

# Konfekt Glutenfrei ohne Milch

## PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie alle freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de)

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .

Musste teilweise die Überschriften, umstellen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Zusammen gestellt [www.hans-joachim60.de](http://www.hans-joachim60.de) 19.02.2005  
Überarbeitet Freitag, 3. August 2007

## Inhaltsverzeichnis

Konfekt Glutenfrei ohne Milch .....	1
PS .....	1
Inhaltsverzeichnis .....	1
Mozartkugeln .....	2
Dattel-Karamellen.....	3
Marzipanmasse .....	3
Quittenkonfekt.....	4
Sesam- Lollis .....	4
Aprikosen-Pflaumen-Konfekt .....	5
Hagebutten-Mandel-Konfekt .....	5
Marzipan Ingwer Kugeln.....	6
Quittenkonfekt.....	6
Amaranth Konfekt.....	7
Gewürzpralinen .....	8
Honig Pralinen .....	9
Indische Schokolade.....	9
Nougat- Laddus .....	10
Israelische Sesamkonfekt.....	10

Kaffee Konfekt .....	11
Kichererbsen Kugeln Indische .....	11
Lowzina b'Shakar.....	12
Nuss Honig Konfekt .....	12
Pralinen Blanche ou Roses de Coco.....	13
Quitten Konfekt .....	13
Nuss Frei .....	14
Cyflaith .....	14
Fondant (Schmelzglasur).....	15
Konfekt aus schwarzen oder roten Johannisbeeren.....	15
Zubereitung .....	15
Pralinen .....	16
Quitten Konfekt .....	16
Quitten Würfel .....	17
Sojakonfekt .....	17
Hinweis II Mehl .....	18
Hinweis Mehl/Panade.....	18
Hinweis, Zutaten.....	18
Hinweis für Word.....	19

## Mozartkugeln

200 g kalte Nuss-Nougatmasse in Würfel ( 1 x 1 cm) schneiden, zu Kugeln formen,  
kalt stellen.

200 g Marzipan-Rohmasse geschmeidig rühren

**2 El Kirschwasser**

10 g feingehackte Pistazien hinzufügen

125 g gesiebter Puderzucker unterkneten. Die Marzipanmasse zu einer etwa 2 cm dicken Rolle formen, in so viele Stücke schneiden wie Kugeln vorhanden sind. Die Marzipanstücke auf einer mit Puderzucker bestäubten Tischplatte flach auseinander drücken, die Nougatkugeln darauf legen, die Marzipanmasse darüber zusammen schlagen, an den Rändern gut andrücken, zu Kugeln formen

100 g Speisefett-Glasur nach Vorschrift auflösen, die Mozartkugeln mit 2 Gabeln

hineintauchen, auf ein enges Kuchengitter oder auf Pergamentpapier setzen.( bei Pergamentpapier die Kugeln evtl, noch einmal umsetzen , damit sie keine "Füßchen" bekommen), die Mozartkugeln in Cellophantüten verpacken oder in verschlossenen Glas- oder Porzellangefäßen kühl aufbewahren.

## Dattel-Karamellen

150 g Zucker  
60 g Butter oder 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.

## Marzipanmasse

Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten

Zutaten:  
250 g Süße Mandeln  
15 g Bittere Mandeln  
250 g Staub-/Puderzucker  
2 El. Wasser

Zubereitung:

### LÜBECKER MARZIPAN:

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.

## Quittenkonfekt

Vorbereitungszeit ca. 600 Minuten

Zutaten:

500 g Quitten

250 g Honig oder Zucker

250 g Mandeln gehackt

250 g Haselnüsse gehackt

## Zubereitung:

Die Quitten waschen, mit einem Tuch abreiben, das Kerngehäuse entfernen und mit einer feinen Gemüseraspel zerkleinern. Das Mus auf kleiner Flamme etwa 2 Stunden einkochen lassen. Nach dem Erkalten mit dem Honig verrühren. Anschließend die gehackten Mandeln sowie die Haselnüsse in die Masse einarbeiten. Aus der Masse Wallnussgroße Kugeln formen. Dann das Konfekt bei 50 Grad im Backofen etwa 3 Stunden trocknen lassen. :

**Pro Person ca.** : 70 kcal :Pro Person ca. : 293 kJoule :Eiweiß : 1 Gramm  
:Fett : 4 Gramm :Kohlenhydrate : 5 Gramm :Zubereitungs-Z.: 6 Stunden mit Wartezeit

## Sesam- Lollis

(10- 15 Stck.)

2 EL Honig

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.

## Aprikosen-Pflaumen-Konfekt

Zutaten:

175 g Soft Pflaumen  
250 g Honig  
200 g Mandelkerne  
1 Vanilleschote  
4 EL Weinbrand / 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!

## Hagebutten-Mandel-Konfekt

Zutaten:

100 g Apfelringe; getrocknet und ungeschwefelt aus dem Reformhaus  
4 EL Calvados  
100 g Mandelkerne mit Schale  
1 EL Hagebuttenmus; Reformhaus  
Sesamsaat; geschält  
Pistazienkerne

Äpfel grob hacken, im Saft ca. 1 Stunde einweichen. Mandeln mahlen. Äpfel mit der Flüssigkeit fein pürieren. Hagebuttenmus und Mandeln unterkneten Masse zu Hütchen oder beliebig formen. In Sesam wälzen, mit Pistazien dekorieren.

Gut gekühlt ca. 2 Wochen haltbar

: Zubereitungs-Z.: 30 Minuten

## 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.

## Quittenkonfekt

Für 60 Stück

Zutaten für 5 Portionen

1 EL Tee (Lindenblüten), gehäuft  
1 EL Tee (Zitronen- Verbena), gehäuft  
1.5 kg Quitte(n), vollreif  
½ kg Birne(n)  
1 kg Zucker  
1 Vanilleschote(n)  
8 EL Zitronensaft  
4 EL Rosenwasser  
100 g Mandeln, geschält  
2 EL Rum  
Zucker, zum Dekorieren  
Lorbeerblätter, für die Aufbewahrung

## Zubereitung

Lindenblüten und Verbena - Blätter in 300 ml Wasser 10 Minuten zuge-  
deckt schwach kochen. Den Sud durch ein Sieb gießen.

Quitten und Birnen schälen und vierteln, das Kerngehäuse heraus schnei-  
den. Die Früchte auf der Gemüsereibe fein reiben (am einfachsten geht  
das mit der Küchenmaschine).

Kräutersud und Zucker in einem großen Topf vermischen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen, die Schote in 3 Stücke schneiden. Die Schotenstücke, das Vanillemark und den Zitronensaft in den Sud geben, bei mittlerer Hitze erwärmen und gelegentlich umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann 5 Minuten sanft kochen.

Das geriebene Fruchtfleisch unterrühren, aufkochen und halb zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 3 Stunden köcheln, bis ein sehr dickes, orangefarbenes Mus entstanden ist - dabei gelegentlich umrühren, damit das Mus nicht ansetzt (es ist dick genug, wenn sich mit dem Kochlöffel eine "Straße" durch das Mus ziehen lässt).

Die Vanilleschoten entfernen und das Rosenwasser unter das Mus rühren. Eine flache Kuchenform (28 x 42 cm) mit Backpapier auslegen und das Mus gleichmäßig etwa 1 1/2 cm dick darauf füllen. Den Backofen auf 50 Grad erhitzen und das Mus zum Trocknen für 5-6 Stunden auf die unterste Einschubleiste schieben, dabei einen Kochlöffel zwischen Tür und Backofen klemmen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Nach 1 Stunde mit einem Messer Längsreihen im Abstand von 3 cm und Querreihen von 5 cm andeuten und in jedes entstandene Rechteck 1 Mandel drücken. Das Mus aus dem Ofen nehmen, mit einem Küchentuch abdecken und weitere 5-6 Stunden trocknen lassen.

Die getrocknete Paste nach Geschmack leicht mit Weinbrand bestreichen und mit Zucker bestreuen. Konfektstücke an den markierten Linien auseinander schneiden, vorsichtig vom Papier lösen und in eine Dose schichten. Die einzelnen Lagen mit Butter oder Margarinebrotpapier trennen. Zwischen jede Lage 1 Lorbeerblatt legen. Verschlossen hält sich das Konfekt etwa ein halbes Jahr.

Tipp: Nicht ganz so dick eingekocht schmeckt das Quittenmus köstlich zum Frühstücksbrötchen. In Spanien genießt man Quittenkonfekt - ungezuckert - zu Manchego oder ähnlich aromatischem Käse.

#### 4.7.04 Richensa CK

### Amaranth Konfekt

(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.

## Gewürzpralinen

- 50 g Walnusskerne
- 100 g Haselnüsse
- 70 g Mandeln
- 50 g Zitronat
- 2 gestrichene Teel. Kakao
- je 0,25 Teel. 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 festen Honig genommen)

## 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.

## Indische Schokolade

Besan Laddu

Eine völlig neue Gaumenfreude für viele Europäer ist dieses indische Konfekt. Beim langsamen Rösten des Kichererbsenmehles entsteht ein wunderbarer, nussartiger Geruch, der für diese Köstlichkeit charakteristisch ist. Auch die Inhaltsstoffe brauchen sich nicht zu verstecken: Das Öl der Kichererbse kann den Cholesterinspiegel senken, sein Gehalt an Kalium und Magnesium stärkt den Herzmuskel. Calcium und Phosphor sind wertvoll für den Knochenbau. Wer in die Stadt Vrindavana in Indien kommt, wird dieses Rezept wiedererkennen. In den dortigen Tempeln werden diese Süßigkeiten gerne an die Pilger verteilt, die voller Freude und Dankbarkeit die Speise akzeptieren, die zuvor Radha und Krishna auf dem Altar mit Liebe und Hingabe dargebracht wurde.

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.

## Variation:

### Nougat- Laddus

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 < > Deli 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)  
½ TI Vanille  
1 TI Kaffeepulver (türkisch)  
½ abgeriebene Zitronenschale

### 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 E Haselnussmus /  
1 E Bohnenkaffee ( Türkischer Kaffee) gem.  
1 T 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

## Kichererbsen Kugeln Indische

150 g Mandelmus  
200 g Kichererbsenmehl  
100 g Honig  
0,5 TI Zimtpulver  
0,25 TI 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.

## Lowzina b'Shakar

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

Dieses Konfekt wird meist zu Hochzeiten hergestellt und mit Blattgold bedeckt. Die Familie der Braut schickt es als Geschenk an Verwandte und Freunde (Bagdad).

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.

## 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.

## Pralinen Blanche ou Roses de Coco

500 g Zucker  
4 El Wasser  
350 g frische Kokosnuss, geraspelt  
etwas rote Speisefarbe

Diese Konfekt ist eine Spezialität der kreolischen Kohnfisserie und besonders begehrt in der Gegend von New Orleans.

Den Zucker und das Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Sobald aus dem Zuckerwasser ein Sirup entsteht, den Topf vom Herd nehmen und die geraspelten Kokosnuss einrühren. Gründlich vermischen und den Topf wieder auf den Herd stellen. Unter ständigem Rühren noch 2-3 Minuten weiterkochen bis Blasen aufsteigen (106-113°C). Eine Marmorplatte mit Butter oder Margarine bestreichen.

Mit einem Löffel etwas Sirup auf die Platte geben und mit einer Gabel so verteilen und flachdrücken, dass etwa 0,5 cm dicke, runde Scheiben von 10-12 cm Durchmesser entstehen. Die Scheiben trocknen lassen und dann mit Hilfe eines Messers behutsam von der Platte ablösen.

## Quitten Konfekt

Zutaten:

2000 g Birnenquitten,  
3/8 l Wasser,  
750 g feiner Zucker,  
750 g Blütenhonig,  
1 Vanilleschote,  
2 TL Lebkuchengewürz,  
150 g gehackte Mandeln,  
Öl zum Einfetten,  
grober Zucker.

### Zubereitung:

Die Quitten mit einem Küchentuch abreiben, damit der weiße Flaum abgeht. Dann die Früchte unter fließendem kaltem Wasser gründlich abbürsten. In Stücke schneiden und dabei Blüten- und Stängelansätze abschneiden.

Quittenstücke mit dem Wasser in einen großen Topf geben, aufkochen und in 30 Minuten ganz weich werden lassen. Die Quitten dann durch ein Sieb passieren. Das so entstandene Mus mit Zucker, Honig, dem ausgeschabten Vanillemark, dem Lebkuchengewürz und den Mandeln verrühren.

Unter ständigem kräftigen Rühren bei nicht zu starker Hitze 30 Minuten köcheln lassen, bis die Masse dick und leicht bräunlich geworden ist.

Die Fettpfanne des Backofens mit Öl einstreichen, das Quittenmus hineingeben und mit einem Pfannmesser glatt streichen. In den vorgeheizten Backofen (140° C, Gas Stufe 1) schieben und in 2 Stunden trocknen lassen, dabei einen Kochlöffelstiel zwischen Backofen und Backofenklappe schieben, damit die Feuchtigkeit entweichen kann (beim Heißlufttherd die Klappe offen lassen).

Das Quittenbrot mit einem scharfen Messer in Rauten oder Rechtecke schneiden und mit einem Küchentuch bedeckt an einem kühlen, trockenen Platz noch einmal 48 Stunden trocknen lassen.

Dann die Stücke einzeln in grobem Zucker wenden.

Quitten-Konfekt lagenweise mit Pergamentpapier dazwischen in Blechdosen aufbewahren.

Haltbarkeit:

4 Monate.

Als Geschenk eine hübsche, nostalgische Keksdose kaufen, das Quitten-Konfekt hineinfüllen. Auf ein Papierherzchen den Namen des Empfängers schreiben und darauf legen. Quitten-Konfekt schmeckt besonders gut zu schwarzem Tee.

## Nuss Frei

### Cyflaith

1.5 kg brauner Rohrzucker  
150 ml kochendes Wasser  
1 Zitrone, der Saft ausgepresst  
250 g weiche, **gesalzene Butter** oder Margarine

Noson Cyflaith (Toffee Abend) war in den ersten Jahrzehnten dieses Jahrhundert traditioneller Bestandteil des Weihnachts- oder Neujahrsfestes in Wales.

Eine Marmorplatte mit Butter oder Margarine bestreichen. Den Zucker und das Wasser in einen Topf geben und den Zucker auflösen, dabei ständig mit einem Holzlöffel rühren.

Das dauert 20-30 Minuten.

Den Topf vom Herd nehmen und den Zitronensaft und

die Butter oder Margarine unter den Sirup rühren.

Ohne zu Rühren 15 Minuten bei großer Hitze (etwa 135-145°C) weiterkochen.

Den Sirup langsam auf die gefettete Platte geben.

Keine Reste aus dem Topf kratzen, weil dadurch der Sirup auszukristallisieren könnte. Die Hände mit Butter oder Margarine einfetten. Das Toffee zu langen goldfarbenen Strängen ausziehen, solange es noch warm ist. In kleinere Stücke schneiden.

## Fondant (Schmelzglasur)

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

## Konfekt aus schwarzen oder roten Johannisbeeren

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

## Pralinen

Gesiebter Puderzucker wird mit beliebiger Flüssigkeit, Kaffee, Likör, o. Fruchtsaft angefeuchtet, bis ein Teig entsteht aus dem man Kugeln formen kann, die man in Schokoladenlasur taucht + trocknen lässt

## Quitten Konfekt

1,5 kg Quitten  
1/2 kg Äpfel  
1 kg Gelierzucker 2:1  
Hagelzucker

1. Quitten vierteln und entkernen.
  2. Auf einem Backblech eine Stunde lang im Backofen bei 160 °C garen. Abkühlen lassen.
  3. Äpfel und Quitten schälen, von den Kerngehäusen befreien und zusammen in kleine Stücke schneiden, dann pürieren.
  4. Das Ganze mit dem Gelierzucker fünf Minuten kochen lassen. Die Masse auf ein Blech streichen und zwei bis drei Tage trocknen lassen.
  5. Die Fläche in mundgerechte Rautenstücke schneiden und die Stücke in Hagelzucker wenden. Am besten in Blechdosen aufbewahren.
- Variation: Um anstatt gelbe rote Stücke zu bekommen, verzichtet man auf den Backvorgang (Schritt 2) und lässt die Äpfel weg. Serviertipp: Zusammen mit einem Tässchen Mokka ein wahrer Hochgenuss!

## Quitten Würfel

Zutaten für 4 Portionen

1.5 kg Quitte(n)

600 g Zucker

Öl, fürs Backblech

## Zubereitung

Die Quitten waschen, ungeschält vierteln und in 1,5 Liter Wasser weich kochen. Anschließend durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. 750 g Mus abwägen, mit dem Zucker vermischen und so lange kochen, bis die Masse Streifen zieht. Dabei ständig rühren, damit die Masse nicht ansetzt. Die Masse auf ein eingefettetes Backblech streichen. Erkalten in Würfel schneiden. Die Würfel evtl. an der Luft weitertrocknen lassen. Wer mag, kann die Würfel in gehackten Mandeln oder Hagelzucker wälzen.

Von Tanit 12.11.02 CK

## Sojakonfekt

150 g Honig

125 g Butter oder Margarine / Margarine

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.

### Hinweis II Mehl

Bei den Rezepten , wo Mehl oder Vollkornmehl steht, wurde von mir teils mit Mais + oder auch Buchweizen gem, ersetzt, denn wenn auch noch Ei im Rezept vor kommt, gab es keine Probleme. Rezepte mit mehr als 60 g Mehl , habe ich möglichst entfernt, falls sich doch welche eingeschlichen haben, bitte ich um Nachsicht.

Mit freundlichen Grüßen

### Hinweis Mehl/Panade

Hallo Zusammen

Wenn nur bis 30 oder 40 g Mehl erforderlich sind .  
Nehme ich meist Buchweizen oder Mais gem.

### Als Panade

Nehme ich meist Buchweizen gem.,  
Mais geht zwar auch , saugt aber sehr viel Fett beim braten auf + wird dann auch leicht bitter,

### Hinweis, Zutaten

Musste einige Zutaten entfernen + oder ergänzen, so das die Rezepte Glutenfrei werden, finde so ist es besser, als diese ganz zu entfernen

Mit freundlichen Grüßen

Hans

## Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben, wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzahlenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis , erst Inhaltsverzeichnis, dann Index, mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren.  
Dann speichern, O K.

Samstag, 4. August 2007

Mit freundlichen Grüßen

Hans

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