

Muffeins süß Glutenfrei u Vegetarisch

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

| | |
|-----------------------------------------------|----|
| Muffeins süß Glutenfrei u Vegetarisch..... | 1 |
| Inhaltsverzeichnis | 1 |
| Süß | 2 |
| Banane Kirsch Muffins 4 Ei M..... | 2 |
| Banane Kirsch Muffins II F Vegan..... | 3 |
| Bananen Muffeins Vegan..... | 5 |
| Bananen Schoko Muffins 1 Ei M..... | 5 |
| Borj-e Akram Muffeins F Vegan..... | 6 |
| Dehia – Muffins F..... | 7 |
| Kaffee Kuchen Arusan 7 Ei M F..... | 9 |
| Veränderung II 7 Ei M F..... | 10 |
| Kirschen Muffein M..... | 13 |
| Kokoscreme Muffeins o -Kuchen IX F Vegan..... | 13 |
| Kokosraspel Muffins Vegan..... | 15 |
| Kokosnuss Muffein M F..... | 15 |
| Muffeins Estarn M..... | 17 |
| Muffeins Estarn Vegan..... | 18 |
| Muffeins Malaja Bykovka F..... | 19 |
| Muffeins Santeh Vegan..... | 20 |
| Muffeins Santeh Vegan..... | 21 |
| Muffeins z Kaffee F Vegan..... | 21 |
| Muffins Ahwaz 3 Ei M F..... | 22 |

| | |
|-------------------------------------------|----|
| Muffins 4 Ei | 23 |
| Muffins Shoshtar Vegan | 24 |
| Muffins Veis 3 Ei M | 25 |
| Muffins XXXIII F Vegan Mohn | 26 |
| Muffins, Mohn F Vegan | 27 |
| Sadich Muffeins Vegan | 28 |
| Schoko Muffins 2 Ei M | 29 |
| Schoko Muffins F Vegan | 30 |
| Schoko Muffins II 2 Ei M | 31 |
| Schokoladen Karotten Muffeins Vegan | 32 |
| Schokoladenmuffeins F Vegan | 33 |
| Zitronen Muffins F | 34 |
| Hinweis I | 35 |
| Bitte bedenkt | 36 |
| Hinweis M | 36 |
| Hinweis Ei | 36 |
| Hinweis Vegan | 36 |
| Hinweis Sojasoße | 36 |
| Hinweis Curry | 37 |

Süß

Banane Kirsch Muffins 4 Ei M

Glutenfrei

Ergibt ca 3 Muffinsbleche a 12 Stück

200 g Margarine / Butter

4 kleine Ei

300 ml Olivenöl / anderes

140 g Kefir oder Joghurt +

3 Bananen oder mehr (reife) zermanschen,

260 g Buchweizen gemahlen

130 g rote Linsen mahlen.

130 g Kidneybohnen mahlen.

200 g süße Mandeln + 4 bittere/ Nüsse mahlen.

2 x Weinsteinbackpulver

¼ TI Meersalz

ca 1 TI Senfkörner mahlen.

2 Ei Kakaopulver (zum färben)

1 Glas Sauerkirschen abgetropft

Von Margarine bis Bananen alles gut verrühren .
Von Buchweizen bis Kakaopulver vermischen, + zu
Dem feuchten Gemisch ,da zu geben . gut verrühren .

(ca 200 - 300 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser, ganz zum Schluss ,
je nach dem, wie fest der Teig noch ist, sollte wie ein dünner Rührteig sein
/werden).

+ zum Schluss, 1 Glas Sauerkirschen abgetropft, unter heben.

In gut gefettete Muffinsbleche, ca 2 El Teig einfüllen ,

+ bei ca 150°- 160° C Umluft, ca 30 min backen , ich brauche nie mehr.
Ein wenig in den Formen lassen , + dann raus nehmen
(jeder hat so seine eigene Art entwickelt dazu)

Vorsicht , sie sind sehr weich , noch , das legt sich , wenn sie abgekühlt
sind, falls man sie nicht schon vorher isst, aber bei 36 St, sollte es doch..

22.04.2004 Hans60

[Banane Kirsch Muffins II](#) F Vegan
Glutenfrei

Ergibt ca 3 Muffinsbleche ca 33 Stück





200 g Margarine
3 Bananen oder mehr (reife) zermanschen,
260 g Buchweizen gemahlen
130 g rote Linsen mahlen.
130 g Kidneybohnen mahlen.
200 g Kokosnuss geraspelt
2 x Weinsteinbackpulver
¼ TI Meersalz
ca 1 TI Senfkörner mahlen.
1 geh TI Kakaopulver (zum färben)
300 g Zucker
700 –900 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
300 g TK Kirschen
Fett zum einfetten der Muffinsmulden, auch Teflonbeschichtete

Margarine bis Bananen gut verrühren ,
sowie ca 700 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser und
von Buchweizen bis einschließlich Zucker vermischen, + zu
Dem feuchten Gemisch ,dazugeben . gut verrühren, meist reicht es nicht,
deshalb noch ca 200 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser, sollte wie ein
dünner Rührteig sein /werden).
Nun noch die TK Kirschen zugeben und nochmals 2 min auf Mittelstufe gut
verrühren lassen,
In gut gefettete Muffinsbleche, ca 2 El Teig einfüllen ,

+ bei ca 150°- 160° C Umluft, ca 30 min backen , ich brauche nie mehr.
Ein wenig in den Formen lassen , + dann raus nehmen
(jeder hat so seine eigene Art entwickelt dazu)

Vorsicht , sie sind sehr weich , noch , das legt sich , wenn sie abgekühlt
sind, falls man sie nicht schon vorher isst, aber bei 36 St, sollte es doch..

Eigenes Rezept, Mittwoch, 17. September 2008 Hans60

Bananen Muffeins Vegan

Glutenfrei

Ergibt 2 Bleche a 12 Muffeins

3-4 sehr reife Bananen zerquetschen, mit Rührstab
250 g Olivenöl
200 - 300 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
alles gut verrühren , dann die
trockenen Zutaten untermischen.

200 g Hirse mahlen
100 g Buchweizen mahlen
150 g Mandeln mahlen
80 g Carobpulver oder Kakaopulver
4 El Rohrzucker
1 Tüte (17 g) Weinstein
0,25 Tl Salz alles zusammen vermischen

in ausgefettete Muffeinsformen , je 2 El , oder

bei 160 ° C Umluft ohne vorheizen, ca 30 min backen.
Ein wenig in der Form abkühlen + auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen.

18.02.2004

Bananen Schoko Muffins 1 Ei M

Glutenfrei

100 g Kartoffelmehl + 100 g Nüsse ODER
70 g Buchweizenmehl +
30 g Amaranth +
100 g Nüsse / Mandeln mahlen

½ P. Backpulver ,/ 1 Tüte Weinstein dann
½ Tl. Natron (weglassen)
1/4 Tl. Zimt
3 El. Kakao
1 Ei trennen , Eiweiß mit Prise Salz steifschlagen
ca 130 -180 g Vollrohrzucker
100 ml Öl

1/8 l Buttermilch / Kefir

3 Bananen

Das Eigelb mit Buttermilch, Zucker und Öl aufschlagen. Die Bananen zerdrücken, pürieren und unterrühren. Dann das mit Backpulver, (Natron), Zimt und Kakao vermischte Mehl untermengen. Steifgeschlagenes Eiweiß vorsichtig unter ziehen. Den Teig in die gefettete Formen/ Blech füllen und bei 165 ° (Heißluft) ca. 30 Minuten backen. nicht vorgeheizt
Oder im vorgeheizten Backofen) ca. 20 Minuten backen. bei ca 180 ° C

Ergibt ca 24 St

Hans60
04.02.2004

[Borj-e Akram Muffeins](#) F Vegan

Glutenfrei + Milchfrei + Eifrei



12 Stück

50 g Sonnenblumenkerne gem + kurz geröstet
100 g Buchweizen gem
100 g Natur- Reis (Mittelkorn) gem
100 g Mais gem
1 TI Korianderkörner mit gemahlen
2 EI Vollrohrzucker

1 Prise Salz
1 Tüte Backpulver
350 g = 400 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
2 - 3 El Ananasstücke a d Dose , abgetropft TK Kirschen
ungehärtete Margarine für Muffeinsblech

alle trockenen Zutaten verrühren , Mineralwasser einrühren,
die klein geschnittenen Ananasstücke unter heben.
Teig in die gefetteten Muffeins verteilen.

In kalten Backofen, 30 min mit 160° Umluft backen.
Bei Ober- + Unterhitze , vorheizen , auf ca 180° - 190°C +
ca 15 min backen

eigenes Rezept Hans60, 17.02.2005

Veränderung

Anstatt Ananas Konserve,
nahm ich 200 g TK Kirschen, diese gleich mit verrührt.
Man sollte doch warten, bis die Dinger ein wenig abgekühlt sind,
wir waren zu gierig...,
so klebten sie noch ein wenig, was sich aber nachher legte.

Lg

Hans-Joachim

Sonntag, 4. März 2007

Dehia – Muffins F

glutenfrei / eifrei / milchfrei / nussfrei - eigenes Rezept



Zutaten für 12 Portionen

100 g Buchweizen, gemahlen
100 g Mais, gemahlen
100 g Naturreis, (Mittelkorn)
50 g Mohn, gemahlen
½ TL Anis, gemahlen (kann weg bleiben)
1 TL Koriander, gemahlen
½ TL Salz
50 g Rohrzucker
1 Tüte/n Backpulver (Weinsteinbackpulver, 17 g)
350 g Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges
Fett, fürs Blech ODER 12 Muffeinspapierförmchen

Zubereitung

Erst die trockenen Zutaten miteinander vermischen, dann das Wasser dazu, verrühren.

1 Backblech = 12 Muffeins einfetten, Teigmasse verteilen. In den kalten Backofen, 160° C Umluft , 30 min backen. Bei Ober- + Unterhitze, vorheizen ca. 180° - 190° C, + 14 - 18 Minuten backen.

Hinweis: Alle Zutaten sind unmittelbar frisch gemahlen. Wer mit gekauften Mehlen arbeitet, der sollte pflanzliches Bindemittel wie gewohnt, mit verwenden. Guten Appetit

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
24.05.05 Hans60

30.09.2005 23:02 Kommentar von Sunny33
Hallöle,

klingt sehr interessant das Rezept. Ich nehme am liebsten Silikonbackformen, die Muffins lösen sich im allgemeinen besser und es gibt auch keine Probleme mit Mehrrückständen falls man zwischendurch für Nichtallergiker backt.

Vielen dank für deine vielen Beiträge für die glutenfreie Küche!!!

Grüße von Sunny33 ,-)))

Kann man auch Sojamilch verwenden statt Wasser?

01.10.2005 07:31 Kommentar von Hans60
Hallo Sunny33

Da ich meine Küche/ Haushalt ganz auf Glutenfrei umgestellt habe,
+ falls mal Besuch kommt, die essen alles mit, war noch nie ein Problem.

Kohlensäurehaltiges Mineralwasser
Gibt beim Rühren Kohlensäure frei, wodurch ein spontaner Gärprozess in Gang gesetzt wird: das Mehl verbindet sich schnell + intensiv mit dem

Wasser, die Kohlensäure wird eingeschlossen + hebt beim backen den Teig in die Höhe.

Ob Sojamilch die gleiche Wirkung erzielt ?

Kann ich nicht beurteilen, verwende ich noch nicht.

Hans

Kaffee Kuchen Arusan 7 Ei M F



Zutaten für 1 Portionen

750 g Quark (Magerquark)

200 g Mandel(n), süße +

20 g Mandel(n), bittere, geröstet +

200 g Sonnenblumenkerne, geröstet + gemahlen

250 g Maiskörner, gemahlen

7 Ei(er), trennen

Süßstoff, flüssigen, für 250 g Zucker

2 Prisen Salz

2 EL Kakaopulver ohne Zucker

3 EL Kaffeepulver, schwarzes, (z.B: türkischen)

5 EL Rum, 54 % oder mehr

Alle Zutaten bis auf Eiweiß zusammen verrühren. Dann das mit 1 Prise Salz steifgeschlagene Eiweiß drunter mischen. In den kalten Backofen bei 160° Umluft ca. 90-100 min backen. Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca. 180° + ca. 70 - 80 min backen.

Hinweis: Wer (Vollrohr) Zucker, anstelle Süßstoff nimmt, bitte auch die Flüssigkeit erhöhen, es muss nachher wie ein Rührteig so dünn sein, lieber ein wenig mehr. Geht besser auf. Es eignet sich besonders kohlenensäurehaltiges Mineralwasser.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

16.07.06 Hans60

Veränderung I



1 kg statt 750 g Quark

1 Prise Salz

anstatt flüssigen Süßstoff, flüssigen Stevia

statt 5 El Rum, 6 cl Rum 54 %

Die Eier nicht trennen, alle Zutaten zusammen vermischen + in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Rundform/Springform geben.

Im kalten Backofen bei 160° C ca 60 min backen.

Veränderung II 7 Ei M F

30 Muffeins



1 kg statt 750 g Quark

Anstelle 220 g Mandeln (Nussallergie)

220 g Erdnüsse blanchiert und geröstet und gem

1 Prise Salz

evtl 1 Tüte Backpulver

anstatt flüssigen Süßstoff, 250 g Zucker,

3 El Wasser

200 g süße Sahne

statt 5 Ei Rum, 6 cl Rum 54 %

Fett für die drei Muffeinsbleche

7 Eiweiße mit einer Prise Salz schaumig, dann 125 g Zucker ca einrieseln lassen und steif schlagen, beiseite Stellen,
7 Eigelb mit einer Prise Salz, 3 Ei Wasser schaumig schlagen, dann ca 120 g Zucker einrieseln und alles fast weiß cremig schlagen lassen,
Quark rein, gut verrühren lassen,
Erdnüsse, sowie Sonnenblumenkerne nach dem rösten mit den Kaffeebohnen und Mais zusammen mahlen, Backpulver, Kakao dazu , gut vermischen und langsam einrieseln lassen, verrühren, süße Sahne dazu, und ganz zum Schluss den Rum, alles ca 5 min auf Mittelstufe verrühren lassen,
in der Zwischenzeit die Mulden der Muffeinsbleche gut mit Butter oder Margarine ausfetten,
das sehr feste Eiweiß nun mit einem Holzlöffel unter den Teig heben, nichts vom Eiweiß raus sehen lassen, wird beim backen meist schwarz, meist reichen 2 Ei Teig pro Mulde.

Alle drei Bleche (auf ein mal) in den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 40 min backen, ca 10 min in den Formen lassen, dann ein Brett drüber legen, umdrehen, die Bleche vorsichtig abnehmen, die Muffeins auf ein Kuchenrost abkühlen lassen.

Mittwoch, 31. Dezember 2008 Hans60

Käsekuchen ohne Boden 6 Ei M Mais F

250 g Butter, +

300 g Zucker, schaumig rühren +

1 P. Vanillezucker, +

2 Schuss Rum 54 % +

1000 g Quark, +

6 Ei, trennen +

7 Ei. Maisgrieß (Polenta) +

2 Ei Hirse gem +

100 g gem. Mandeln +

150 g gem Haselnüsse +

150 g gem bittere Kuvertüre zusammen verrühren +

Eiklar mit Prise Salz steif schlagen vorsichtig darunter rühren

Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig, 150 g Zucker dazu, steif schlagen lassen, beiseitestellen.
Eigelb mit einer Prise Salz und 150 g Zucker sowie 4 El Wasser, cremig weiß schlagen lassen,
Quark und Rum, Vanillezucker dazu, vermischen, nun die Zimmerwarme Butter dazu, ebenso die bittere Kuvertüre die in einer Mandelmühle fein gerieben wurde,
Mais, Hirse, Mandeln und Haselnüsse gut vermengen und in die Quarkmasse geben, und gut 5-7 min auf Mittelstufe verrühren lassen, nun noch das steife Eiweiß mit einem Holzlöffel vorsichtig unterheben,
in eine mit Backpapier ausgefüllte 26 cm Ringform gießen, weil es soviel war , auch noch eine 24 cm Kastenbackform mit Backpapier ausgefüllte Backform geben,
in den kalten Backofen bei 175 °C Umluft 60 Min. backen. Danach noch weitere 60 Min. im ausgeschalteten Ofen stehen lassen.

28.06.2003

26.08.2003

Veränderung II F



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

28.12.08

Kirschen Muffein M

glutenfrei

Ca 24 Stück (2 Bleche)

300 ml Olivenöl

500 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser vermischen ,+ nach Bedarf

2 Tassen Kichererbsen, mahlen

1 Tasse rote Linsen, mahlen

100 g Buchweizen mahlen.

½ TI Meersalz nach Bedarf

1 Tüte (17 g) Weinsteinbackpulver

2 TI Fenchel mahlen kann auch weg bleiben, dafür Kakaopulver/ Carob

1 TI Anis mahlen kann auch weg bleiben, dafür Kakaopulver/ Carob

140 g Vollrohrzucker oder mehr

alle trockenen Zutaten verrühren + mit Öl/Wasser gut vermischen, sollte wie ein geschmeidiger Rührteig sein , lieber ein paar Tropfen mehr, geht besser auf

120 g geriebenen Gauda oder anderen, +

1 Glas abgetropfte Sauerkirschen alles zusammen gut verrühren

1 - 2 Ei in jede gut eingefettete Mulde geben.

Ca 30 min, bei ca 160 ° C Umluft, OHNE vorheizen, backen

Schmecken warm oder auch kalt

Könnten vielleicht 20 -30 g mehr Zucker, sein.

14.03.2004

1 Tasse ca 160 g

Kokoscreme Muffeins o -Kuchen I X F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Kuhmilchfrei u Vegan

24 Stück

oder

26 cm Ø Ringform mit Backpapier



800 g Tofu naturell
750 ml trockenen Rotwein (13,5 %), teilen
200 g Kokosnuss geraspelt
180 g Naturreis mahlen
2 Nelken mit mahlen
1 Prise Salz
250 g Zucker
1 Tüte Backpulver
5 El Kakao
Fett für 2 Bleche Muffeins
24 TK Sauerkirschen oder frische

den Tofu zerkleinern und in einen Mixer, und nach und nach Rotwein dazu geben, soll alles schön sämig werden, evtl 2 x 400 g in eine Rührschüssel gießen, Rest Rotwein zum ausspülen des Mixers, die trocknen Zutaten alle gut miteinander vermischen, dazu geben und alles gut 3-5 min auf Mittelstufe verrühren lassen, in der Zwischenzeit die Muffeinsbleche (Mulden) gut ein bzw ausfetten, in jede Mulde eine knappe Schöpfkelle (ca 100 ml) einfüllen, kann bis kurz unterm Rand gehen.

In jede Mulde noch eine TK Kirschen geben, evtl ein wenig reindrücken. In den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 45 – 60 min backen, Nadelprobe, aber meist sieht man es auch.

ganz abkühlen lassen, der Kuchen / Muffeins werden erst dann fest , bevor Backpapier entfernt wird, am besten eine Nacht Ruhen lassen.

ODER

den Tofu zerkleinern und nach und nach Rotwein dazu geben, soll alles schön sämig werden, in eine Rührschüssel gießen, die trocknen Zutaten alle gut miteinander vermischen, dazu geben und alles gut 3-5 min auf Mittelstufe verrühren lassen, in eine 26 cm Ø mit Backpapier ausgefüllte Ring- bzw Springform gießen, ein wenig hin und her schieben, damit sich der Teig überall hin verteilt

in den kalten Backofen bei ca 130°C ca 100 – 120 min backen, Nadelprobe, ganz abkühlen lassen, der Kuchen / Muffeins werden erst dann fest , bevor Backpapier entfernt wird, am besten eine Nacht Ruhen lassen.

Eigenes Rezept, Samstag, 21. Juni 2008 Hans60

Kokosraspel Muffins Vegan

glutenfrei

2 - 3 Bananen , zerdrückt , Passierstab

150 g Kokosraspel +

ca 50 -70 g Flüssigkeit

(von Milchherstellung ca 270 g feuchte)

2 El Kakaopulver

100 g Mais/ oder anderes mahlen.

0,5 Zitronensaft ,frisch gepresst

0,5 Tüte Weinstein

1 Prise Meersalz

Deli- Margarine zum einfetten der Muffinsform- Blech

1 Blech ca 12 St.

Ca 30 min , bei 160 ° Umluft, nicht vorgeheizt

6.2.04 Hans60

Kokosnuss Muffein M F

Glutenfrei u Eifrei

24 Stück oder

26 cm Ø Ring- bzw Springform mit Backpapier



1200 g Frischkäse 4 %

500 ml Buttermilch

200 – 250 g Zuckerrübensirup *

0,5 TI Bourbon Vanillepulver

400 g Kokosnuss geraspelt, angebräunt

1 Prise Salz

180 g Mais gem

1 Tüte Backpulver

Margarine zum ausfetten für 2 Muffeins Bleche

Einige Scheiben frische Ananasscheiben

Frischkäse u Buttermilch und 200 g Zuckerrübensirup gut vermischen lassen, abschmecken, Rest auch noch zugeben, Kokosnuss leicht braun anrösten, mit vermischen lassen, Salz, Vanille, Mais gem und Backpulver mischen, und zugeben , gut alles verrühren lassen,

(ich füge alle Zutaten wie oben angegeben, der Reihenfolge nach in die rührende Küchenmaschine, dabei sehe ich gleich ob alles gut vermischt und die Masse genug Flüssigkeit hat).

In der Zwischenzeit die Muffeinsmulden gut einfetten, mit einer Schöpfkelle gut 80 ml den Teig verteilen,

in jede noch ein schönes Stück von den Ananasscheiben abbrechen, in die Mitte ca, drücken.

Beim Kuchen

Den Teig in eine mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen, bisschen schütteln damit der Teig sich überall verteilt , die Ananasscheiben brechen und Stückchenweise in den Teig drücken.

In den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft, ca 40 –50 min bei Muffeins backen,
beim Kuchen ca 130°C Umluft ca 70 –100 min backen , Nadelprobe, etwas in den Formen stehen lassen, ein Stullenbrett drüber legen, umdrehen, und vorsichtig die Bleche abheben.
Beim Kuchen das Backpapier erst nach dem völligen erkalten abziehen.

Hinweis *

Wer mit Zuckerrübensirup arbeitet, dem bleibt etwas Teig übrig, in der Pfanne braten,
wer dagegen mit Zucker arbeitet, dem reicht die Menge,
nur dem geht der typischen Geschmack des Zuckerrübensirup, ab.
Vielleicht einen anderen Geschmacksträger nehmen.

Ob Muffeins oder Kuchen , beide werden erst nach völligen abkühlen, fest

Eigenes Rezept, Sonntag, 22. Juni 2008 Hans60

Muffeins Estarn M

1 Handvoll in Scheiben geschnittenen Lauch in
1 El Deli Margarine angedünstet, abgekühlt

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 kohlensäurehaltiges Mineralwasser vermischt.

Alles verrühren , Lauch untermischen , dann noch
Ca 200 g Gauda 48 % , grob geraspelt, dazu .

In 1 eingefettetes Blech (12 St) einfüllen +

Bei 160° C Umluft ohne vorheizen 30 min backen
Ohne Umluft , ca 180 -190 °C , vorheizen , ca 20 min

Eigenes Rezept, Donnerstag, 21. Oktober 2004
Hans60

Muffeins Estartn Vegan

glutenfrei

Ca 12 Stück

500 g Karotten, grob raspeln, weich kochen in
ca ½ l Brühe, ab gießen , ab kühlen , zu Mus

1 Tasse Kichererbsen mahlen +
1 Tasse weiße Bohnen mahlen +
1 Tasse Mais mahlen +
100 g Mandeln / andere Nüsse mahlen +
150 - 200 g Vollrohrzucker
1 Tüte Weinsteinbackpulver
¼ TI Meersalz
5 El Kakao Pulver
3 Tassen kohlensäurehaltiges Mineralwasser

Fett für die Muffeinsformen

+ Puderzucker

500 g Karotten, grob raspeln, weich kochen in ca ½ l Brühe, ab gießen ,
zu Mus + ab kühlen .

Von den Kichererbsen bis Kakao alles vermischen,
Wasser begeben , verrühren.

Ebenso mit dem Karottenmus verfahren.

Die Muffeinsformen einfetten, den Teig einfüllen

Bei 160 °C Umluft ohne vorheizen, 35- 45 min ab backen , Nadelprobe

Kurz in den Formen ruhen lassen, dann auf ein Kuchenrost, +
Nach dem ab kühlen , noch mit Puderzucker bestäuben.

Eigenes Rezept, 29.05.2004 Hans60

Muffeins Malaja Bykovka F

Glutenfrei + Eifrei + Kuhmilchfrei



200 g Buchweizen ,geschrotet oder feingemahlen
50 g Mais mahlen
50 g. Haselnüsse mahlen
50 g Naturreis mahlen.
50 g Amaranth mahlen
0,25 TI Koriander mit mahlen
0,75 Tüte Backpulver
1 l Salz
1 Prise Vollrohrzucker
350 - 450 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
Butter / ungehärtete Margarine laktosefrei zum einfetten

Es muss nur die gleiche Menge Flüssigkeit erhalten,
wie Gewicht des Getreide 1 zu 1 eine Idee mehr
(z.Z ist der Buchweizen + Mais sehr trocken, daher wird es immer ein
wenig mehr)

1 Blech mit 12 Muffeinsmulden, davon 9 mit Butter / ungehärtete Margarine laktosefrei ein- ausstreichen, den Teig verteilen.
In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 35-45 min backen.
Ca 5 min in den Formen lassen zum verfestigen, ein Brett über alle legen, festhalten, umdrehen Blech + Brett, Blech entfernen, und auf ein Kuchen-
gitter abkühlen lassen

Oder in Mufflinsformen mit Backpapier auslegen, + in jede Form 2- 3 Ei Teig einfüllen, gehen lassen ,
bei ca 160- 170 ° Umluft, 30 -50 min backen, je nach knusprig Bedarf.

Veränderung

Als Brot die doppelte Menge der Zutaten nehmen, in eine mit Backpapier ausgelegte 30 cm Kastenbackform geben, + ca 70-80 min backen,

ODER

Anstelle Backpulver, Trockenhefe verwenden, dann bitte den Teig in der Backform gut 60 min gehen lassen bei warmer Zimmertemperatur, +vor dem abbacken die Oberfläche nochmals mit Flüssigkeit einpinseln

Donnerstag, 19. Juli 2007 Hans60

Muffeins Santeh Vegan

1 Tasse Kichererbsen gem
1 Tasse rote Linsen gem
1 Tasse Mais gem
1 TI Anis gem
100 g Mandeln / Nüsse gem
5 Ei Kakao Pulver
0,5 TI Meersalz
1 Tüte Bourbon Vanille Zucker
1 Tüte Weinsteinbackpulver (17 g)
150 - 200 g Vollrohrzucker
evtl abgeriebene Schale, von 1/2 Zitrone

3 Tasse kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
100 g Rosinen , eingelegt in Rum 54 % + Rotwein 25 h

Fett für die Muffeinsblechform
Puderzucker

Von Kichererbsen bis Zitronenschale alles zusammen vermischen.
Wasser beifügen , gut verrühren. Zum Schluss die abgetropften Rosinen, unterheben.
+ in die eingefetteten Formen , füllen.

160° C Umluft ohne vorheizen, 30 - 40 min , backen , Nadelprobe.
Kurze Zeit in den Formen, zum verfestigen lassen.
Vorsichtig umkippen, + auf ein Kuchenrost abkühlen.

Mit Puderzucker bestreuen

Eigenes Rezept 29.05.2004

Hans60

Muffeins Santeh Vegan

1 Tasse Kichererbsen mahlen
1 Tasse rote Linsen mahlen
1 Tasse Mais mahlen
1 TI Anis mahlen
100 g Mandeln / Nüsse mahlen
5 EI Kakao Pulver
0,5 TI Meersalz
1 Tüte Bourbon Vanille Zucker
1 Tüte Weinsteinbackpulver (17 g)
150 - 200 g Vollrohrzucker
evtl abgeriebene Schale, von 1/2 Zitrone

3 Tasse kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
100 g Rosinen , eingelegt in Rum 54 % + Rotwein 25 h

Fett für die Muffeinsblechform
Puderzucker

Von Kichererbsen bis Zitronenschale alles zusammen vermischen.
Wasser beifügen , gut verrühren. Zum Schluss die abgetropften Rosinen,
unterheben.
+ in die eingefetteten Formen , füllen.

160° C Umluft ohne vorheizen, 30 - 40 min , backen , Nadelprobe.
Kurze Zeit in den Formen, zum verfestigen lassen.
Vorsichtig umkippen, + auf ein Kuchenrost abkühlen.
Mit Puderzucker bestreuen

Eigenes Rezept 29.05.2004

Hans60

Muffeins z Kaffee F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Kuhmilchfrei



200 g Mais mahlen
100 g Naturreis mahlen
50 g Amaranth mahlen
10 Kaffeebohnen mit mahlen
1 Prise Vollrohrzucker
1 TI Salz
1 gehäufte TI Backpulver
60 g ungehärtete Margarine laktosefrei
300 – 350 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
Fett für die Mulden (Blech)
Bio Sesam

Vom Mais bis 300 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser alles zusammen vermischen lassen, man sieht es ob noch 50 ml Wasser beigegeben werden muss,

In die eingefetteten Mulden des Muffeinsblech den Teig verteilen und ein wenig Sesam drüber geben.

In den kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 35 min backen, ca 5 min in der Form lassen, ein Stullenbrett auf die Muffeins, festhalten , umdrehen, + runter rutschen lassen, wenn ohne Brett, können die Dinger auseinander platzen, da sie erst fest sind, wenn sie ganz erkaltet sind, nur, wir essen diese fast gleich auf...

Muffins Ahwaz 3 Ei M F
glutenfrei



Zutaten für 12 Portionen

3 Ei(er) + 1 Prise Salz

3 EL Honig, evtl mehr

1 Zitrone(n), abgeriebene Schale + Saft

50 g Cashewnüsse, gehackt

5 Mandel(n), bittere, gehackt

75 g Kuvertüre, bittere, gehackt/ geraspelt

2 EL Kakaopulver, ohne Zucker

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

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

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

Zum Verzieren:

1 Tüte/n Vanillezucker, Bourbon

200 ml süße Sahne, steifgeschlagene

Zubereitung

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

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

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

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

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

16.04.05 Hans60

Veränderung

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

Hans

Muffins 4 Ei

Zutaten:

200 g Margarine +
150 g Vollrohr Zucker +
4 Ei schaumig rühren
1 Prise Meersalz
50 g Amaranth mahlen
100 g Mais mahlen.
100 g Buchweizen mahlen
100 g Kichererbsen mahlen
1 Tüte Weinstein 17 g
2 Essl. Kakao alle trockenen Zutaten verrühren + untermischen
etwas Wasser/ Milch

sollte wie ein Rührteig werden , dann
1 Glas Sauerkirschen ohne Saft (aufheben) untermischen +
In eingefettete Muffinsformen / Bleche , je 1- 2 El Teig einfüllen

Ergibt ca 2 Bleche a 12 Stück

Bei ca 160 ° C Umluft, ohne vorheizen , ca 30 min backen.

Hans60

Muffins Shoshtar Vegan

glutenfrei - Eifrei - milchfrei

Zutaten für 4 Portionen
1 Tasse/n Rosinen, in Wasser/Wein/Rum einweichen
1 Zitrone(n), Saft + Schale
2 Tasse/n Kidneybohnen
1 Tasse/n Linsen, rote
100 g Buchweizen
½ TL Anis, alles zusammen mahlen
½ TL Meersalz
2 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)
2 Tüte/n Backpulver, Weinsteinbackpulver (a 17 g)
6 EL Kakaopulver, (ohne Zucker)
100 g Mandeln, oder andere Nüsse, mahlen + (2 - 3 bittere dazu)
200 g Rohrzucker, mehr nach Geschmack
600 ml Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges
400 ml Olivenöl
Fett, für die Muffinsbleche 1 a 12 St.

Zubereitung

Die trockenen Zutaten mit einander vermischen. Wasser, Öl + Zitronensaft vermischen + alles gut zusammen verrühren. Rosinen abgießen (Wasser weg, das andere gleich trinken) unterrühren, + Muffeinsformen gut einfetten, 1 Ei Teig pro Loch reichen, sind ja nur kleine, oder eben nicht mehr als dreiviertel voll. Beide Bleche zusammen in den Ofen, ca. 30 min bei 160 °C Umluft, ohne Vorheizen, reicht bei mir immer.

29.9.04 Hans60

1 Tasse ca 160 g

Muffins Veis 3 Ei M

glutenfrei

Zutaten für 1 Portionen

50 g Cashewnüsse, gehackt

100 g Schokostreusel

3 Ei(er)

1 EL Honig

2 EL Wasser, heißes

etwas Orange(n) - Schale, abgeriebene

3 EL Mais, gemahlen (oder Weizen Typ 1050)

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

Fett, für die Formen

Orangensaft, frisch gepresst

Zubereitung

Ei mit Honig + Wasser schaumig rühren, alle anderen (den Orangensaft nicht) Zutaten dazu, verrühren, Muffinsblech (12er) gut einfetten, + überall 2 Ei Teig einfüllen. Bei 160°C Umluft, ohne Vorheizen 30 min backen., ohne Umluft vorheizen, bei ca. 180 C ca. 20 min, 10 min in der Form lassen, stürzen, auskühlen lassen + 2 h vor dem Servieren mit Orangensaft trinken.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

14.04.05 Hans60

Muffins XXXIII F Vegan Mohn
Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

1 Muffinsblech = 12 Stück



300 g Kichererbsen mahlen
100 g Erdnüsse blanchiert
3 El Zucker
1 Tüte Trockenhefe (f 500 g Mehl)
1 Prise Salz
350 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
3 cl Rum 54 %
Margarine

300 ml Traubensaft rot
3 cl Rum 54 %
250 g Blaumohn mahlen
50 g Kichererbsen mit mahlen
1 Nelke mit mahlen
1 Prise Salz

300 g Kichererbsen mahlen, in eine Rührschüssel,
100 g Erdnüsse mahlen und kurz geröstet, so bilden sich beim abkühlen
sehr kleine Kugeln, sollte man schon am Tag vorher bereiten, so mit kann
man die Backwaren lockern, wie eben mit Nüsse, +
Zucker , Salz und Trockenhefe gut vermischen, Wasser mit Rum dazu und
gut 5-7 min auf Mittelstufe rühren lassen.

In der Zwischenzeit mit Margarine die Muffinsmulden ganz einfetten,
ca 2 El Teig in jede Mulde geben,
in den Backofen, bei ca 50°C, Licht an und ein wenig mehr, ca 20-30 min
ruhen lassen.

In den mit Rum angereicherten Traubensaft, den Mohn , Kichererbsen und
Nelke mahlen lassen, es quillt dann schön, so dass ich ihn nicht aufkochen
muss, und diese Masse dann 1 El weise auf den Teig geben.

Und bei ca 140°C Umluft ca 30 – 40 min backen, Nadelprobe, aber man sieht es auch, ca 5 min in den Formen lassen, ein Brett drüberlegen, umdrehen, Blech entfernen, auf ein Kuchenrost abkühlen lassen.

Eigenes Rezept, Donnerstag, 13. November 2008 Hans60

Muffins, Mohn F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

1 Muffinsblech = 12 Stück



Füllung

250 g Mohn mahlen
1 Ei Kaffeebohnen mit mahlen
50 g Buchweizen mahlen
1 Prise Salz
2 Ei Zucker evtl mehr
200 ml Sojadrink
2 gehäufte Ei eingelegte Rosinen
2 cl Rum 54 %

Boden:

100 g Buchweizen mahlen
100 g Kichererbsen mahlen
1 TI Trockenhefe
1 Prise Salz
1 TI Zucker
200 ml Sojadrink naturell
2 cl Rum 54 %

Fett für ein Muffinsblech, auch für beschichtete Mulden

Füllung Zubereitung

Mohn , Kaffeebohnen sowie Buchweizen zusammen mahlen, mit Hefe und Zucker vermischen, und in kalte Sojadrink einrühren, kurz quellen lassen und Rührend wenigsten 2-3 min kochen lassen, ist fertig wenn der „Kaffee“ anfängt zu riechen, runter von der Hitze , eingelegte Rosinen und Rum zugeben, und kalt rühren.

Boden Zubereitung

Alle Zutaten für den Boden zusammen verrühren, je 1 El Teig in jede gut eingefettete Muffinsmulden, geben, und da wiederum den lauen Mohn verteilen, alles zusammen für ca 30 min in den Backofen bei 30-40°C, Licht an und ein wenig mehr, ruhen/gehen lassen.

Im kalten Backofen bei ca 130-140°C Umluft, ca 40-50 min backen, Nadelprobe, aber man sieht es auch , kurz in der Form lassen, und vorsichtig die Dinger raus nehmen,

eigenes Rezept, Dienstag, 29. Juli 2008 Hans60

Sadich Muffeins Vegan



Gertraud Foto

12 Portionen

100 g Natur- Reis (Mittelkorn) +
100 g Buchweizen +

100 g Kichererbsen +
50 g Mohn gemahlen

1 Prise Salz
2 Ei Vollrohrzucker
1 Tüte 17 g Weinsteinbackpulver
7 (ca 100 g) getrocknete Feigen klein geschnitten

350 g = 400 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
evtl etwas mehr, sollte wie ein Rührteig, lieber etwas mehr geht besser
auf.

1 Muffeinsblech , +
Fett dafür

Erst die trockenen Zutaten vermischen, Wasser dazu, verrühren , zum
Schluss die Feigen unterrühren.
Teig in die eingefetteten Mulden geben.

In den kalten Backofen , bei 160°C , 30 min backen.
Bei Ober- + Unterhitze mit vorheizen, ca 190°C , ca 14- 17 min backen

Eigenes Rezept ,Hans60 ,19.02.2005

Schoko Muffins 2 Ei M

glutenfrei

3 Bananen zerdrückt
125 g Mandeln mahlen.

100 g bittere Kuvertüre mahlen.

50 g Mais mahlen
50 g Sojabohnen mahlen
2 Ei getrennt
3 Ei Olivenöl
1 Tüte Weinstein
1 Prise Salz
ca 100 - 200 ml Selters

1 guten Schuss Rum alles mit einander vermischt +

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

15.02.2004 Hans60

Schoko Muffins F Vegan

glutenfrei - eifrei - milchfrei

Zutaten für 12 Portionen

1 Tasse/n Rosinen, in Wasser/**Wein/Rum** einweichen

1 Zitrone(n), Saft + Schale

2 Tasse/n Kidneybohnen

1 Tasse/n Linsen, rote

100 g Buchweizen

½ TL Anis, alles zusammen mahlen

½ TL Meersalz

2 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)

2 Tüte/n Backpulver, Weinsteinbackpulver (a 17 g)

6 EL Kakaopulver, (ohne Zucker)

100 g Mandel(n), oder andere Nüsse, mahlen + (2 - 3 bittere dazu)

200 g Rohrzucker, mehr nach Geschmack

600 ml Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges

400 ml Olivenöl

Fett, für die Muffinsbleche 1 a 12 St.

Die trockenen Zutaten mit einander vermischen. Wasser, Öl + Zitronensaft vermischen + alles gut zusammen verrühren. Rosinen abgießen (Wasser weg, das andere gleich trinken) unterrühren, + Muffinsformen gut einfetten, 1 El Teig pro Loch reichen, sind ja nur kleine, oder eben nicht mehr als dreiviertel voll. Beide Bleche zusammen in den Ofen, ca. 30 min bei 160 °C Umluft, ohne Vorheizen, reicht bei mir immer.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.10.04 Hans60

02.04.2006 21:53 Kommentar von igel-123

Hallo an Alle und an Hans



von Igelin

Muffins soll man ja frischgebacken essen. Das Ergebnis dieses Rezeptvorschlags ist sehr gut, ach ich meine natürlich super gut! Frisch gebacken

kann man sich kaum bremsen. Für alle die sich glutenfrei ernähren eine echte Freude, für die anderen allerdings auch.

Meine Mühle verarbeitet keine Kidneybohnen und so habe ich die kleineren Mungbohnen genommen. Ich habe die halbe Menge für 1 x 12 Formen gemacht. Ich habe 2 EL Kakao Pulver und 1 EL Carob Pulver verwendet. Aber eigentlich nur, weil ich das Carob Pulver auch verbrauchen möchte. Den fertigen Muffins habe ich einen Zitronen-Puderzucker-Guss verpasst. Der Guss war zu dünn, deshalb ist er kaum zu sehen.

Das Ergebnis war am selben Tag umwerfend, am anderen Tag auch noch sehr gut.

Danke Hans, dass Du uns dieses Rezept mitgeteilt hast.
Viele Grüße Igelin

Veränderung F



Mandeln entfielen, dafür 100 g Erdnüsse blanchiert,
250 g Zucker statt 200 g
Olivenöl entfiel ganz,
ich nahm die Einweichflüssigkeit , Rum 54 und Rotwein zu gleichen Teilen,
die 600 ml Mineralwasser reichte damit.

Donnerstag, 18. Dezember 2008 Hans60

Schoko Muffins II 2 Ei M
glutenfrei,

Zutaten für 12 Portionen

Für den Biskuitboden:

2 Ei

2 EL Rohrzucker oder 60 g

40 g Maismehl oder 30 g

40 g Reis - Mehl

250 g Mandeln + Haselnüsse, oder einzeln

100 g Kuvertüre, bittere, in der Mandelmühle gemahlen

2 EL Rohrzucker

1 Prise Meersalz

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

1.5 EL Kakaopulver

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

¼ TL Zimt, gemahlen

10 Körner Piment, gemahlen

¾ TL Nelken, gemahlen

½ TL Muskat, gemahlen

0.12 TL Kardamom, gemahlen

1.5 TL Koriander, gemahlen

500 g Quark (Magerquark)

200 ml süße Sahne

9 Blatt Gelatine

250 ml Wein, rot

Zubereitung

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

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

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

17.10.03 Hans60

Schokoladen Karotten Muffeins Vegan

glutenfrei

Ca 12 Stück

500 g Karotten, grob raspeln, weich kochen in ca ½ l Brühe, ab gießen , ab kühlen , zu Mus

1 Tasse Kichererbsen mahlen +
1 Tasse weiße Bohnen mahlen +
1 Tasse Mais mahlen +
100 g Mandeln / andere Nüsse mahlen +
150 - 200 g Vollrohrzucker
1 Tüte Weinsteinbackpulver
¼ TI Meersalz
5 El Kakao Pulver
3 Tassen kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Fett für die Muffeinsformen

+ Puderzucker

500 g Karotten, grob raspeln, weich kochen in ca ½ l Brühe, ab gießen , zu Mus + ab kühlen .

Von den Kichererbsen bis Kakao alles vermischen, Wasser begeben , verrühren.

Ebenso mit dem Karottenmus verfahren.

Die Muffeinsformen einfetten, den Teig einfüllen

Bei 160 °C Umluft ohne vorheizen, 35- 45 min ab backen , Nadelprobe

Kurz in den Formen ruhen lassen, dann auf ein Kuchenrost, + Nach dem ab kühlen , noch mit Puderzucker bestäuben.

Eigenes Rezept, 29.05.2004 Hans60

1 Tasse ca 160 g

Schokoladenmuffeins F Vegan
glutenfrei



Zutaten für 12 Portionen

1 Tasse/n Kichererbsen, gemahlen

1 Tasse/n Linsen, rote, gemahlen

1 Tasse/n Mais, gemahlen

1 TL Anis, mit gemahlen

100 g Mandel(n), gemahlen / Nüsse

¼ TL Meersalz

5 EL Kakaopulver

1 Tüte/n Backpulver (Weinsteinbackpulver, 17 g)

150 g Rohrzucker, bis 200 g

½ Zitrone(n), die Schale

1 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)

100 g Rosinen, 24 h eingelegt in Rum 54% + Rotwein, oder in Wasser

3 Tasse/n Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges

Fett, für die Muffinsform

Puderzucker

Zubereitung

Von Kichererbsen bis Vanillezucker alles zusammen vermischen. Wasser beifügen, gut verrühren. Zum Schluss die abgetropften Rosinen, unterheben + in die eingefetteten Formen füllen. 160 ° C Umluft ohne vorheizen, 30 – 40 min backen, Nadelprobe.

Kurze Zeit in den Formen, sich verfestigen lassen. Vorsichtig umkippen + auf einem Kuchenrost abkühlen. Mit Puderzucker bestreuen. Guten Appetit. Eigene Zusammenstellung.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

29.05.2004

16.11.04 Hans60

Zitronen Muffins F

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

15 Stück a 60-80 g



200 g Buchweizen fein Grieß mahlen
150 g Mais fein Grieß mahlen
0,5 Tüte Backpulver
1 Prise Salz
2 Zitronen Abrieb u Saft u Fleisch
400 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser,
200 bis 220 g Ahornsirup
Fett für 2 Muffinsbleche (15 St)
12 TK Kirschen oder mehr

Buchweizen und Mais NICHT Mehlfine mahlen, in eine Rührschüssel geben, Backpulver u Salz sowie alles von der Zitrone, gut vermischen, dann das Wasser dazu, wird schön dünn, erst jetzt den Ahornsirup langsam, zwischenzeitlich abschmecken, bis es eben die „richtige“ Süße erreicht hat. Normalerweise reicht diese Menge für ein Muffinsblech, hatte mich vertan , die Flüssigkeit von Zitrone und den Sirup und Wasser hätte nicht 400 ml übersteigen dürfen, so wurden eben 15 Stück.

Muffinsbleche ein bzw ausfetten, den Teig mit einer Schöpfkelle verteilen, in jede noch ein oder mehr TK Kirschen geben.

in den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 40 - 50 min backen, Nadelprobe, aber man sieht es auch. .

ein wenig abkühlen lassen, in den Formen, ein Stullenbrett drauf, das ganze umdrehen, Bleche nach oben abheben.

Die Zitrone kommt gut hervor , der Ahornsirup im Hintergrund gibt eine herrliche Geschmacksnote.

Eigenes Rezept, Montag, 23. Juni 2008 Hans60

[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 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.

Montag, 14. März 2011

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt

www.Hans-joachim60.de