

Buchweizen Glutenfrei Brot Vegetarisch

Diverses und Kuchen, je, separat erfasst

Hinweis I

Rezepte wo nur das Datum steht, sind von mir an diesem Tag getestet + oder auch selber zusammen gestellt worden.
Nur diejenigen die auch was geworden sind, erscheinen hier.

Bitte bedenkt

Da ich das Getreide + die Ölsaaten + Nüsse + Hülsenfrüchte erst kurz vor dem Gebrauch mahle, hat es eine andere Bindekraft (+ auch Geschmack).
Wenn Ihr dagegen mit gekauften Mehlen arbeitet, **kann**, muss aber nicht, das Ihr zu anderen Ergebnissen kommt, als hier beschrieben.

Hinweis Margarine

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

Inhaltsverzeichnis

Buchweizen Glutenfrei Brot Vegetarisch	1
Hinweis I	1
Bitte bedenkt	1
Hinweis Margarine	1
Inhaltsverzeichnis	1
Amaranth Mais Buchweizen Brot 2 Ei F	2
Buttertoast 1 Ei M F.....	3
Ingwer Brot Chenäran M.....	5
Ingwer Brot Chenäran II M F Muffeins	6
Ingwer Brot Chenäran III M F Trockenhefe.....	7
Ingwer Brot Chenäran IV F Sauerteig Vegan.....	8
Sauerteig Herstellung	10
Kuchenbrot I 3 Ei M F.....	11
Kuchenbrot II 3 Ei M F	11
Mehrkornbrot I M.....	12

Mehrkornbrot II M F.....	14
Mohnbrot F.....	15
Muffins Vegan.....	16
Muffins Veränderung zum Brot F Vegan.....	17
Muffins Jelowgir M F.....	18
Quarkbrötchen I 2 Ei M F.....	19
Quarkbrötchen II M F.....	21
Quarkölteig Brötchen I + II M F.....	22
Quarkölteig Brötchen II M F.....	24
Hinweis M.....	24
Hinweis Ei.....	24
Hinweis Vegan.....	25
Hinweis F.....	25
Hinweis Margarine.....	25
Hinweis.....	25

Amaranth Mais Buchweizen Brot 2 Ei F

Glutenfrei u Milchfrei

24 cm Kastenbackform mit Backpapier



- 200 g Amaranth gem
- 200 g Mais mit gem
- 100 g Buchweizen mit gem
- 1 Tüte Backpulver

2 Tl Salz
1 Tl Zucker
10 g Ingwer fein gehackt

2 Ei

3 El Leinensaat
400 g kohlenstoffhaltiges Mineral Wasser
3 El Bio Sonnenblumenöl
1 El Balsamico Bianca
Backpapier f 24 cm Kastenbackform
Olivenöl

Alle trocknen Zutaten gut vermischen, Wasser und Essig dazu und gut 4 min auf Mittelstufe verrühren lassen, danach erst das Öl, dieses dann nochmals ca 2 min rühren lassen, in eine 24 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform geben, glattstreichen.

In den kalten Backofen bei ca 160°C Unterhitze mit Umluft ca 70 min backen, Nadelprobe, Oberfläche mit Olivenöl einpinseln, vorsichtig das Backpapier entfernen, die übrigen Seiten mit Olivenöl einpinseln, ganz abkühlen vor dem anschneiden, ein Sägemesser eignet sich am besten.

Eigenes Rezept Donnerstag, 30. April 2009

Buttertoast 1 Ei M F

Glutenfrei

30 cm Kastenbackform mit Backpapier





Zutaten für 1 Portionen

400 g Buchweizen
100 g Mais, gemahlen
100 g Haselnüsse, gemahlen
50 g Hirse, gemahlen
50 g Reis, gemahlen
15 g Hefe (Trockenhefe)
1 TL Meersalz
1 EL Honig

350 ml Milch

350 ml Mineralwasser, kohlensäurehaltiges
75 g Butter /ungehärtete Margarine

1 Ei(er)

Alle trockenen Zutaten miteinander vermischen. Honig in Milch + Wasser auflösen, + mit der trockenen Mehlmischung verrühren. Die weiche Butter/Margarine mit dem Ei vermischen, + danach gut unter den Teig rühren. In eine 30 cm, mit Backpapier (auch Teflonbeschichtet) ausgelegte Königskuchenbackform füllen, glatt streichen + bei Zimmertemperatur (30 Grad)gehen lassen, bis er sich deutlich gehoben hat, ca. 2 h.

Die Oberfläche des gegangenen Teiges mit Wasser/Öl/Milch einpinseln. In die Fettpfanne, unten heißes Wasser einfüllen. Auf dem Rost, die Backform, + bei ca. 170 Grad Umluft, (normal ca. 30 C mehr), ca. 70 min, backen. Wer es knusprig haben will, 10 min länger, + ca. 30 -40 min im ausgeschalteten Ofen, lassen. Nadelprobe.

Sonst gleich raus, die Oberfläche mit Wasser abspritzen, auf ein Kuchenrost stürzen, vorsichtig das Backpapier entfernen, die übrigen Seiten auch mit Wasser abspritzen. Ganz auskühlen lassen. Am besten mit einem Sägemesser oder Tomatenmesser, schneiden. Es lässt sich sehr gut, auch in dünne Scheiben schneiden. Es hat erstaunlicher weise auch den Toastgeschmack

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
14.09.03 Hans60

Donnerstag, 17. September 2009

Anstelle Reis Amaranth

Hans60

Ingwer Brot Chenäran M

glutenfrei / eifrei / nussfrei / eigenes Rezept

Zutaten für 1 Portionen

300 g Buchweizen, ganz +
100 g Amaranth, ganz +
200 g Maiskörner, (kein Popkorn) +
100 g Naturreis, (Mittelkorn) +
2 TL Kümmel, ganz +
2 TL Koriander, ganz mahlen
1.5 TL Salz
½ TL Rohrzucker
2 Tüte/n Backpulver (Weinsteinbackpulver)
3 EL Sonnenblumenkerne
3 EL Sesam, ungeschält
3 EL Leinsamen, ganz
40 g Ingwer, geschälten

250 ml Kefir

Mineralwasser, kohlendioxidhaltiges
Sonnenblumenkerne, ODER
Sesam
1 Tasse/n Wasser

Zubereitung

Buchweizen bis Koriander zusammen mahlen. Alle trockenen Zutaten dazu + vermischen. Kohlendioxidhaltiges Mineralwasser + Kefir auf 700 g auffüllen, evtl. mehr, dazu geben, es muss wie ein Rührteig werden/sein, lieber etwas mehr Flüssigkeit, dann geht der Teig besser auf. Wie viel Flüssigkeit gebraucht wird, richtet sich stark nach dem Alter des Getreide. Habe feststellen können, dass frisch gemahlener Mais sehr viel aufnimmt. (Deshalb nehme ich Mais auch nicht als Panade)

In mit Backpapier (auch beschichtete Backformen) ausgelegte 30 cm Königskuchenbackform gießen. Sonnenblumenkerne oder Sesamsaat oben auf den Teig geben, leicht andrücken. In kalten Backofen mit einer Tassen Wasser bei 160°C Umluft 70 min backen. Nadelprobe.
Länger backen bringt nichts außer, dass die Kruste hart wird.

Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca. 180°-190°C + ca. 45-60 min backen. Aus dem Backofen, auf ein Kuchenrost, abkühlen lassen, dann das Backpapier entfernen, wird das Backpapier vorher entfernt, wird meist die Kruste hart.

Brot platzt oben auf, auch wenn ich das Brot einkerbe, ist bei glutenfrei, nicht so einfach, weil er eben sehr flüssig ist, der Teig. Spielt aber geschmacklich keine Rolle.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

27.10.05 Hans60

Ingwer Brot Chenäran II M F Muffeins

glutenfrei / eifrei / nussfrei / eigenes Rezept

1 Muffeinsblech mit 12 Mulden



Zutaten für 1 Portionen

300 g Buchweizen, ganz +

100 g Amaranth, ganz +

200 g Maiskörner, (kein Popkorn) +

100 g Naturreis, (Mittelkorn) +

2 TL Kümmel, ganz +

2 TL Koriander, ganz mahlen

1.5 TL Salz

½ TL Rohrzucker

2 Tüte/n Backpulver (Weinsteinbackpulver)
3 EL Sonnenblumenkerne
3 EL Sesam, ungeschält
3 EL Leinsamen, ganz
40 g Ingwer, geschälten

250 ml Kefir

kohlensäurehaltiges Mineralwasser
Sonnenblumenkerne, ODER
Sesam
1 Tasse/n Wasser
Fett für die Muffeinsmulden

Zubereitung

Buchweizen bis Koriander zusammen mahlen. Alle trockenen Zutaten dazu + vermischen. Kohlensäurehaltiges Mineralwasser + Kefir auf 700 g auffüllen, evtl. mehr, dazu geben, es muss wie ein Rührteig werden/sein, lieber etwas mehr Flüssigkeit, dann geht der Teig besser auf. Wie viel Flüssigkeit gebraucht wird, richtet sich stark nach dem Alter des Getreide. Habe feststellen können, dass frisch gemahlener Mais sehr viel aufnimmt. In die eingefetteten Muffeinsmulden den Teig füllen, mit Sonnenblumenkerne bestreuen, in den kalten Backofen bei ca 160°C Heißluft ca 35-45 min backen.

14.03.2007 Hans60

Ingwer Brot Chenäran III M F Trockenhefe
Glutenfrei Eifrei

30 cm Kastenbackform mit Backpapier



300 g Buchweizen, ganz +
100 g Amaranth, ganz +

200 g Maiskörner, (kein Popkorn) +
100 g Naturreis, (Mittelkorn) +
2 TL Kümmel, ganz +
2 TL Koriander, ganz mahlen
1.5 TL Salz
0,5 TL Rohrzucker
1,5 Tüten Trockenhefe,
3 EL Sonnenblumenkerne
3 EL Sesam, ungeschält
3 EL Leinsamen, ganz
40 g Ingwer kleingehackt

300 g Joghurt

Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges
Sonnenblumenkerne, ODER
Sesam
1 Tasse/n Wasser
Olivenöl

Zubereitung

Buchweizen bis Koriander zusammen mahlen. Alle trockenen Zutaten dazu + vermischen. Kohlenensäurehaltiges Mineralwasser + Kefir auf 700 g auffüllen, evtl. mehr, dazu geben, es muss wie ein Rührteig werden/sein, lieber etwas mehr Flüssigkeit, dann geht der Teig besser auf. Wie viel Flüssigkeit gebraucht wird, richtet sich stark nach dem Alter des Getreide. Habe feststellen können, dass frisch gemahlener Mais sehr viel aufnimmt.

nachdem der Teig in einer 30 cm mit Backpapier ausgelegte Kastenbackform gegossen wurde, bei warmer Zimmertemperatur ca 60- 90 min ruhen gelassen, in den kalten Backofen bei ca 160°C Heißluft ca 70 min backen,
Bitte ganz unten in den Backofen die Fettpfanne reinstellen, der Teig kann (lief) rauslaufen

Nadelprobe,
die Oberfläche mit Olivenöl einstreichen,
ca 15 min in der Form lassen, am Backpapier anfassen und das Brot auf ein Kuchenrost ziehen, Backpapier vorsichtig entfernen, und die übrigen Seiten mit Olivenöl einpinseln.

Eigenes Rezept Samstag, 9. Mai 2009

[Ingwer Brot Chenäran IV](#) [F](#) [Sauerteig](#) [Vegan](#)
Glutenfrei Eifrei Milchfrei

35 cm Kastenbackform mit Backpapier



300 g Buchweizen gem
100 g Amaranth, mit gem
200 g Maiskörner, (kein Popkorn) mit gem
100 g Naturreis, mit gem
2 TL Koriander, mit gem
2 TL Kümmel, ganz

3 TL Salz
0,5 TL Rohrzucker
Naturreissauerteig (Trockenmasse 150 g)
3 EL Sonnenblumenkerne
3 EL Sesam, ungeschält
3 EL Leinsamen, ganz
40 g Ingwer kleingehackt

700 - 850 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser,
Sonnenblumenkerne, ODER
Sesam
1 Tasse/n Wasser
Olivenöl

Zubereitung

Buchweizen bis Koriander zusammen mahlen. Alle trockenen Zutaten dazu + vermischen. Kohlenensäurehaltiges Mineralwasser + Kefir auf 700 g auffüllen, evtl. mehr, dazu geben, es muss wie ein Rührteig werden/sein, lieber etwas mehr Flüssigkeit, dann geht der Teig besser auf. Wie viel Flüssigkeit gebraucht wird, richtet sich stark nach dem Alter des Getreide. Habe feststellen können, dass frisch gemahlener Mais sehr viel aufnimmt.

Den Teig in einer 35 cm mit Backpapier ausgelegte Kastenbackform gießen, bei warmer Zimmertemperatur ca 60- 90 min ruhen gelassen, in den kalten Backofen bei ca 160°C Heißluft ca 70 min backen,
Bitte ganz unten in den Backofen die Fettpfanne reinstellen, der Teig kann rauslaufen

Nadelprobe,
die Oberfläche mit Olivenöl einstreichen,
ca 15 min in der Form lassen, am Backpapier anfassen und das Brot auf ein Kuchenrost ziehen, Backpapier vorsichtig entfernen, und die übrigen Seiten mit Olivenöl einpinseln.

Eigenes Rezept Sonntag, 31. Mai 2009

Sauerteig Herstellung

Glutenfrei



Sauerteigansatz

9 El Mais gem. (Buchweizen gem o Hirse gem o Naturreis gem)
1 TI Vollrohrzucker
bisschen Hefe (0,5 TI)
kohlenensäurehaltiges Mineralwasser zusammen verrühren, muss eine dicke Pampe werden, in 1 Schraubglas (720 ml), Deckel drauf, warm stellen, Zimmertemperatur (über Nacht im Schrank z.B)

Hans60

Kuchenbrot I 3 Ei M F

Glutenfrei



500 g Buchweizen gem
geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
0,5 TI Bourbon Vanille Pulver
1 Päckchen Hefe, Alnatura
40 -160 g Fruchtzucker ODER anderen
1 Msp. Salz

3 Eier

60 g ungehärtete Margarine zerlassen

Milch auffüllen bis 500 ml

Zutaten für den Teig verrühren.

Zum Gehen lassen warm stellen. (60 min ca)

in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenbackform geben, + nochmals ca
30 min gehen lassen

Im auf 160° Umluft vorgeheizten Ofen ca 40 Minuten backen.

Eigenes Rezept, Donnerstag, 13. April 2006 Hans60

Donnerstag, 10. August 2006

Kuchenbrot II 3 Ei M F

glutenfrei, eigenes Rezept

30 cm Kastenbackform mit Backpapier ausgefüllt.



Zutaten für 1 Portionen

300 g Buchweizen, gem
200 g Naturreis gem
0,5 Zitrone(n), unbehandelt, geriebene Schale
1 Tüte Backpulver
100 g Traubenzucker, bis 160 g ODER anderen
0,5 Tl. Salz
50 g Rosinen

3 Ei(er)

60 g Butter o Margarine, zerlassen

Milch, auffüllen bis 500 ml

Trockene Zutaten vermischen.

Eier in ein Litermaß geben + mit Milch auffüllen bis 500 ml, zu den trockenen Zutaten geben, etwas vermischen, dann erst die Margarine, alles gut verrühren, in eine mit Backpapier ausgelegte 30 cm Kastenbackform gießen.

In den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 70-90 min backen, Nadelprobe.

Eigenes Rezept, Donnerstag, 22. Mai 2008 Hans60

Mehrkornbrot I M

Brot Backpulver I
Glutenfrei u Eifrei

400 g Maiskörner (kein Popkorn)

200 g Buchweizenkörner
100 g Amaranthkörner
1 TI Korianderkörner
2 TI Kümmelkörner zusammen gem
1TI Kümmelkörner ganz

2 TI Salz
0,5 TI Zucker
3 El Sonnenblumenkörner
3 El Sesamkörner
2 Tüten Backpulver

Backpapier
30 cm Königskuchenbackform

alle trockenen Zutaten vermischen,

350 g Buttermilch +
350 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser dazu, + verrühren.
Reicht normalerweise,

kam nicht hin, war noch zu trocken, musste den Rest Buttermilch + noch
150 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser dazu mischen , es muss wie ein
Rührteig sein. Geht besser auf.

In eine mit Backpapier ausgelegte 30 cm Königskuchenbackform gießen

In den kalten Backofen, mit einem Tassentopf Wasser.
Bei 160° Umluft ca 90 min backen
Nadelprobe

Dienstag, 14. Juni 2005

PS

Wollte feststellen, ob Buttermilch, den Backgeruch vom Mais unterdrückt.
+ die Gewürze hervor hebt.
was nicht der Fall ist/war

Hinweis

das Brot sollte wenigstens über Nacht ruhen, bevor es mit einem Säge-
messer von der Unterseite angeschnitten wird

Mehrkornbrot II M F

Veränderung auf Hefe
Glutenfrei u Eifrei

35 cm Kastenbackform * mit Backpapier



400 g Maiskörner (kein Popkorn) nicht Mehlfein gem
200 g Buchweizenkörner nicht Mehlfein gem
100 g Amaranthkörner nicht Mehlfein gem
1 TI Korianderkörner nicht Mehlfein gem
2 TI Kümmelkörner zusammen nicht Mehlfein gem
1TI Kümmelkörner ganz
3 TI Salz
1 TI Zucker
3 EI Sonnenblumenkörner
3 EI Sesamkörner
3 EI Leinensaat
1,5 Tüten Trockenhefe

300 g Joghurt

500- 600 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
1 EI Weinessig
2 EI BIO Sonnenblumenöl

Öl zum einstreichen des gebackenen Brotes

von Mais bis einschließlich Hefe vermischen, Joghurt begeben und rühren lassen, kohlenensäurehaltiges Mineralwasser langsam beifügen, soll einen Rührteig ähnlich werden, lieber etwas mehr, geht besser auf, nun noch den Essig and alles gut 5 min auf Mittelstufe verrühren lassen, jetzt das BIO Sonnenblumenöl dazu und weitere 2- 3 min auf Höchststufe rühren lassen,

in eine 35 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, glatt schütteln, nun bei warmer Zimmertemperatur gehen lassen, ich stelle ihn in den kalten Backofen bei ca 50°C Unterhitze u Oberhitze, ganz unten die Fettpfanne rein mit ca 0,5 l Wasser ca,

Hinweis *

Die 35 cm Backform erscheint einem zu groß, aber je nach der Flüssigkeitsmenge, läuft es bei einer 30 cm aus der Backform...

Im Backofen belassen, inklusive das Wasser in der Fettpfanne und bei ca 150°C Unterhitze mit Heißluft ca 70 – 90 min backen, Nadelprobe.

Eigenes Rezept Sonntag, 17. Mai 2009

Mohnbrot F

Glutenfrei u Eifrei u Kuh Milchfrei

24 o 30 cm Kastenbackform mit Backpapier



Zutaten für 1 Portionen

500 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

300 g Buchweizenkörner gem +

100 g Naturreis, Mittelkorn, gem +

100 g Amaranthkörner gem

80 g Mais gem

1 TL Vollrohrrohrzucker

1 TL Salz

50 g Mohn, gem

2 EL ungehärtete Margarine /Butter

1 Prise Muskat, gerieben

1 EL Ziegenkäse gerieben

1 Tüte Trockenhefe

erst die trockenen Zutaten zusammen vermischen dann den Rest dazu.

In eine mit Backpapier ausgelegte 24 cm ist zu klein 30 cm ist zu groß
Kastenform gießen, glatt streichen, bei Zimmertemperatur ca 90 - 120
min gehen lassen.

In den kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 70 min backen. Nadelpro-
be.

Mittwoch, 6. September 2006

Muffins Vegan

Glutenfrei

Ergibt 2 Muffinsbleche a 12 Stück

2 Zwiebeln klein wiegen + mit
1-2 El Fett anbraten, + abkühlen lassen

2 Tasse Kidneybohnen 320 g
1 Tasse Kichererbsen 160 g
1 Tasse rote Linsen 160 g
1 Tasse Buchweizen 160 g
2 TI gelbe Senfkörner
je 1 TI Schwarz- + Kreuzkümmel
8-10 Pfefferkörner alles mahlen

3 TI Gewürzsalz
2 Tüten Weinsteinbackpulver
1-2 TI Meersalz

3-4 Bananen zu Mus quetschen+
3-4 Tasse kohlenensäurehaltiges Mineralwasser vermischen

Fett für die Muffinsformbleche

Die trockenen Zutaten, gut vermischen, + zu dem Mus geben. Verrühren.
+ in die gefetteten Muffinsbleche, je 1 El, oder 0,5 voll, füllen.

Beide Bleche in den Ofen + Bei

160° C OHNE vorheizen , ca 30 min backen , ein wenig in der Form
abkühlen , + auf ein Kuchenrost abkühlen lassen

20.05.2004 Hans60

geändert wurden nur
Backpulver gegen Trockenhefe

5 Tassen Wasser statt 3-4
500 ml Wasser zum backen ca
Olivenöl zum einpinseln des Brotes
Die Backzeit des Brotes 70 min,
und die Zubereitung

Muffins Veränderung zum Brot F Vegan
Glutenfrei

35 cm Kastenbackform mit Backpapier



2 Zwiebeln klein wiegen + mit
1-2 El Olivenöl anbraten, + abkühlen lassen

2 Tasse Kidneybohnen 320 g gem
1 Tasse Kichererbsen 160 g mit gem
1 Tasse rote Linsen 160 g mit gem
1 Tasse Buchweizen 160 g mit gem
2 TI gelbe Senfkörner mit gem
je 1 TI Schwarz- + Kreuzkümmel mit gem
8-10 Pfefferkörner mit gem
3 TI Gewürzsalz
1-2 TI Meersalz
1 TI Zucker
1,5 Tüte Trockenhefe
4 Bananen Leoparden Art
5 Tasse kohlenensäurehaltiges Mineralwasser vermischen
500 ml Wasser zum backen ca
Olivenöl zum einpinseln des Brotes

Bananen mit dem Quirl der Küchenmaschine zermusen, +

4-5 Tassen kohlenstoffhaltiges Mineralwasser dazu, +
Zwiebel klein wiegen in Öl braten etwas abkühlen lassen, dazu +

Trocknen Zutaten vermischen und langsam da einrieseln lassen, evt die 5 Tasse Wasser noch dazu, sieht man, sollte wie ein Rührteig sein, lieber etwas mehr geht besser auf, und 4-5 min auf höchster Stufe rühren lassen. In eine 35 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, bei warmer Zimmertemperatur oder in den Backofen 50°C Unterhitze an, das 500 ml Wasser in die Fettpfanne, ca 90 min, bis sich der Teig deutlich gehoben hat, ca bis zum oberen Rand, nun die Hitze auf ca auf ca 150°C Heißluft und ca 70 min backen, Nadelprobe, die Oberfläche mit Öl einpinseln, das Brot am Papier fassen und auf ein Kuchenrost ziehen, Backpapier vorsichtig abziehen, nun noch die übrigen Seiten einpinseln mit Öl. Nach dem abkühlen, Brot auf die Oberfläche legen und von unten mit einem Sägemesser schneiden

Muffins Jelowgir M F

Glutenfrei u Eifrei

1 Muffinsblech mit 12 Mulden



1 Handvoll in Scheiben geschnittenen Lauch

1 Ei Margarine

1 Tasse ca 160 g Maiskörner +
1 Tasse/n ca 160 g rote Linsen +
100 g Buchweizen + mit
0,5 TI Kreuzkümmel +
1 TI gelben Senfkörner +
1 TI Korianderkörner +
6 Pfefferkörner gem
1 Prise Zucker
1 guten TI Kräutersalz
1 TI Salz
1 Tüte Weinsteinbackpulver (17 g)

180 g Magerquark mit
3 Tassen kohlenensäurehaltiges Mineralwasser vermischt.
Ca 200 g Gauda 48 % , oder Mittelalten Gauda grob geraspelt,
Fett für 12 Muffeinsmulden

Lauch mit 1 Ei Margarine andünstet.
Magerquark mit 3 Tassen kohlenensäurehaltiges Mineralwasser verrühren,
Trockne Zutaten vermischen, dann den Lauch und Wasser-Quark Mi-
schung zugeben, zum Schluss noch den geraspelten Käse, alles gut 5 min
auf Mittelstufe verrühren lassen, in der Zwischenzeit die 12 Muffeinsmul-
den gut einfetten.
Den Teig in das Muffeinsblech gut verteilen.
in den kalten Backofen bei ca 160° ca 30 min backen.
ca 15 min in den Formen noch belassen, damit sie sich verfestigen, vor-
sichtig auf ein Kuchenrost gleiten lassen und abkühlen.

Eigenes Rezept, Donnerstag, 21. Oktober 2004 Hans60

Donnerstag, 15. Januar 2009 Hans60

Quarkbrötchen I 2 Ei M F

Glutenfrei

28 + 20 cm Bratpfanne mit Deckel



250 g Buchweizen gem
50 g Amaranth mit gem
150 g Naturreis mit gem
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
1 Tüte Backpulver ca 15 g
2 TI Kräutersalz

2 Ei

500 g Magerquark

100 g Gauda

5 El Milch evtl

Fett für die Bratpfannen

Backpapierstreifen ca 3 cm breit

Alle trocknen Zutaten vermischen, Ei u Quark u Gauda dazu u evtl jetzt noch die Milch dazu, auf Mittelstufe verrühren 4-6 min lassen , wird dann zwar sehr dünn der Teig, aber die Brötchen gehen besser auf, mit nassen Esslöffel, den Teig, mit Zwischenraum in die eingefetteten Bratpfannen, um den Teig jetzt noch die Backpapierstreifen hochkant platzieren.

Deckel schließen, auf kalte Kochplatten stellen, und bei Stufe drei von sechs möglichen Stufen ca 40 min von unten braun backen, umdrehen,

bzw eine gleichgroße Bratpfanne drauflegen, umdrehen, obere Pfanne entfernen und nochmals ca 10-15 min backen.

Tipp

Für süße Brötchen, Zuckermenge nach Bedarf erhöhen (ca 50 g)
Und noch 50 g Sultaninen zum Schluss unterheben,
dafür dann Gauda und 2 TI Kräutersalz weglassen.

Eigenes Rezept Freitag, 17. April 2009

Quarkbrötchen II M F

Glutenfrei u Eifrei u pikant

28 cm Bratpfanne mit Deckel



250 g Buchweizen gem
50 g Amaranth mit gem
150 g Naturreis mit gem
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
1 Tüte Backpulver ca 15 g

1-2 TI Kräutersalz

500 g Magerquark

100 g Gauda geraspelt

5 EI Milch

Fett für die Bratpfanne

Backpapierstreifen ca 3 cm breit

Alle trocknen Zutaten vermischen, Quark u Gauda u Milch dazu auf Mittelstufe verrühren 4-6 min lassen , wird dann zwar sehr dünn der Teig, aber die Brötchen gehen besser auf, mit nassen Händen oder Esslöffel, den Teig, mit Zwischenraum in die eingefettete Bratpfanne, um den Teig jetzt noch die Backpapierstreifen hochkant platzieren.

Deckel schließen, auf kalte Kochplatte stellen, und bei Stufe drei von sechs möglichen Stufen ca 40 min von unten braun backen, umdrehen, bzw eine gleichgroße Bratpfanne drauflegen, umdrehen, obere Pfanne entfernen und nochmals ca 10-15 min backen, diese sollten ca 20-30 min abkühlen vorm aufschneiden,

Tipp

Für süße Brötchen, Zuckermenge nach Bedarf erhöhen (ca 50 g)
Und noch 50 g Sultaniinen zum Schluss unterheben,
dafür dann Gauda und 1-2 TI Kräutersalz weglassen.

Eigenes Rezept Freitag, 17. April 2009

[Quarkölteig Brötchen I + II](#) M F

Glutenfrei u Eifrei

28 cm Bratpfanne mit Deckel



Zutaten für 7 Portionen

150 g Quark

6 EL Bio Sonnenblumenöl

6 EL Milch

50 g Zucker

0,25 TI Vanillepulver

1 Prise Salz

150 g Buchweizen gem

150 g Mais mit gem

1 Tüte Backpulver

50 g Rosinen

Butter für die Bratpfanne

Ca 3 cm hoch bzw breit Backpapierstreifen

Zubereitung

Zutaten von Quark bis Backpulver in eine Rührschüssel geben, Mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät mit Knethaken kräftig 4-5 min verkneten. Die Rosinen zum Schluss unterkneten, lassen.

mit nassen Händen Brötchen formen, in die eingefettete Bratpfanne mit Zwischenraum legen in diesen dann die Backpapierstreifen um die Brötchen legen, Deckel schließen.

Auf eine kalte Kochplatte stellen, mit Stufe drei von sechs möglichen Stufen ca 35 –40 min backen, wer will kann noch eine gleichgroße Bratpfanne drauflegen, umdrehen und weitere 10-20 min backen.

. Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Quarkölteig Brötchen II M F



Die Brötchen kann man auch mit 1 Tüte Trockenhefe anstatt Backpulver herstellen, nur sollte man die Brötchen vorm abbacken ca 60 min in der geschlossenen Bratpfanne ruhen lassen

Donnerstag, 16. April 2009

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 F

Bedeutet ein Foto, im Rezept

Hinweis Margarine

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

Hinweis

Es sind alle getestet + meist auch selbst zusammen gestellt.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Donnerstag, 17. September 2009

Zusammen gestellt, www.hans-joachim60.de