hacken. Die Mandeln mit dem Zucker und dem Vanilleextrakt in einer Mörser oder Mixer zu einer Paste verarbeiten. Die Paste mit so viel Rosenwasser vermischen, dass ein fester Teig entsteht. Diesen Teig 10-15 Minuten kneten, dann zu einer langen Stange rollen. Die Stange in kleine Stücke schneiden und diese in der Handfläche zu kleinen Bällchen rollen. In gehackten Pistazienkernen wenden. Vor dem Servieren 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Marzipan

Von den Mandeln 1 Tasse abnehmen, Feinmahlen (oder hacken)+ mit Rum übergießen, ziehen lassen, am nächsten Tag mit hacken.
+ weiter wie oben

Marzipanmasse Vegan

Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten

Zutaten:

250 g Süße Mandeln

15 g Bittere Mandeln

250 g Staub-/Puderzucker

2 El. Wasser

Zubereitung:

Die Mandeln werden mit kochendem Wasser übergossen, (120 sek gekocht) geschält und an der Luft getrocknet. Nun treibt man sie 2-3 mal durch die Mandelreibe, damit sie recht fein werden, gibt Staubzucker und wasser dazu und verknetet die Masse auf dem Backbrett, bis sie glatt ist. Nach Belieben ausrollen, ausstechen und an der Luft übertrocknen lassen. KÖNIGSBERGER MARZIPAN: Dieselben Zutaten wie zur Grundmasse, nur statt Wasser Rosenwasser. Man sticht Herzen und Brötchen aus, die Herzen bekommen einen Rand aus gerollter Masse, die man mit dem Marzipankneifer formen kann. Der Boden wird mit Papier bedeckt. Der Rand sowie die Oberseite der Brötchen wird mit Eigelb bestrichen. Nun hält man den Handgriller oder eine glühende Schaufel von oben über das Konfekt oder schiebt es einen Augenblick in den Grillraum des Bratofens, sofern man einen Grill hat. In wenig Augenblicken hat sich das Marzipan gebräunt und wird schnell wieder herausgenommen. Die Herzen belegt man mit kandierten Früchten.

Mürbeteig I Vegan

Also hier kommt es, das super Rezept (ich habe es schon ausprobiert und es supergeschmeckt und ließ sich auch gut verarbeiten)

150g Reismehl

120 g Buchweizen

100 g Margarine

70 g Zucker

1 Prise Salz

150-200 g Wasser

Margarine für die Form

alles rasch zu einem Teig verkneten, in eine Springform drücken und anschließend 30 - 60 min kalt stellen.

Also kann ich nur empfehlen, auch ohne Zucker mit einer pikanten Füllung...

Viele Grüße + Spaß beim Backen

Anne

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.

Mürbeteig II Vegan

200 g Buchweizen
200 g Reis
100 g Hirse
250 g Margarine
Salz

Nougat Noir

500 g Zucker
1 kg Mandeln, abgezogen und leicht geröstet
500 g Honig
1 El Orangenblütenwasser

Dieser Nougat ist ein berühmtes provenzalisches Konfekt; er gehört dort zu den traditionellen 13 Weihnachts-Desserts.

Konditoren geben es zwischen zwei Oblatenwaffeln.

Zwei 20 mal 20 cm große Backformen mit Öl ausstreichen. Mandeln, Honig, Zucker und Orangenblütenwasser in einen Topf geben und unter häufigem Rühren bei schwacher Hitze zum Kochen bringen. Weiterkochen bis die Mandeln bei Rühren krachen und der Honig eine goldbraune Farbe angenommen hat. Die Masse in die Formen geben und erkalten lassen.

Dann stürzen und in Stücke brechen.

21.12.2003 Hans60

Nougatcreme

Zutaten:

2 EL Sonnenblumenöl

100 g Honig

100-200 ml Wasser

200 g Haselnüsse, sehr fein gemahlen

50 g Kakao

0,5 TL Vanille

0,5 TL Zimt

Zubereitung:

Öl, Honig und Wasser mit Schneebesen verquirlen

Nüsse mit Kakao und Gewürzen gut mischen

Beide Mischungen zusammen gut verrühren

Hinweis: In einem Schraubglas kühl aufbewahren

Nougatcreme III z.B. F



80 g Honig

3 EL starker schwarzer Kaffee, ODER

1 EL türkischen gem +

2 EL Wasser,

2 EL Wasser,

2 TI Kakao kein Instant

0,5 TI gem Vanille

0,5 TI Zimt

200 g Haselnüsse

Honig mit Kaffee + Wasser verquirlen.

Kakao, Vanille + Zimt beifügen.

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

Gründlich mit der Honigmischung verrühren.

Die Nougatmasse in einem Schraubglas aufbewahren.

Freitag, 15. September 2006

Nougatcreme IV F Vegan

Glutenfrei u Vegan u Nussfrei



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

wer will noch 2 TI Kaffee gem

Zubereitung:

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

Hinweis: In einem Schraubglas kühl aufbewahren

Nusscreme

400 g Erdnüsse geröstet , geschält, gemahlen
250 g Haselnüsse geröstet, gem.
4 TI Carob

0,25 TL Vanille Pulver
4 EL ungehärtete Margarine / Becel
3 TL fester Honig , alles zusammen manschen, in Glas füllen , in Kühl-
schrank

29.11.2003 Hans

Nusscreme II F Vegan
glutenfrei, milchfrei



Zutaten für 3 Portionen
100 g Haselnüsse (Haselnussmus!)
1 EL Sirup (Ahornsirup)
2 EL Margarine, ungehärtete
1 Prise Meersalz
1 TL Kakaopulver oder Carobpulver
1 Prise Vanille
1 Prise Zimt, gemahlen

Zubereitung

Vom Nussmus das eventuell oben auf schwimmende Öl abgießen und nach Entnahme des für den Aufstrich benötigten Nussmuses wieder zurück ins Glas geben, damit sich das Mus länger hält. Zusammen mit dem Ahornsirup, Salz, Margarine, Carob und den Gewürzen zu einer Creme verrühren. Die Nusscreme hält sich gut verschlossen an einem kühlen Ort mindestens sieben Tage.

30.11.03 Hans60 CK

Veränderung F

Anstelle von Nüsse, Erdnüsse kurz geröstet und gem,

Montag, 8. Dezember 2008

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Nusscreme Nusstella Vegan

100 g Haselnussmus
1 El Ahornsirup
2 El Margarine
1 Spur Salz
1 Tl Carobpulver/ Kakaopulver
1 Prise Vanille
1 Prise Zimt

Vom Nussmus das eventuell obenauf schwimmende Öl abgießen - und nach Entnahme des für den Aufstrich benötigten Nussmuses wieder zurück ins Glas geben, damit sich das Mus länger hält - und die benötigte Menge Nussmus für den Aufstrich entnehmen. Zusammen mit dem Ahornsirup, Salz, Margarine, Carob und den Gewürzen zu einer Creme verrühren.

Die Nusscreme hält sich gut verschlossen an einem kühlen Ort mindestens sieben Tage.

Schokoknöpfe Vegan

(ca. 60 Stück)

100 g gemahlene geschälte Mandeln,
100 g ger. bittere Schokolade ab 70 %
200 g Zucker,
100 g Margarine

Mandeln, Schokolade, Zucker und die kleingeschnittene Butter oder Margarine in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgerätes vermischen. Rasch mit den Händen zu einem Teig verkneten. Mehrere Rollen mit dem Durchmesser eines Zweimarkstückes daraus formen. In Folie gewickelt für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Die Rollen in halb Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Zwischen den Handflächen zu Kugeln rollen und auf ein gebuttertes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 100 Grad ca. 45 Minuten mehr trocknen als backen.

Tipp: Die Schokoknöpfe vor dem Backen in Zucker wälzen. Sie bekommen so eine ganz zuckerige Kruste.

Schokoladentütchen Vegan

400 g bittere Schokolade ab 70 %
Butterbrotpapier
1 Holzklötzchen (quadratisch, 2-3 cm Seitenlänge)

Die Schokolade im lauwarmes Wasserbad schmelzen, sie darf nicht zu dünn werden. Das Papier in 40 ca. 10 cm große Quadrate schneiden. Je ein Blatt Butterpapier auf den Boden des Holzklötzchens legen, das Papier in gleichmäßigen Falten am Klötzchen hochziehen. Am überstehenden Papier festhalten und in die Schokolade tauchen. Herausziehen, erstarren lassen und dann auf einer Folie hart werden lassen. Das Papier vorsichtig drehend herausziehen und die Tütchen nach Belieben füllen. Zum Beispiel beim Kindergeburtstag mit bunten Zuckerblümchen

Sesam Honig Riegel

200 g flüssiger Honig
2 Ei Margarine
0,5 TI Zimtpulver
0,5 TI gemahlene Vanille
150 g ungeschälten Sesam

Den Honig mit der Butter oder Margarine, der Vanille und dem Zimt in einer möglichst schweren Pfanne (was auch immer das soll) unter ständigem rühren 3-4 min. sprudelnd kochen lassen, bis die Masse beginnt cremig zu werden. Die Sesamsamen hinzufügen und die Honigmasse unter ständigem Weiterrühren karamellisieren lassen (ca.3-4 min). Die Hitze reduzieren und die Masse weiterrühren, bis sie rötlichbraun ist. Ein großes Stück Pergamentpapier mit Butter oder Margarine bestreichen, die Krokantmasse ungefähr 0,5 cm dick auf das Papier streichen und 1 Std. ruhen lassen. Fertig !!

Sesam Lollis Vegan

(10- 15 Stck.)

2 EL Ahornsirup
1 EL Orangenkonfitüre
125 g Zucker
1 EL Puderzucker
50 g Sesam
etwas Öl

Honig, Konfitüre, Zucker und Puderzucker mischen und unter Rühren kochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Bei milder Hitze 10 min. köcheln lassen, darauf achten, dass die Masse nicht zu dunkel wird.

Sesam in einer ungefetteten Pfanne anrösten und mit der Zuckermasse vermengen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gießen und noch warm mit einem geölten Messer in Rechtecke schneiden. Holzstäbchen als Stiel in die Masse drücken und fest werden lassen.

Sesampaste Provenzalische Vegan

100 g Sesam; in einer trockenen Pfanne geröstet
200 g Zwiebeln; fein gehackt
3 EL Olivenöl
100 g Margarine
3 TI Kräuter der Provence
1 TI Thymian; getrocknet
1 TI Majoran; getrocknet
Meersalz

Die Zwiebeln in dem Öl bei mäßiger Hitze weich dünsten.

Den Sesam im Elektrohacker oder mit dem Pürierstab fein zerkleinern. Die warme Zwiebelmasse, die Gewürze und die Butter oder Margarine zum Sesam geben und alles mit dem Pürierstab zu einer Creme verrühren.

4 bis 8 Stunden durchziehen lassen. Dann entfaltet sich das Aroma erst richtig. Mit ein wenig heißer Gemüsebrühe vermischt, wird diese Paste zu einer leckeren Sauce, die gut zu Kartoffelgerichten passt.

Spritzgebäck I Ziegenkäse F

Glutenfrei + Eifrei + Kuh Milchfrei



250 g Buchweizen gem
130 g ungehärtete Margarine
200 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser ca

50 g Ziegenkäse geraspelt, oder frischen
1,5 TI Kräutersalz

Ziegenkäse mit ein wenig Wasser versucht zu schmelzen, bis auf das Wasser alle Zutaten in eine elektrische Küchenmaschine + langsam verrühren lassen, + nach Bedarf das Wasser zugeben, sollte gut sämig sein. Diese Menge passt in einen Spritzbeutel, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Haufen spritzen.

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

Mürbeteig I
Ist gerade richtig,

aber mit anderen Getreidearten zusammen, gehaltvoller + auch geschmackvoller .

eigenes Rezept

Spritzgebäck II + III süß F Vegan
Glutenfrei + Eifrei + Milchefrei



250 g Buchweizen gem
250 g Speisestärke
200 g Vollrohrzucker (zur Not auch Puderzucker)
0,25 TI Bourbon Vanillepulver
1 Prise Salz
120 g Mandeln gem
400 g ungehärtete Margarine
200 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser ca

1 Ei Kakaopulver kein Instant
3 cl Rum 54 % oder Wasser

Margarine mit Zucker, Vanille + Salz sehr schaumig rühren lassen.
Mehl + Mandeln dazu , bei bedarf das Wasser zugeben,

ca die hälfte von dem Teig in den Spritzbeutel geben, + auf ein mit Backpapier kleine Haufen spritzen.

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

Spritzgebäck III F Vegan



Bei dem Rest 1 El Kakao zugeben, gut verrühren lassen + den Rum oder Wasser zugeben, damit der Teig wieder Spritzfähig wird.

Den Teig in den Spritzbeutel geben, + auf ein mit Backpapier kleine Haufen spritzen.

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

Fazit

Sie müssen ganz abgekühlt sein, sonst fallen sie schon beim hinsehen auseinander.

Der Mondamin Geschmack tritt leicht hervor,

Der Süße, also II + III ,

ist sehr mürbe, die Mandeln sorgen dafür,

Mürbeteig I

Ist gerade richtig,

aber mit anderen Getreidearten zusammen, gehaltvoller + auch geschmacksvoller .

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Spritzgebäck IV, Nougat F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



200 g Nougatmasse ODER

200 g Haselnüsse ** ODER Walnüsse
3 El Ahornsirup
4 TI Kakaopulver kein Instant
0,25 TI Zimt gem
0,5 TI Bourbon Vanillepulver
1 Prise Salz
1 TI türkischen Kaffee gem ODER anderen

100 g ungehärtete Margarine

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

Herstellung Nougat:

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

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

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

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

Eigenes Rezept Sonntag, 31. Dezember 2006 Hans60

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.

Spritzgebäck V, Banane F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



150 g Banane geschält gewogen,
0,5 Zitronensaft
100 g ungehärtete Margarine
1 Prise Salz + Zucker
0,25 TI Bourbon Vanillepulver
1-2 El Ahornsirup bei Bedarf
100 g Buchweizenkörner gem
100 g Naturreis Langkorn gem.

Banane mit Zitronensaft zusammen pürieren, mit Margarine, Salz + Zucker + Vanille schaumig rühren lassen, (geht nicht besonders), das gemahlene Getreide zugeben, + zu einer guten homogene Masse verrühren, evt noch den Honig zugeben, Wasser war dann nicht nötig.
Diesen Teig in einen Spritzbeutel mit einer großen Tülle geben, + auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, Haufen, Größe nach Bedarf spritzen.

In den kalten Backofen bei 150°C Umluft ca 30 min backen.

Sollte der Ofen schon heiß sein, reichen 12-15 min .

Wird erst richtig fest nach dem abkühlen, noch warm kann es auseinander bröseln.

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.

eigenes Rezept Sonntag, 31. Dezember 2006 Hans60

Süße Salami Vegan

100 g Walnusskerne
150 g Margarinekekse
350 g Datteln; frisch
100 g Margarine
1 Orangenschale; abgerieben
2 El Leinsamen
1 El Streusüße
1/2 Tl Zimt gemahlen
Walnusskerne

Walnusskerne grob hacken, Kekse zerbröseln. Die Datteln entsteinen, Haut abziehen und die Früchte klein schneiden.

Margarine, Leinsamen, Streusüße, Orangenschale, Datteln und Zimt unter Rühren so lange kochen, bis ein Brei entstanden ist.

Gehackte Walnüsse und Kekse zufügen und das Ganze etwas abkühlen lassen. Aus der Masse eine Rolle von etwa 5 cm & formen, in Alufolie wickeln und 3 bis 4 Stunden in den Kühlschrank legen.

Zum Verzehr Scheiben abschneiden.

:Pro Person ca. : 92 kcal
:Pro Person ca. : 385 kJoule

Tahinisaucе scharf Vegan

2 El Tahini
1 El Flüssigwürze Tamari
1 Zitrone; den Saft davon
125 ml Sojamilch
3 Knoblauchzehen

Kräutersalz
80 ml Wasser

Tahini mit Wasser und Soja-Drink zu einer Creme verrühren, Knoblauch fein hacken und mit den übrigen Gewürzen unter die Creme mischen. Ist die Creme noch zu dick, dann mit Sojamilch in die gewünschte Konsistenz bringen. Abschmecken!

Variation: An Stelle von Knoblauch, 1 gehäuften TL frisch geriebenen Meerrettich unter die Creme rühren.

Vierkornkekse

glutenfrei

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

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

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

oder

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

oder

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

oder

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

Zimtmandeln I Vegan

400 g Zucker
1/2 TL Zimt
500 g Mandeln
4 EL Wasser
etwas Öl

In einer weiten Pfanne 200 g Zucker mit 4 EL Wasser und dem Zimt unter Rühren erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist. Mandeln einrühren. Weiterrühren bis alle Mandeln mit Zucker überzogen sind und leicht bräunen. Den restlichen Zucker einrühren, kurz durchrühren und sofort auf einer geölten Platte verteilen. Dabei alle Mandeln mit einem Messer auseinander teilen. Abkühlen lassen. Danach in einer Dose oder Klarsicht-Tüte verpacken.

Haltbar sind die Mandeln ca. 2 Wochen

Pralinen

Amaranth Konfekt Vegan

(mit gepuffter Amaranth)

2 El. Ahornsirup
1 Tasse. Amaranth gepufft
1 El. Pflanzenmargarine

Variante 1

Gemahlene Erdnusskerne oder
Kokosraspel

Variante 2

2 El. Kakaopulver
1 Spur Kaffeepulver

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

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

Variante 1:

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

Variante 2:

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

Gepufften Amaranth bekommt man im Bio-Laden oder Reformhaus. Man kann ihn aber auch selbst machen - relativ unkompliziert: Gepuffter Amaranth: Einen leeren möglichst dünnwandigen Topf mit Stiel heiß werden lassen. 1 El. Amaranth bei leicht gehobenem Deckel in den Topf streuen und den Deckel sofort wieder schließen. Den Topf von der Platte nehmen. Wenn dann das Zischen und Prasseln im Topf nachlässt, den Topf leicht schütteln. Wenn das Zischgeräusch abgeklungen ist, den gepufften Amaranth in eine Schüssel geben und den Vorgang nach Bedarf wiederholen. Der gepuffte Amaranth sollte fast weiß sein. Mit etwas Übung hat man bald raus, welche Temperatur der Topfboden beim Einstreuen haben muss, damit alle Körner gleichmäßig platzen.

Aprikosen Pflaumen Konfekt

Zutaten:

175 g Soft Pflaumen

250 g Honig

200 g Mandelkerne

1 Vanilleschote

4 EL Rum

50 g Kürbiskerne, gemahlen

100 g Mandelkerne, gehackt

Rezept: (70-80 St.) Die Aprikosen und Pflaumen mit dem Honig unter Rühren zum Kochen bringen. Etwas abkühlen lassen und dann mit dem Pürierstab zu einer (fast) feinen Masse zerkleinern. Die Mandeln fein vermahlen und mit Vanilleschotenmark und Weinbrand zu dem Trockenfruchtmuss geben. Alles sorgfältig vermengen und einige Stunden kalt stellen. Von der Masse Teelöffel große Stücke abstechen und mit beiden Händen zu Kugeln formen. Sofort in den gemahlene Kürbiskernen bzw. den gehackten Mandeln wälzen und diese vorsichtig andrücken. Vor dem Verzehr am besten in Dosen im Kühlschrank verwahren. Übrigens: ein nettes Weihnachtsgeschenk, oder? Guten Appetit!

Aprikosenkonfekt

ca. 30 Stück

Zutaten:

100 g ungeschwefelte, getrocknete Aprikosen

75 g Edelmazipan

1 EL Orangensaft

abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange

zur Dekor:

ca. 20 g Pistazien

Aprikosen im Mixer pürieren, mit dem Mandelmazipan, dem Orangensaft und der Orangenschale verkneten. Die Masse zu einer Rolle formen (ca. 30-35 cm), in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in die Mitte eine Pistazie setzen.

Varianten:

Datteln mit der Masse füllen und darauf eine Pistazie setzen. Oder die Masse zu Kugeln formen und diese in Pistazienkrümeln wälzen.

Zubereitungszeit: 20 min

Nährwerte pro Portion:

105 kJ/ 25 kcal, 1 g E, 1 g F, 3 g KH, 1 g Ba, 0 mg Chol

Cashewkonfekt

Ca. 30 Stück

Zutaten:

100 g Cashewnüsse (Bruch)

40 g Honig

1 Schnapsglas Kirschwasser

1 TL Kakao

zum Garnieren:

gebräunte Mandelstifte

Zubereitung:

Cashewnüsse im Mixer fein mahlen.

Mit Honig, Kirschwasser und Kakao weiterrühren, bis die Masse zu einem Klob wird. Cashewsmarzipan zu kleine Kugeln formen und mit Mandelstiften garnieren.

Zubereitungszeit: 15 min

Nährwerte pro Portion ca.: 103kJ/25kcal, 1 g E, 1,5 g F, 2 g KH, 0 g Ba, 0 mg Chol

Cornflakes Kuppeln mit dunkler Schokolade Vegan

100 g Schokolade ab 70%
100 g Kokosfett
50 g Staubzucker
100 g Cornflakes; (oder mehr)

Kokosfett vorsichtig zerlassen (nicht zu heiß werden lassen), Staubzucker einrühren und dann Cornflakes hineingeben und unterheben. Mit Teelöffel kleine Häufchen auf Brett (am besten mit Alufolie belegt, denn da löst sich die Schokolade gut) machen, kühl stellen.

Die Mengenangaben sind natürlich anpassbar an persönlichen Geschmack.

Einfache Pralinen Vegan

Gebraucht werden:

200 g Schokolade ab 70 %
65 g Margarine (ein viertel Stück)
1 Schnapsglas Flüssigkeit **Rum** oder egal nach Geschmack
Ich nehme am liebsten **Rum 54 %**
75 g Puderzucker

Eine Tafel Schokolade relativ fein zerkleinern (Mandelmühle) und zur Seite stellen. Die zweite Tafel grob brechen und mit der Butter oder Margarine im Wasserbad schmelzen. Nun die Flüssigkeit und den P-Zucker zugeben. Topf aus dem Wasserbad nehmen und die restliche Schokolade zugeben und so lange rühren bis auch diese geschmolzen ist. Wenn die Masse nun zehbreiig ist das ganze in einen Spritzbeutel geben und mit der Sterntülle kleine Spritzer auf Alufolie machen. Zur Gänze erkalten lassen und genießen.

Erdnussbällchen Vegan

Kulikuli (Nigeria)

4 Portionen

500 g Ungesalzene Erdnüsse

1 Zwiebel; gehackt

Cayennepfeffer

; Salz

Erdnussöl

Die Erdnüsse ohne Öl rösten. In einen Mixer geben und mit etwas Öl zerkleinern, bis eine glatte Masse entsteht. Herausnehmen und überschüssiges Öl auspressen bzw. abschöpfen.

Etwas Öl erhitzen und die Zwiebel darin glasig braten. Zur Erdnussmasse geben, mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken, gut durchmischen. Aus der Masse Bällchen formen.

Reichlich Öl erhitzen und die Bällchen 3 Minuten darin frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Heiß servieren.

Feigenkugeln

Zutaten:

250 g Marzipan-Rohmasse

80 g Puderzucker

1 Gläschen Arrak

6 bis 8 getrocknete Feigen

4 EL Orangenkonfitüre

100 g gestoßener Krokant (fertig zu kaufen) DER SCHON WIEDER!!

Zubereitung:

Marzipan-Rohmasse mit gesiebttem Puderzucker und Arrak verkneten und dünn ausrollen. Feigen vom Stielansatz befreien und in Viertel schneiden. Je ein Feigenviertel mit einem passend zugeschnittenen Stück Marzipan umhüllen und rund rollen. Orangenkonfitüre erhitzen, die Feigenkugeln damit einpinseln und sofort in dem gestoßenen Krokant wälzen.

Abwandlung:

250 g Feigen und
75 g Haselnüsse fein hacken, mit etwas Rum vermengen, Kugeln formen,
in zerlassene Kuvertüre tauchen und in Schokoladenstreuseln wenden; im
Kühlschrank trocknen

Gewürzpralinen Vegan

50 g Walnusskerne
100 g Haselnüsse
70 g Mandeln
50 g Zitronat
2 gestrichene Tl. Kakao
je 0,25 Tl. Zimt + Nelken, + Pigment
Vanille
Rum
Zum belegen 0,5 geschälte Mandeln

Alles zusammen gemahlen, + mischen, kneten, längliche Pralinen formen,
Mandelhälfte eindrücken, im Kühlschrank trocknen + im Schraubglas

(da fehlt das süße)

(habe 150 g Ahornsirup genommen)

Gummibärchen F



15 g Speisegelatine (Pulver)
35 ml Wasser
30 g Fruchtsirup (z.B. von Zentis Erdbeer- oder Kirschsirup)
20 g Zucker
10 g Honig (nach Möglichkeit flüssig)

3 g Zitronensäure

Na - da bist Du verblüffet, wie kleine Mengen manche Menschen herstellen. Natürlich habe ich das Rezept hochgerechnet. Sonst macht es keinen Sinn. Das erste Mal X 10 gestern mal 20. Dann ist es auch einfacher abzuwiegen. Gelatine (gemahlen) habe ich als 1 kg Paket gekauft. Die Gelatine wird mit 25 ml Wasser gründlich vermischt und ca. 15 min quellen lassen. Im Wasserbad wird die feuchte Gelatine auf höchstens 75 °C erwärmt. Der Zucker und die Zitronensäure werden in 10 ml Wasser aufgelöst. Zuerst wird der Honig, dann die Zuckerlösung zur Gelatine gegeben. Das Ganze muss gut verrührt werden! Anschließend wird der Fruchtsirup eingerührt. Die fertige Mischung bleibt einige Minuten bis zum Klarwerden stehen.

Das ist das Standartrezept. Du kannst den Schaum abschöpfen, falls die Gelatine nicht klar od. ganz klar wird. Ich habe heute morgen Gummis gemacht und ihn draufgelassen. Sieht nicht so übel aus.

Ich habe statt Fruchtsirup frischen Saft gepresst und heute auch weniger Zucker genommen und etwas Süßstoff reingetan. Außerdem habe ich einen Teelöffel Vanillepulver reingerührt. Ich kann Dir noch nicht sagen, wie es schmeckt, da die Masse noch trocken bzw. gelieren muss.

Ich schütte die Flüssigkeit auf Teller, lasse sie trocknen und schneide sie dann in Würfel od. Fantasieformen. Schöner wären Plastikpralinenförmchen aber da ich so ein Zeug nicht esse, nehme ich mit Tellern vorlieb.

So - jetzt wünsche ich Dir viel Spaß, wenn Du eine Frage hast - maile!

Da ich mit den Maßen nicht klar kam, kann auch sein das Gelatine - Pulver, andere Gelierfähigkeit hat, als das was wir im Laden , Päckchen bzw Tütenweise erhalten daher meine Versuche

oder

100 Blattgelatine einzeln , einweichen , ausdrücken
im Wasserbad höchstens auf 75° erwärmen, auflösen, bisschen abkühlen

100 g Honig (nach Möglichkeit flüssig)
+ zu der Gelatine geben, dann gut verrühren

200 g Vollrohrzucker (habe keinen anderen) +
15 g Zitronensäure (werde versuchen, mit frische Zitrone) + in
100 ml Wasser auflösen + zu der Gelatine geben
dann gut verrühren

0,7 l Saft jeder Art, (z.B., Pflaumensaft)

alles verrühren,
ein bisschen ruhen lassen,
in eine mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne gießen, +
vorsichtig, in den Kühlschrank, oder einen kühlen Platz, stellen

Oder

17 Tüten a. 9 g gemahlene Gelatine (150 g) in ca 750 ml Wasser einweichen +
(im Wasserbad höchstens auf 75° erwärmen) auflösen, etwas abkühlen lassen

100 g Honig (nach Möglichkeit flüssig) dazu geben

200 g Zucker + (oder mehr)
15 g Zitronensäure in
100 ml Wasser auflösen umrühren. Dazu geben,

0,7 Pflaumensaft , oder anderen, dazu geben, gut vermischen.

Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne gießen,
+ in den Kühlschrank oder in einen kühlen Ort , sich verfestigen lassen

Gina

Halva Möhren

für 4 Personen (12 Kugeln)
1 große Möhre oder ca. 100 g
75 ml Wasser
etwas Zimt, gemahlen
1-2 EL Ghee, alternativ Margarine
200 ml Reismilch
2-3 EL gemahlene Mandeln

Möhre vorbereiten, fein raspeln.
Wasser mit Zimt in einen Topf geben und die Möhrenraspel zufügen. Bei geringer Hitze im geschlossenen Topf dünsten, bis sie weich sind. Ab und zu umrühren. Evtl. noch etwas Wasser zugeben.
Dann pürieren.

Ghee bei geringer Hitze schmelzen.

Möhrenpüree und die Reismilch hinzufügen und alles vermischen. Masse bei geringer Hitze unter Rühren so lange kochen, bis alle Flüssigkeit verdunstet ist.

Abkühlen lassen und mit dem Mandeln verkneten, bis eine formbare Masse entsteht, und daraus 12 Kugeln formen.

Tipp: Kugeln in gehackte Pistazien oder gemahlene Mandeln wälzen, mit Pistazien, Mandelblättchen oder geachtelte Möhrenscheiben dekorieren und in Papierförmchen setzen.

Pro Portion: 1229 kJ/ 294 kcal, 11 g E, 22 g F, 13 g KH, 7 g Ba, 263 mg Chol

Zubereitungszeit: ca. 80 min

Halvah

Zutaten:

1 Tasse. Sesamsamen (manchmal habe ich es ein wenig angeröstet, ohne Fett)

2 El. Honig

1 Tl. Vanilleextrakt; optional

1 El. Kakaopulver; optional

Zubereitung:

Sesamsamen mahlen und "zu einer Nussbutter oder Margarine verarbeiten", also ähnlich wie eine Marzipanmasse

Honig tropfenweise einarbeiten, bis man eine klebrig-feuchte Masse hat.

Je nach Geschmack, Vanille einarbeiten.

"Schokolade- Halvah": Kakaopulver einarbeiten, jedoch nicht vollständig durchmischen, so dass die Masse marmoriert aussieht.

In eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform drücken.

Eine 100 x 75mm-Form mit Wachspapier auskleiden, die Mischung einpressen.

Im Kühlschrank für mindestens eine Stunde lassen.

Servieren: in Würfeln geschnitten.

Honig Pralinen

Cremiger Honig (Rapshonig oder KleeHonig), Hasel- oder Mandelmus, Kokos- oder Nussraspel, frisch gepr. Zitronensaft oder Rum

Honig mit allen Zutaten gut vermengen, so dass eine zähe Masse entsteht. Kugeln von ca. 2 cm Durchmesser formen und in den Kokos- oder Nussraspeln wälzen.

Israelische Sesamkonfekt

200 g fester kristallisierter Honig

100 g Walnusskerne

100 g Sesamsamen in trockener heißer Pfanne kurz rösten

Honig + geh. Walnusskerne zugeben. Etwas abkühlen lassen.

Wenn die Masse fest zu werden beginnt, kleine Kugeln formen o auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Backblech streichen ca 2 mm dick.

Mit einem spitzen Messer in Würfel 2 X 2 cm oder Rechtecke schneiden.

Das Messer zwischendurch immer wieder in heißes Wasser tauchen. Fertig auskühlen + trocknen lassen.

Kaffee Konfekt

100 g Haselnüsse /

1 El Haselnussmus /

1 El Bohnenkaffee (Türkischer Kaffee) gem.

1 TI Kakao

50 g Honig

50 g Pistazien

Haselnüsse fein mahlen+ mit dem Haselnussmus vermischen. Kaffee in heißem Wasser auflösen, zusammen mit dem Kakao + dem Honig zur Nussmasse geben. Alle Zutaten gut verkneten. Aus der Masse kleine Kugeln formen, Pistazien hacken, Kugeln darin wälzen

Zitronat

Rum, Schluck

Vanillezucker

0,25 TI Nelken

0,25 TI Zimt+ Pigment

Kandierte Rosen Vegan

Rosenblüten
Rosenwasser
Süßholzpulver
Puderzucker

Schon die alten Römer wussten, dass Rosen nicht nur schön aussehen und einen betörenden Duft verbreiten. Sie ließen sich die Rosen auch schmecken. Darum lassen Sie sich einmal von unserem köstlichen Rosenkonfekt verführen.

Frisch aufgeblühte Rosen werden so abgeschnitten, dass nur ein ganz kurzer Stiel stehen bleibt. Unter fließendem Wasser die Blüten vorsichtig abspülen. Während die Rosen an der Luft trocknen, Süßholzpulver in Rosenwasser auflösen. Das Ganze bei schwacher Hitze solange verrühren, bis es wie Sirup aussieht. Die Flüssigkeit etwas abkühlen lassen und die Rosen von allen Seiten damit gleichmäßig benetzen. Mit feinem Puderzucker bestreuen und in die Sonne zum Trocknen legen. Dadurch schmilzt der Puderzucker und kandiert die Rosenblätter. So werden die Rosen zu einem wunderschön aussehenden Konfekt, das Sie kühl aufbewahren und unter anderem zum Verzieren von Torten verwenden können.

Karamell Vegan

150 g Zucker,
2 EL Wasser.

Den Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Unter Rühren den Zucker schmelzen lassen, bis er goldbraun ist, dann Wasser zugeben und unter Rühren kochen bis der Karamell sich aufgelöst hat.

Karamellen Datteln

150 g Zucker
60 g Margarine
60 g Honig
1 Pck. Vanillezucker
150 g Datteln (ohne Kerne)
50 g Mandelblättchen

Den Zucker in einen Topf geben und schmelzen lassen.

Die Butter oder Margarine, Vanillezucker und den Honig einrühren.
Die Datteln klein schneiden und mit den Mandelblättchen unter die Honigmasse mischen.
Eine flache Platte mit Backpapier auslegen und die Dattel-Mandelmasse mit einer Palette darauf streichen. (Vorsicht, die Masse ist heiß!)
Karamell mit Backpapier abdecken und mit einem Nudelholz etwa 2 cm dick ausrollen.
Die Dattel-Platte erkalten lassen.
Das Backpapier vorsichtig abziehen und die Dattel-Karamellen in Rechtecke schneiden.
Bis zum Verzehr in einer Plätzchendose kühl aufbewahren.

Kokos Marzipan Kugeln

200 g Marzipanrohmasse
100 g gesiebten Puderzucker
3 EL Batida de Coco
Kokosraspel zum Wälzen

Das Marzipan mit Zucker und Batida de Coco verkneten, kleine Kugeln formen und in Kokosraspel wälzen, dann in Pralinenförmchen legen.

Konfekt aus schwarzen oder roten Johannisbeeren Vegan

Zutaten für 1 Portionen
1 kg Johannisbeeren
1 Glas Wasser
800 g Zucker, feinen

Zubereitung

Die Beeren von den Stängeln lösen, waschen und mit dem Wasser in einen Topf geben. Zum Aufkochen bringen und einige Minuten kochen lassen. Sobald die Früchte aufgeplatzt sind mit dem Mixer pürieren. Das Fruchtmus mit dem Zucker zurück in den Topf füllen. Unter ständigem Rühren auf großer Flamme weiterkochen, bis der Kochlöffel auf dem Boden des Topfes die Spuren seiner Bewegung hinterlässt - den Kochvorgang beenden.

Die Masse in eine 1 cm tiefe, mit Pergamentpapier bedeckte und eingölte Form gießen und 12 Stunden abkühlen lassen. Wenn die Masse getrocknet

ist, auf einem Rost wenden, das Papier entfernen und nochmals 12 Stunden warten. Dann das Konfekt in kleine Würfel schneiden, die in Kristallzucker gerollt werden; dabei alle Seiten gut bedecken, Falls nötig, den Vorgang wiederholen, schließlich das fertige Konfekt in eine Dose legen, zwischen jede Lage Butter oder Margarinebrotpapier.

Hält sich bis zu 2 Monaten.

17.6.02 Sonja CK

Lowzina b'Shakar Vegan

150 g Mandeln (gemahlen, - abgezogen)
250 g Margarine
125 ml Wasser
0,5 TI Zitronensaft
1 TI Rosenwasser
etwas Kardamom

Den Zucker und das Wasser verrühren und 7 bis 8 Minuten bei etwa 106°C kochen. Den Zitronensaft dazugeben und 1 bis 2 Minuten weit erkochen. Das Rosenwasser hinzufügen und den Sirup wieder zum Kochen bringen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und mit einem Holzlöffel rühren, bis der Sirup fast kalt ist. Etwas Kardamom und 100 g gemahlene Mandeln hinzufügen. Weiterrühren, bis die Masse weiß wird. Eine Prise gemahlene Kardamom mit dem Rest der gemahlene Mandeln vermischen und etwa die Hälfte davon in einer dünnen Schicht auf ein Tablett streuen. Die Sirup-Mandel-Masse auf diese Schicht geben. Den Rest der Mischung aus Mandeln und Kardamom nach und nach drüberstreuen und zu einer ca. 1 cm dicken Schicht flach klopfen.

Etwa 5 Minuten abkühlen lassen, dann in etwa 2,5 große Rauten scheiden. Das Konfekt in eine luftdicht schließende Blechdose legen und in den Kühlschrank stellen, damit es weich bleibt und sein Aroma behält.

Marzipan Ingwer Kugeln

250 g Marzipan
15 g kandierter Ingwer
60 g Honig
40 ml Orangenlikör

30 g gemahlene Mandeln

50 g Kristallzucker

Kakao

Marzipan in kleine Stücke schneiden.

Ingwer klein hacken.

Marzipan, Ingwer, Honig, Likör und Mandeln vermischen und gut durchkneten.

Aus der Masse kleine Kugeln formen, die Kugeln in Kristallzucker wälzen und mit wenig Kakao bestreuen.

Indische Schokolade F

Besan Laddu



Für etwa 30 Stück

200 g Butter oder Margarine

200 g Kichererbsenmehl

3 EL Cashewnüsse (Hasel- oder Walnüsse)

1/4 TL Zimt

1/4 TL gemahlener Kardamom

1 EL Carob

abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone

175 - 200 g cremiger Honig

Butter oder Margarine in einem Topf bzw. einer Pfanne mit schwerem Boden bei mittlerer Hitze schmelzen und Kichererbsenmehl hineinsieben. Mit einem Holzlöffel unter ständigem Rühren anrösten, bis es (nach etwa 15 Minuten) einen nussartigen Geruch verströmt. Nüsse hacken, hinzufügen und für einige Minuten weiter rösten. Anschließend Gewürze, Carob und Zitronenschale dazugeben. Nun die Masse auf 40° C abkühlen lassen und dann den Honig darunter rühren. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Tablett streichen und kaltstellen. Nach dem Erkalten in kleine Rechtecke oder Rauten schneiden.

Nougat Laddu

Die Cashewnüsse und Gewürze werden durch 100 g geröstete und in der Küchenmaschine cremig vermahlende Haselnüsse ersetzt. Frisches Kichererbsenmehl ist leicht selbstgemacht: Kaufen Sie dazu Channa dal (gespaltete, kleine indische Kichererbsen). In einer Pfanne ohne Fett anrösten und nach dem Abkühlen in ihrer Getreidemühle zu staubfeinem Puder mahlen.

Kichererbsen im Supermarkt oder beim Türken, der aber wieder etwas teurer ist, sobald ich etwas im Backofen (mit Umluft) mache , kommt ganz unten ein Backblech mit Backpapier auf dieses streue ich die Kichererbsen, danach sind sie trocken, + man kann sie sehr gut mahlen, + man spart auch noch die Arbeit, sie in der Pfanne zu rösten

Veränderung

200 g Butter oder Margarine
200 g Kichererbsenmehl vorher geröstet
100 g geröstete+ cremig gemahlene Haselnüsse
170 g Vollrohrzucker >< cremiger Honig (Zucker lässt sich besser abwiegen, + dessen feines Aroma ergibt einen feinen Geschmack)
0,5 TI Vanille
1 TI Kaffeepulver (türkisch)
0,5 abgeriebene Zitronenschale

Hans60

Nuss Früchte Schokoladenstücke Vegan

500 g Schokolade ab 70 %
100 g getrocknete Cranberries
100 g Rosinen
50 g Pinienkerne
100 g Paranusskerne

Schokolade über einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Eine flache, rechteckige Form (ca.20x15) leicht mit Öl auspinseln und mit Klarsichtfolie auskleiden.

Die Cranberries, Rosinen, Pinienkerne und Paranüsse unter die Schokolade mengen.

Die Schokoladenmasse gleichmäßig in die Form verteilen und in den Kühlschrank stellen.

Fest werden lassen!

Die Schokolade aus der Form nehmen und in etwa 30 gleich große Würfel schneiden.

Nuss Honig Konfekt

(Gosinach, vereinfacht)

250 g Baumnüsse; fein gehackt

200 g Honig; z.B. Akazienhonig

100 g Vollrohrzucker

Die gehackten Nüsse in einer Bratpfanne unter ständigem Rühren rösten - nicht dunkel werden lassen !

Honig und Zucker in einer Bratpfanne zusammen köcheln, dann die gerösteten Nüsse beifügen und unter häufigem Rühren 15 Min. köcheln lassen.

Kleines Blech mit Backpapier belegen, dieses leicht einölen und die Nussmasse darauf verteilen. Die Nussmasse sollte mind. 2 cm hoch sein. Auskühlen lassen, dann mit einem in heißes Wasser getauchten Messer in Rhomben schneiden.

Quittenkäse mit Zucker Vegan

Zutaten für 1 Portionen

1 kg Quitte(n)

wenig Wasser

1 kg Gelierzucker

Zubereitung

Die Quitten trocken abreiben, in Stücke schneiden und mit wenig Wasser unter ständigem Rühren sehr weich kochen. Die Masse durch ein Sieb streichen und wiegen, mit der gleichen Menge Gelierzucker vermischen und unter ständigem Rühren zu einer sehr dicken Masse einkochen. Das dicke Mus nun auf ein geöltes Papier streichen und einige Tage an der Luft trocknen lassen. Nun schneidet man das Konfekt in beliebiger Form (z. B. für Weihnachten kleine Sterne ausstechen), wälzt es in groben Kristallzucker und schichtet es zum Aufbewahren in Dosen.

24.4.04 die-hexe-wanda CK

Sojakonfekt

150 g Honig
125 g Margarine Becel
125 g Sojamehl
1 Msp Zimt o gem. Macis
1 Msp Ingwerpulver
3 El Sesamkörner o. gem Mandeln

Den Honig in einem Topf bei schwacher Hitze zerlassen.

Die Butter oder Margarine in einem anderen Topf zerlassen aber nicht bräunen lassen.

Das Sojamehl esslöffelweise unter den Honig rühren, mit dem Zimt, Macis + Ingwer würzen + das ganze zu einem glatten, goldgelben Kloß abrühren.

Die zerlassene Butter oder Margarine unterrühren + die Mischung ca 20 min leise köcheln lassen. Dabei öfter umrühren. Wenn die Masse dunkelkaramellfarben + dick geworden ist + sich große Blasen bilden, den Topf von der Herdplatte nehmen.

Einen großen flachen Teller ganz dünn mit Öl einfetten.

Die Karamellmasse gleichmäßig draufstreichen, etwas abkühlen lassen + in ca 3 cm lange Quadrate schneiden.

Die Quadrate zwischen den Handflächen zu Kugeln rollen - sie sehen aus wie Marzipankartoffeln.

Den Sesam ohne Fettzugabe goldgelb rösten.

Dabei häufig umrühren + die Kugeln dann in Sesam/ger. Mandeln wälzen.

Tipp:

Das Konfekt zum Aufbewahren nebeneinander lagenweise in eine Blechdose schichten.

Jede Lage mit einem Stück Pergamentpapier bedecken, damit die Kugeln nicht aneinander kleben.

In der verschlossenen Dose lässt sich das Konfekt im Kühlschrank etwa 2 Wochen aufbewahren.

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom www.chefkoch.de teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .
Musste teilweise die Überschriften, teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.
Bitte um Verständnis.

Hinweis F

Bedeutet ein Foto, im Rezept

Zusammen gestellt www.Hans-joachim60.de

Mittwoch, 13. Mai 2009

Mit freundlichen Grüßen

Hans60