

Aepfel Kuchen Glutenfrei u Vegetarisch

Hinweis Margarine

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

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.

Inhaltsverzeichnis

Aepfel Kuchen Glutenfrei u Vegetarisch	1
Hinweis Margarine	1
Hinweis I	1
Bitte bedenkt	1
Inhaltsverzeichnis	1
Kuchen.....	2
Apfel - Mohn Kuchen Qadamgäh F.....	2
Apfel Auflauf o Kuchen F Vegan	4
Apfel Bananen Kuchen F Vegan.....	5
Apfel Kuchen 4 Ei F	7
Apfel Mohn Kuchen F Vegan.....	8
Apfel Mohn Kuchen (Maiskörner) F Vegan.....	11
Apfel oder Weißweinkuchen F Vegan	13
Apfel-Hefekuchen mit Schmandguss 3 Ei M F	14
Apfelkuchen Spezial 3 Ei F	16
Apfelkuchen vom Blech 4 Ei M F	18

Eierpfannkuchen II 3 Ei M.....	19
Käse Trauben Pfannenkuchen 1 Ei M F.....	19
Mais Apfel Pfannenkuchen F Vegan.....	21
Mais Apfel Pfannenkuchen II F.....	22
Mohn-Apfel-Torte mit Sahnehaube 3 Ei M F.....	23
Nuss Apfel Torte Karatzartaas 1 Eigelb F.....	25
Mohnkuchen XIII F Vegan.....	27
Pfannkuchen 2 Ei M F.....	28
Pfannkuchen Bajiram Ali 2 Ei M F.....	30
Pfannkuchen I 2 Ei F.....	31
Hinweis M.....	32
Hinweis Ei.....	32
Hinweis Vegan.....	32
Hinweis Sojasoße.....	33
Hinweis Curry.....	33
Hinweis Tomatenketchup.....	33
Hinweis F.....	33

Kuchen

Apfel - Mohn Kuchen Qadamgäh F

glutenfrei / eifrei / milchfrei / eigenes Rezept



Zutaten für 1 Portionen

100 g Rosinen

100 g Rum, 54 %

600 g Äpfel, (3) ca

250 g Mohn, gemahlen

1 Tüte/n Backpulver

1 Prise Salz

1 Liter Traubensaft, roten, natursüß

140 g Speisestärke (Mondamin)

Rosinen in Rum einlegen 2 h ca. (kann auch unterbleiben).

Mohn mahlen. Äpfel um den Griebsch rum grob raspeln. Backpulver mit Salz + Mondamin verrühren. Mohn dazu geben, geraspelte Äpfel + Trau-

bensaft + Rosinen, geht auch nicht eingeweicht, alles (ohne Rum) vermischen.

In eine mit Backpapier ausgelegte Springform gießen, glatt streichen. In den kalten Backofen bei ca. 150°C Umluft ca. 60 min backen. Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca. 180°C + ca. 40-50 min backen. Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

07.05.06 Hans60

06.05.2006 21:13 Kommentar von Hans60

Hallo Zusammen

Veränderung,



100 g eingelegte Rumrosinen, ca 2 h (8 Tage)

200 g Rum 54 %

600 g Äpfel (4 Stück)

250 g Mohn mahlen

1 Tüte Backpulver

1 Msp Bourbon Vanille Pulver

1 Prise Salz

100 g Vollrohrrohrzucker

140 g Maiskörner mahlen

1 TI Kaffeebohnen mahlen , kein Instant

Backpapier

Eine 26 cm Ø Springform

Alles zusammen mischen.

In eine mit Backpapier ausgelegte Springform gießen, glatt streichen .

In den kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 60 min backen.

war von den 100 ml Traubensaft ausgegangen laut obigen Rezept, + da er alle war nahm ich eben Rum, die Rosinen standen schon eine Woche...

sehr schön saftig, das ganze, + die Rumrosinen ..ein Gedicht

Hans

Apfel Auflauf o Kuchen F Vegan

Glutenfrei Eifrei + MilCHFrei

2 Auflaufformen mit Deckel

2-3 Portionen



200 g Tofu naturell
1 kg Äpfel
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Zitrone Saft und Fleisch
300 g Maiskörner mahlen
100 g Rum 54 %
Margarine zum ausfetten
Sonnenblumenkerne

Tofu mit Gabel zerkleinern,
Äpfel um den Griebsch rum raspeln
Zitrone auspressen, Kerne entfernen, Fleisch mit verwenden,
Maiskörner mahlen,
Rum dazu und alles gut vermanschen, und

In die ein- ausgefetteten Auflaufformen drücken, Sonnenblumenkerne drauf verteilen, evtl ein wenig in den Teig drücken, Deckel drauf, in Den kalten Backofen bei 130°C Umluft, ca, 70-80 min backen, es sollte am Boden sprudeln,
warm oder kalt servieren, für 2 gute Esser, evtl auch drei,
sehr sättigend

eigenes Rezept, Montag, 6. Oktober 2008 Hans60

Apfel Bananen Kuchen F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Fettarm u Vegan

26 cm Ring- bzw Springform mit Backpapier



Mus

500 ml Wasser
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
600 g Äpfel (unreife)
100 g Zucker
1 Prise Salz
ergibt ca 900 g

Teig

150 g Buchweizenkörner mahlen
50 g Amaranthkörner mahlen
0,5 TI Korianderkörner mit mahlen
1 Prise Salz
1 TI Zucker
1 TI Trockenhefe
100 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Füllung

500 g Bananen geschält gewogen,
1 Zitrone Saft und Fleisch,
1 Prise Salz,
150 g Rosinen,
110 g Buchweizenkörner mahlen *,
1 TI Korianderkörner mit mahlen,
100 g Zucker, eventuell, oder mehr,
1 EI Kaffeebohnen mahlen, (kein Instant) wer will,
4 cl Obstler, wer will.
(Apfelmus)

Belag

Beeren aller Art, oder auch TK Kirschen 300 – 500 g ca

Mus

Wasser mit Nelken und Lorbeerblatt, 100 g Zucker und 1 Prise Salz aufsetzen, dazu
Äpfel Vierteln, Blüte und Knospe entfernen, kochen lassen bis sich die Schale vom Fruchtfleisch abhebt, und oder Apfel zu Mus gekocht ist, je nach Sorte 3 min und mehr,
runter von der Hitze, möglichst die Gewürze entfernen, alles ganz fein pürieren.

Boden

Alle trocknen Zutaten vermischen, Selters dazu, gut verrühren, in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform geben, mit einem nassen Esslöffelrücken, den Teig verteilen, für ca 30 min in den Backofen bei ca 40°C, Licht an und ein wenig mehr.

Füllung

Bananen in die Rührschüssel und zu Mus rühren lassen, oder pürieren, zusammen mit dem Apfelmus, wiegen, damit man die Mehl/Grieß Menge errechnen kann, für ca 500 g , 40 g Grieß *

bei mir ergab es zusammen 1300 g Mus, sodass ich ca 110 g Buchweizenkörner mahlen , brauche, nehme ich zuviel wird der Kuchen zu fest, trocken.

In diesen Mus jetzt Zitronensaft u Fleisch, nach und nach Buchweizenkörner mahlen und Korianderkörner mahlen, Rosinen, Salz, Kaffeebohnen mahlen, abschmecken, ob noch Zucker gebraucht wird, und wer will noch 4 cl Obstler oder mehr, kann man auch nehmen, falls der Musteig zu dick wurde....

Den gegangenen (ist nicht viel, falls überhaupt) Hefeteig mit einer Gabel ein paar Stiche, Luftlöcher setzen.

Darüber jetzt die Füllung gießen, die Form ein wenig hin und her bewegen, damit die Füllung überall hin kommt, weil der Kuchen bei mir oft die Oberfläche einreißt, nehme ich noch

Belag

Beeren aller Art (frisch geerntet) oder TK Kirschen, sind immer in der Truhe, verteile diese gut auf den Kuchen, drücke diese Früchte ein wenig in den Teig.

Ist besonders gut bei trockne Kuchen geeignet, das etwas säuerliche , der Früchte, ergänzt sich alles zusammen.

In diesem Fall sind es wilde Brombeeren und TK Kirschen.

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

Ca 20 min in der Form lassen, dann den Ring herab lassen, Backpapier erst nach dem erkalten , vorsichtig entfernen.

Eigenes Rezept Donnerstag, 14. August 2008 Hans60

Apfel Kuchen 4 Ei F

Glutenfrei + Milchfrei



500 g Äpfel
4 EL Rum + mehr
125 g Kokosnüsse geraspelt
250 g Margarine
0,25 TI Bourbon Vanillepulver
250 g Vollrohrzucker
4 Ei
1 Prise Salz
200 g Naturreis mahlen
1 Päckchen Backpulver
2 EL Kakaopulver kein Instant
1 EL Zimt mahlen
2 EL Puderzucker evtl

Zubereitung

Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden, mit Rum beträufeln und ziehen lassen.

Eier, Zucker, Salz + Vanille cremig rühren lassen, Margarine + Kokosnuss Zugeben, Naturreis mahlen mit Backpulver, Kakaopulver + Zimt mahlen vermischen + zugeben + verrühren lassen.

Äpfel, Rum dazugeben + vermischen, in eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform gießen, glattstreichen.

In den kalten Backofen bei 150°C Umluft ca 80 min backen.

ODER im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C / Umluft: 175°C / Gas: Stufe 3) ca. 75 min. backen. Ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

ist Biskuit ähnlich geworden, sehr locker + viel zu süß

Apfel Mohn Kuchen F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

26 cm Ringform o Springform mit Backpapier



Teig

100 g Kichererbsen mahlen
100 g Buchweizenkörner mahlen
1 Prise Salz und Zucker
1 TI Trockenhefe
150 ml Sojadrink naturell
1 cl Rum 54 %

Apfelmus

600 ml Wasser
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
500 g Äpfel (unreife)
100 g Zucker
(sollten 750 ml Apfelmus werden)

60 g Kichererbsen mahlen
1 cl Rum 54 %

Mohn

250 g Mohn mahlen
100 g Kichererbsen mahlen
100 g Zucker
500 ml Sojadrink naturell

125 ml Rum 54 % u Rotwein gemischt

sollte alles gleichzeitig gemacht werden..

Zubereitung

Teig

Kichererbsen u Buchweizenkörner zusammen mahlen, Prise Salz und Zucker, Trockenhefe dazu und vermischen, Sojadrink und Rum dazu, gut verrühren lassen,
in eine mit Backpapier ausgefüllte 26 cm Ring- bzw Springform geben, mit einem nassen Esslöffelrücken, der immer wieder ins Wasser getaucht wird, den Teig gut verteilen,
an einem Ort mit warmer Zimmertemperatur mit einem feuchten Tuch abgedeckt ruhen lassen,
ich tat die Form in den Backofen bei ca 40°C, Licht an und ein wenig mehr, Hitze, so ist es mir aus den Füßen. (Dauer bis die anderen Zutaten soweit sind)

Apfelmus

Äpfel Vierteln, Blüte u Stiel entfernen, ins Wasser , wo schon die Nelken u Lorbeerblatt sind, mit 100 g Zucker u 1 Prise Salz kochen lassen, bis Äpfel auseinander fallen, bzw sich die Schale vom Fleisch löst.
Runter von der Hitze, Lorbeerblatt und Nelken möglichst entfernen, mit einem elektrischen Pürierstab fein pürieren.
Rührend abkühlen oder lau lassen,
diese Masse dann in ein Litermaß geben, und 750 ml abmessen, darein nun noch 60 g Kichererbsen mahlen und 1 cl Rum geben , gut verrühren.

Mohn

250 g Mohn und 100 g Kichererbsen zusammen mahlen, 100 g Zucker sowie eine Prise Salz vermischen, dies in 500 ml Sojadrink einrühren, 2-3 min stehen lassen, und rührend 3 min kochen lassen, runter von der Hitze, das Rum Rotweingemisch einrühren, und auch lau oder kalt rühren.

Bei Backwaren, die mit Kichererbsen mahlen gefertigt werden, muss überall Alkohol rein, um den typischen Kichererbsengeschmack zu neutralisieren.

Mohn und Apfelmus nun zusammen führen und verrühren und auf den Kuchenboden gießen, Form hin und her bewegen, damit der Teig überall hin kommt.

In den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 80 min backen.
Über Nacht sich verfestigen lassen, möglichst.

Eigenes Rezept , Freitag, 8. August 2008 Hans60

Apfel Mohn Kuchen (Maiskörner) F Vegan

Glutenfrei Eifrei Milchfrei Vegan

1 Backblech mit Backpapier

16 Stück



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

Boden

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

Mohn

500 g Blaumohn mahlen
50 g Zucker
1 Prise Salz
50 g Maiskörner mahlen

500 ml Sojadrink naturell

Mus

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

Belag (Streusel)

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

Boden Zubereitung

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

In der Zwischenzeit

Apfelmus bereiten

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

Zubereitung Mohn

Blaumohn und Maiskörner mahlen, Salz und Zucker dazu, gut vermischen und in einen Kochtopf mit 500 ml Sojadrink naturell einrühren, auflösen,

unter ständigen Rühren gut 2 min kochen lassen, (sollte man das Gefühl haben, es wäre zu dick, noch Sojadrink begeben)
Runter von der Hitze, rührend abkühlen (fast) lassen.

Zubereitung Füllung

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

Belag

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

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

Eigenes Rezept, Samstag, 16. August 2008 Hans60

Apfel oder Weißweinkuchen F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u MilCHFrei u Sojafrei u Vegan

35 cm Kastenbackform mit Backpapier

2,2 kg



750 ml trockenen Weißwein 12,5 %

350 g Naturreis mahlen

300 g Maiskörner mahlen

2 Nelke mit mahlen

2 Kardamomkapseln mit mahlen

1 Piment mit mahlen

1 Prise Salz

1 Tüte Backpulver f 500 g Mehl

250 g Puderzucker

200 g Mandeln geröstet u gemahlen

600 g ca Äpfel um den Griebsch geraspelt

150 g Kakaobutter o Margarine laktosefrei

10 Ei Obstler

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

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

in vorgeheizten Backofen bei ca 150°C Heißluft ca 80 min backen, Nadelprobe,

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

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

eigenes Rezept Dienstag, Samstag, 12. Dezember 2009 Hans

Apfel-Hefekuchen mit Schmandguss 3 Ei M F

Glutenfrei

26 cm Ringform o Springform mit Backpapier



Teig

150 g Maiskörner mahlen
70 g Naturreis mit mahlen
80 g Buchweizenkörner mit mahlen
1 Prise Salz
1 Ei Zucker
1,5 TI Trockenhefe

250 g Milch

1 Ei

Backpapier für die Ringform

Füllung

500 g Äpfel
1 Zitrone, Saft davon

Guss

2 Eiweiß

1 Prise Salz
1 Ei Zucker

2 Eigelb

1 Prise Salz
0,5 TI Vanillepulver
2 EI Wasser
2 EI Zucker
2 EI Maiskörner mahlen

200 g Schmant

200 g süße Sahne

alle Zutaten für den Teig ca 3 min verrühren lassen, und in die 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen, glattstreichen, und zugedeckt ca 30 min ruhen lassen.

In der Zwischenzeit

Zitrone auspressen,

Äpfel die Griebische rausstechen, und die Äpfel in sehr dünne Scheiben schneiden lassen, mit Zitronensaft übergießen, etwas ziehen lassen, Saft abgießen, aufheben, (trinken) und auf den geruhten Teig geben, Eiweiße mit Prise Salz schaumig, dann mit 1 EI Zucker steifschlagen lassen, beiseite stellen,

zwei Eigelb mit Prise Salz, 2 EI Wasser, 0,5 TI Vanillepulver, 2 EI Zucker cremig, fast weiß rühren lassen, 200 g Schmant, 2 EI Maiskörner mahlen, die süße Sahne alles gut verrühren lassen, nun die steife Eiweiße mit einem Löffel (kein Metall) unter die Masse heben, über den Teig / Apfel gießen, glatt schütteln, in den kalten Backofen bei ca 170°C Heißluft ca 45-55 min backen.

Eigenes Rezept Mittwoch, 8. April 2009

Hans

Apfelkuchen Spezial 3 Ei F

ein verblüffend einfaches Geheimrezept vom Konditor meines Vertrauens

Glutenfrei



Zutaten für 1 Portionen

1,5 kg Äpfel, geschälte, (ungeschält) in feine Scheiben bzw. Schnitze geschnittene

250 g Butterschmalz oder (Butter)

3 Ei(er)

1 Schuss Rum

1 Pck. Vanillezucker / (0,5 TI Vanillepulver)

150 g Zucker / (Vollrohrzucker)

200 g Maiskörner mahlen)

½ Pck. Backpulver

Zubereitung

Butterschmalz, Eier, Vanillezucker, Zucker und 1 Schuss Rum gut miteinander verrühren. Die Äpfel zugeben und untermischen. Mehl mit Backpulver mischen und unter die Masse heben. Den Teig in eine gefettete Springform füllen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde bei Gas Stufe 4 (Ober-/Unterhitze: 200°C) backen. Vor dem Entnehmen Stäbchen- oder Messerprobe machen.

Achtung: Alufolie oder Blech unter die Form stellen, um abfließende Butter abzufangen.

Die Form aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und mit einem Messer den Boden ablösen.

Den Apfelkuchen am besten so undekoriert servieren, wie er ist.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

04.12.07 schnute_mtk

In Klammern Glutenfrei Hans Samstag, 22. Dezember 2007

Apfelkuchen vom Blech 4 Ei M F

Glutenfrei



Zutaten für 1 Portionen

4 Ei

250 g Zucker

125 g Butter

125 ml Milch

2 TL Backpulver

8 Äpfel

300 g Maiskörner mahlen

Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Die Butter zusammen mit der Milch aufkochen und noch heiß (!) in die Eier-Zuckermischung gießen. Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren.

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden.

Ein Backblech fetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig darauf verteilen. Die Apfelscheiben nun reihenweise auf den Teig legen und mit einer Mischung aus Zucker und Zimt bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 150°C bis 175°C ca. 30 - 45 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

03.12.07 Minzekatze CK

im kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 35- 45 min backen

Eierpfannkuchen II 3 Ei M

0,5 l Milch

250 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

200 g Buchweizenkörner mahlen

100 g Naturreis mahlen

100 g Amaranthkörner mahlen

3 Eier trennen u Eiweiß steif schlagen

je 1 Prise Zucker + Salz

alles miteinander vermischen

30 min Ruhen lassen,

3 Äpfel raspeln, unterheben.

Eiweiß steif schlagen, drunter heben.

Im heißen Fett

braten/backen

Hans60

Käse Trauben Pfannkuchen 1 Ei M F

Glutenfrei

20 cm Bratpfanne mit Deckel



200 g Frischkäse 9 %

200 g Apfel

200 g Maiskörner mahlen

1 Ei

4 TI Zucker

1 TI Salz

100 g Milch

2 EI Rum 54 %

200 g ca, Weintrauben, dunkle

Fett für Bratpfanne

Alle Zutaten bis einschließlich Rum verrühren und in eine 20 cm ausgefettete Bratpfanne gießen, glattstreichen, nun die Weintrauben auf den Teig legen evtl ein wenig eindrücken, Deckel schließen, auf eine kalte Kochplatte Stufe zwei, von sechs möglichen Stufen, ca 40 –50 min backen, der Teig sollte sich nicht nass anfühlen und der Kuchen sollte sich bewegen lassen, beim schütteln, ca 15 min in der Bratpfanne noch lassen, dann vorsichtig auf ein Kuchenrost zum auskühlen, gleiten lassen.

Eigenes Rezept Freitag 03.04.09

Hans

Mais Apfel Pfannenkuchen F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei

24 cm Bratpfanne mit Backpapier u Deckel



Boden:

500 ml Sojadrink naturell

200 g Maisgrieß

1 Prise Salz

1 TI Zucker

Füllung:

2 Äpfel ca 200 g

0,5 Zitrone, Saft davon

Decke

500 g Sojadrink naturell

150 g Maisgrieß

2 TI Zucker

1 Prise Salz

für den Boden, in die kalte Sojadrink 200 g Maiskörner, Salz u Zucker einstreuen, und rührend kochen, bis es anfängt zu dicken, gleich in die mit Backpapier ausgelegte Bratpfanne geben, Glatt streichen , kann ruhig auch den Rand hoch gehen,
die Äpfel halbieren, und in Stücke schneiden, mit der schmalen Seite in den Boden stecken, die Schale nach oben, mit den Zitronensaft die Apfelscheiben beträufeln,
für die Decke, in die kalte Sojadrink, 150 g Maisgrieß, 2 TI Zucker u Prise Salz einrühren und rührend kochen, bis es leicht andickt, diese Masse in die Zwischenräume der Apfelscheiben und die Äpfel zudecken, Deckel schließen, auf eine kalte Kochplatte ca 90 min auf Stufe drei von sechs möglichen Stufen, von der Hitze nehmen, ein paar min in der Pfanne lassen, dann vorsichtig am Backpapier fassen und den Kuchen auf einen Teller ziehen, abkühlen lassen, evt mit Puderzucker bestreuen.

Eigenes Rezept Samstag, 13. Juni 2009

Hans

Mais Apfel Pfannenkuchen II F

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei

24 cm Bratpfanne mit Backpapier u Deckel



150 g Maisgrieß
70 g Mandeln oder Nüsse mahlen
80 g Honig
100 g Deli Margarine
80 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

450 g Äpfel ca
handvoll Sultaninen

Maisgrieß bis Mineralwasser gut verrühren, in eine 24 cm mit Backpapier ausgefüllte Bratpfanne füllen, mit einem nassen Esslöffelrücken den Teig verteilen auch einen Rand bilden, für 30 min in den eingeschalteten Kühlschrank stellen,

Äpfel schälen, entkernen, achteln, mit der schmalen Seite in den Teig drücken, in den Zwischenräumen noch die Sultaninen legen, Deckel schließen, auf eine kalte Kochplatte stellen, und 30 min auf Mittelstufe backen, der Teig sollte sich dann trocken anfühlen, sonst eben noch etwas länger backen, runter von der Hitze, kurz noch warten, und am Backpapier fassen und den Kuchen auf ein Kuchengitter ziehen, abkühlen lassen.

Eigenes Rezept Sonntag, 14. Juni 2009

Mohn-Apfel-Torte mit Sahnehaube 3 Ei M F

Glutenfrei

26 cm Ø Ringform mit Backpapier



Boden

200 g Buchweizenkörner mahlen
100 g Naturreis mit mahlen
1 TI Trockenhefe
2 TI Zucker

0,5 Tl Salz

200 g Milch

1 Ei

Backpapier

Mohn:

300 ml roter Traubensaft

100 ml Rum 54 %

250 g Blaumohn mahlen

90 g Buchweizenkörner mit mahlen

50 g Zucker

1 Prise Salz

1. Belag:

1 Zitrone Saft davon

2 Äpfel ca 300 g

2. Belag:

2 Eiweiß

1 Prise Salz

1 El Zucker

2 Eigelb

1 Prise Salz

3 El Wasser

3 El Zucker

3 El Buchweizenkörner mahlen

200 g süße Sahne

200 g Schmand

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

für den Mohn

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

Äpfel

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

Haube

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

2 Eigelb, Prise Salz, 3 El Zucker, 3 El Wasser cremig, fast weiß rühren lassen, 3 El Buchweizenkörner mahlen, süße Sahne und Schmand dazu und weitere 3-5 min auf Mittelstufe rühren lassen (schön dick cremig) steife Eiweiß vorsichtig unterheben, kein Metalllöffel,

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

Eigenes Rezept Freitag, 10. April 2009

Hans

Nuss Apfel Torte Karatzartaas 1 Eigelb F
Glutenfrei



1 Mürbeteig , z.B. Rezept III

Füllung

100 g Walnusskerne mahlen
50 g Haselnüsse mahlen
10 bittere Mandeln mahlen
550 g Äpfel
1 Zitrone Abrieb + Saft
2 cl Himbeergeist
50 g laktosefreie Margarine
80 g Honig

1 Eigelb

Belag:

1 Beutel gehobelte Mandeln

Äpfel um den Griebsch herum fein raspeln,
(die Äpfel sind z.Z. neue Ernte, daher sehr saftig, diesen Saft abnehmen, sonst bekommt man nachher Probleme, oder Mann muss nachher ein Getreide mahlen zugeben, um es zu binden, ich nahm 100 g Naturreis mahlen.)

die Walnüsse + Haselnüsse + bittere Mandeln, Zitronenabrieb + Saft sowie Himbeergeist dazu geben.

Die Butter zerlassen, mit dem Honig + dem Eigelb unter die Nussfüllung, so das eine feste aber streichfähige Masse entsteht.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Eine 26 cm Ringform mit Backpapier auslegen.

Den Mürbeteig dünn auslegen, dabei einen Rand bilden.

(aus dem Restteig schmale Streifen ausfädeln, laut Originalrezept, dies ist aber bei Glutenfreiem Getreide, mir noch nie gelungen, deshalb nehme ich alles für den Boden/Rand)

Die Füllung auf dem Teigboden verteilen, +

Belag:

darauf die Mandelnblättchen verteilen,
laut Original jetzt die Teigstreifen im Gittermuster auflegen.

Die Torte bei 180°C backen, ca 60 min
oder bei 150°C Umluft ca 60 min

Variante :

Wenn keine Walnüsse vorhanden sind, kann man sie durch Haselnüsse
ersetzen + die mahlen Nüsse in der Pfanne etwas rösten.

Montag, 18. September 2006 Hans60

Mohnkuchen XIII F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

1 Backblech mit Backpapier



Boden

500 g Naturreis mahlen

80 g Zucker
1 Prise Salz
1 Tüte Backpulver
120 g Margarine, laktosefrei
300 kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Belag

1 l Sojadrink
750 g Blaumohn mahlen
100 g Naturreis mahlen
80 g Buchweizenkörner mahlen
1 TL Korianderkörner mit mahlen
1 Prise Salz
100 g Sultaninen
Rum 54 %
120 g Zucker
500 g Äpfel grob raspeln

in eine Tasse Sultaninen mit Rum übergießen und ziehen lassen.

Zutaten für den Boden gut verrühren lassen, auf ein mit Backpapier ausgefülltes Backblech (Fettpfanne) gießen, verteilen und glattstreichen, beiseite Stellen,

für den Belag:

In eine Rührschüssel Sojadrink gießen und dann den Mohn reinmahlen, den Rührhaken anstellen, auf kleiner Stufe, Reis, Buchweizenkörner, Korianderkörner, Salz und Zucker vermischen, zu der Mohnmasse geben, eingelegte Sultaninen und Rum, zugießen, zum Schluss noch die geraspelten Äpfel untermischen bzw gut verrühren lassen, auf den Teigboden gießen, glattschütteln, in den kalten Backofen bei ca 150°C Heißluft ca 80 min backen, ganz auskühlen lassen, vorm anschneiden, sonst ist der Kuchenboden noch nicht fest, klitsch.

Eigenes Rezept Donnerstag, 22. Juli 2010 Hans

Pfannkuchen 2 Ei M F

Zutaten für 3 Portionen
100 g Buchweizenkörner, gemahlen

150 g Getreide, verschiedene Sorten, Natur- Reis, Amaranthkörner, Maiskörner + Hirse mahlen
6 Körner Pfeffer, mit dem Getreide mit mahlen
0,5 TL Meersalz
0,5 TL Salz (Gewürzsalz)

250 g Sahnequark oder anderen

2 Ei(er)

1 Apfel, mit Schale gerieben
1 Dose/n Maiskörner, Abtropfgewicht 285 g
200 g Käse, bis 300 g (Gouda), grob gerieben

Alles verrühren / vermischen + in eine 24 cm ausgefettete Bratpfanne geben, dann darauf noch geriebenen Gouda geben, + wer will ein wenig Paprikagranulat oder -pulver zur Zierde. Hohlraumdeckel, möglichst aus Glas, darauf geben. Abbacken bei ca. Stufe 1 von drei möglichen Stufen, ca. 60-80 min, man kann auch auf 1,5 gehen, dann ca. 40 min. Ein wenig braun von unten sollte es schon sein. Nach Gefühl, jeder Herd heizt anders.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
13.09.04 Hans60

Hallo Zusammen

Veränderung



Anstelle Quark, 300 g Jogurt,

Anstatt 2 Ei, nur eins.

Zusätzlich eine Frühlingszwiebel

Hans

Pfannkuchen Bajiram Ali 2 Ei M F

glutenfrei / eigenes Rezept



Zutaten für 2 Portionen

4 EL Buchweizenkörner mahlen
4 EL Maiskörner, kein Popkorn, mahlen +
4 EL Naturreis mahlen +
4 EL Hirsekörner mahlen +
4 EL Amaranthkörner mahlen +
4 EL Linsen, rote mahlen +
10 Körner Pfeffer mitmahlen
250 g Äpfel

250 g Quark

150 g Käse, Ziegenkäse, grob geraspelt

1 TL Salz, (Gewürzsalz)

1 TL Rohrzucker

2 Ei(er)

300 ml Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges
Öl (Rapsöl)

Zubereitung

Alle trockenen Zutaten zusammen verrühren. Äpfel um den Griebsch rum abraspeln + Quark, Käse, Ei + Wasser zu der Mehlmischung geben, gut vermischen. In zwei mit Öl ausgestrichenen Bratpfannen geben, glatt streichen. Deckel drauf + bei Mittelhitze backen, nach ca. 35 min, wenn die Oberfläche beim antippen nicht mehr klebt, ein Brett oder ähnliches, auf die Pfanne legen, festhalten, umdrehen + den Kuchen vom Brett wieder in die Pfanne gleiten lassen + noch 10- 15 min backen. Ist reichlich für zwei gute Esser.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
06.02.06 Hans60

Veränderung

Anstelle Ziegenkäse,

200 g Limburger Fettarm 9 %

statt in zwei Bratpfannen,
in Auflaufformen, 1 x mit Deckel ein mal ohne Deckel
in den kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 40 –50 min

Sonntag, 9. Dezember 2007 Hans60

Pfannkuchen I 2 Ei F

Glutenfrei

Ergibt ca 5-8 Stück bei 24 cm Ø



100 g Maiskörner mahlen
ca 250 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser oder Milch
1 Prise Salz
1 Prise Vollrohrzucker

2 Ei

evtl Bourbon Vanille Zucker
evtl mahlen Zimt
evtl Gewürzsalz

Maismehl mit Milch oder Wasser anreichern,
bis er leicht flüssig vom Schneebesen läuft, . Unter Zugabe von

2 Ei. Alles verrühren,
die anderen Zutaten je nach Bedarf, zugeben.
30 min ruhen/ quellen lassen.

In Öl oder Butter ausbraten.

Ergibt ca 5-8 Stück bei 24 cm Ø

Schmecken wie mit „normalen Mehl „
Nur zum ausrollen sind sie nicht so gut geeignet, platzen/reißen leicht
auf.

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

Hinweis Sojasoße

Bitte achtet auf Inhaltsangaben der Flaschen,

es gibt Sojasoßen die nur aus

Soja fermentiert.

Wasser +

Meersalz bestehen

Meist „Tamari“, erhältlich in Bioläden

Nicht im Reformhaus, denn dort ist Weizen beigemischt

Hinweis Curry

Der Curry von Brecht im Reformhaus, ist ohne Salz,

sowie ohne Fremdzutaten, nur Gewürze,

aber dann auch sehr scharf, bitte dies zu berücksichtigen.

Hinweis Tomatenketchup

Es gibt auch Glutenfreien Ketchup, bitte Packungsinhaltsangaben beachten

Hinweis F

Bedeutet ein Foto, im Rezept

Sonntag, 10. Oktober 2010

Zusammen gestellt, www.hans-joachim60.de