

Nebenprodukt IV Kuchen + anderes

Es sind teils Rezepte vom CK, die ich ein wenig „veredelt“ habe, sehr zum Leidwesen einiger User.

Passen aber nicht in meine „normalen Sammlungen“ rein.

Zum aussortieren aber zu schade.

Vielleicht finden sich auch hier für Liebhaber

Hinweis F

Bedeutet ein Foto, im Rezept

Mit freundlichen Grüßen

Inhaltsverzeichnis

Nebenprodukt IV Kuchen + anderes	1
Hinweis F	1
Inhaltsverzeichnis	1
Amerikaner mit Zitronenguss F.....	2
Apfel Walnuss Kuchen 4 Ei M F.....	3
Eierlikör Amaretto Marmor Kuchen 2 Ei F.....	4
Gefüllte süße Eierpfannkuchen 5 Ei M F.....	5
Gefüllter Blätterteig Kornilovka M F.....	7
Grieß Halvah F	8
Grießknödel 4 Ei F.....	10
Grünkern- Rote- Betekuchen F.....	10
Haferklöße 2 Ei M F	11
Käsekuchen Vobkent 5 Ei M F.....	12
Kirsch Schokoladen Zupfkuchen 5 Ei M F.....	14
Kirschenkuchen 4 Ei M F.....	16
Marmorkuchen Gijduvan 6 Ei F.....	18
Möhrenpfannenkuchen 3 Ei F	19
Orangen Biskuitorte F.....	20
Quark trocken Pflaumen Kuchen 3 Ei M F.....	23
Romowaja Baba 8 Eigelb M F.....	24
Schmandtorte mit Obst 2 Ei M I – IV F	26
Schmandtorte mit Kirschen 2 Ei M F.....	26
Schmandtorte mit Ananas 2 Ei M F.....	28
Schmandtorte mit Johannisbeeren 2 Ei M F.....	29
Schmandtorte mit Stachelbeeren 2 Ei M F.....	30
Hinweis für Word.....	32

Amerikaner mit Zitronenguss F

<http://www.chefkoch.de/rezepte/102831041869935/Amerikaner-mit-Zitronen-Zuckerguss.html>



Veränderung

380 g Dinkelvollkorn gem
1 Msp Bourbon Vanillepulver
Vollrohrzucker

+ für den Guss
die Flüssigkeit durch Eierlikör ersetzt
im Wasserbad erwärmt

ganz zum Schluss noch mit Rum 54 % bestrichen.

Nächste mal werde ich den Zucker im Teig auf 50 g reduzieren,
ist durch den Guss schon reichlich süß.

Danke fürs Rezept

Mit freundlichen Grüßen

Hans

PS

Habe den Tipp von Sandra gleich umgesetzt

Samstag, 3. Juni 2006

Apfel Walnuss Kuchen 4 Ei M F



Zutaten für 1 Portionen

200 g Margarine, ungehärtete / Butter
1 kleine Zitrone(n), abgeriebene Schale
3 TL Süßstoff, flüssigen = 200 g Zucker

4 Ei(er)

¼ TL Vanille - Pulver
1 Prise Salz

4 EL Milch

230 g Roggen - Vollkorn, gem.
2 TL Backpulver (Weinstein)
20 g Ingwer, fein gewiegt
80 g Walnüsse, grob bis fein gehackt
200 g Apfel
1 Zitrone(n), den Saft

Von der Zitrone Schale abreiben + entsaften. 1 Apfel schälen, entkernen, mit einem Gurkenhobel in dünne Scheiben + mit dem Zitronensaft beträufeln.

Margarine mit abgeriebener Zitronenschale, Süßstoff, Eier + ca. 2 EL Milch schaumig rühren, (habe dieses mal die Küchenmaschine genommen). Roggenvollkorn gem. mit Backpulver, Salz + Vanillepulver vermischt + zugeben, ebenso den feingewiegt Ingwer, (wer es nicht stückig haben will, dann eben gerieben), evtl. noch Milch begeben.

0,75 der Äpfel und Nüsse zu dem Teig geben + verrühren lassen. In die mit Backpapier ausgelegte Königskuchenbackform geben, glatt streichen. Übrige Äpfel und Nüsse auf den Teig streuen. In den kalten Backofen bei 150°C Umluft ca. 70 min backen. Nadelprobe. Den Kuchen ganz auskühlen lassen, am besten über Nacht stehen lassen, dann kommen die natürlichen Aromastoffe auch besser zur Geltung. Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

08.04.06 Hans60

Eierlikör Amaretto Marmor Kuchen 2 Ei F

Zutaten für 1 Portionen

250 g Mehl (Dinkelvollkorn), gemahlen
100 g Walnüsse, fein gehackt
1 Prise Salz
¼ TL Vanille - Pulver (Bourbon)
100 g Rohrzucker
½ Tüte/n Backpulver (Weinsteinbackpulver)
50 ml Wasser
200 ml Eierlikör
250 g Roggen - Vollkorn +
5 Mandel(n), bittere, gemahlen
1 Prise Salz
¼ TL Vanille - Pulver (Bourbon)
100 g Rohrzucker
2 EL Kakaopulver, schwach entölt
125 ml Amaretto

2 Ei(er)

100 ml Wasser

Die Zutaten von Dinkel bis Eierlikör 5 min rühren lassen, in eine mit Backpapier ausgelegte Backform geben.

Teil II: Die Zutaten von Roggenvollkorn bis Wasser alle miteinander vermischen + 5 min rühren lassen, diese Teigmasse auf den Eierlikörteig geben, + mit einer Gabel spiralförmig beide Teige zusammen durchziehen. Im nicht vorgeheizten Backofen bei ca. 150°C Umluft ca. 60-80 min backen, Nadelprobe.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

10.07.06 Hans60

Veränderung



Da leider der Amaretto aus war

Habe ich

250 ml Pflaumenbrandtwein 40 % +
50 g Vollrohrrohrzucker mehr genommen, also 150 g

Bittere Mandeln + Amaretto + Wasser fielen dann weg.

Gebacken in eine 30 cm mit Backpapier ausgelegte Königskuchenbackform im kalten Backofen bei 160°C Umluft ca 60 min, + 20 min, der Pflaumenbrandtwein ist dünner, dadurch verlängerte sich die Backzeit,

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Gefüllte süße Eierpfannkuchen 5 Ei M F
glutenfrei wenn Buchweizen



Zutaten für 24 Portionen

1 kg Dinkel - Vollkorn gem oder Buchweizenvollkorn, gemahlen

100 g Rohrzucker, nach Geschmack

½ TL Vanille - Pulver (Bourbon)

½ TL Salz

5 Ei(er), trennen

1 Prise Salz

500 ml Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges

500 ml Milch, bis 750 ml

3 Äpfel, bis 4

Öl (Rapsöl)

Mehl mit Zucker + Vanillepulver, 0,5 TI Salz, Eigelbe, Wasser + Milch, vermischen, Die Flüssigkeitsmenge hängt vom Trockenheitsgrad des Getreides + Menge des Zuckers ab, 30 min ruhen lassen.

Äpfel mit oder ohne Schale mittelfein raspeln + drunter mischen. Eiweiß mit Prise Salz steif schlagen (lassen) + vorsichtig unter den Teig heben. Bratpfannen (nehme vier) richtig heiß werden lassen, dann erst das Öl, nicht viel, die ersten Kuchen abbacken. Dauer - das sieht man, ich drehe diese Dinger um, wenn sich die Kuchen in der Pfanne schütteln lassen, hin + her. Ab dem Zweiten wird kein Öl mehr gebraucht, die Pfannen sind heiß genug.

Je nach Flüssigkeit können es 24 Stück a ca. 18 cm Durchmesser werden.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

17.07.06 Hans60

23.07.2006 15:51 Kommentar von Hans60

Veränderung I 3 Ei M F



Die Hälfte des Rezeptes also

500 g Buchweizen gem

3 Eier, trennen

50 g Vollrohrrohrzucker

0,25 TI Bourbon Vanillepulver

2 x 1 Prise Salz (1 x Teig 1 x Eischnee)

3 Äpfel (kleine)

300 ml Kohlensäurehaltiges Mineralwasser

250 ml Milch + mehr

musste die Flüssigkeitsmenge erhöhen, da der Buchweizen gem, enorm trocken ist, + viel Flüssigkeit aufnahm, wie viel, Gefühlssache.

Beim braten werden diese sehr schnell braun, ob mit oder ohne Fett, ist gleich, nehme an, das es mit dem Eischnee zusammen hängt, ist auch beim Käsekuchen so,

wenn der Eischnee ganz unter dem Teig verschwunden ist, dann kein Problem, vielleicht hat jemand einen Tipp, wie man es besser machen kann.

Tut dem Geschmack aber keinen Abbruch,
mir schmecken die ohne Fett gebacken, am besten...
schön locker.

Veränderung I

Die Hälfte des Rezeptes also

500 g Buchweizen gem

3 Eier, trennen

50 g Vollrohrrohrzucker

0,25 TI Bourbon Vanillepulver

2 x 1 Prise Salz (1 x Teig 1 x Eischnee)

3 Äpfel (kleine)

350 ml Kohlensäurehaltiges Mineralwasser

250 ml Milch + mehr

musste die Flüssigkeitsmenge erhöhen, da der Buchweizen gem, enorm trocken ist, + viel Flüssigkeit aufnahm, wie viel, Gefühlssache.

Beim braten werden diese sehr schnell braun, ob mit oder ohne Fett, ist gleich, nehme an, das es mit dem Eischnee zusammen hängt, ist auch beim Käsekuchen so,

wenn der Eischnee ganz unter dem Teig verschwunden ist, dann kein Problem, vielleicht hat jemand einen Tipp, wie man es besser machen kann.

Tut dem Geschmack aber keinen Abbruch,
mir schmecken die ohne Fett gebacken, am besten...
schön locker.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Gefüllter Blätterteig Kornilovka M F



Zutaten für 12 Portionen
2 Blätterteig - Rollen a 275 g
Wasser
Tomatenmark
5 Tomate(n)
8 Körner Pfeffer, gemörsert

3 Mozzarella, a 125 g

Balsamico Bianco
Salz
evtl. Rosinen in Rum eingelegte

Backblech mit Backpapier auslegen, 1 Paket Blätterteig drauf ausrollen, mit Wasser einpinseln. Tomatenmark dünn (einen Hauch) drauf streichen, in Scheiben geschnittene Tomaten auf dem ganze Blech/ Teig verteilen. Pfeffer + Gewürzsalz drüber streuen.

Mozzarella in Scheiben schneiden + Balsamico auf den Käse sprengeln. Über das Ganze jetzt die zweite Blätterteigrolle geben. Den überstehenden Teig abschneiden. Diesen süß oder pikant füllen. Habe diese mit eingelegten Rumrosinen gefüllt.

Veränderung: Einen Teil mit gewürfeltem, geräucherten Schinken.
In den kalten Backofen bei ca. 160°C Umluft + ca. 30-40 min backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
25.08.06 Hans60

Grieß Halvah F

Zutaten für 6 Portionen
300 g Grieß, feinkörniger
500 ml Wasser
25 g Mandel(n), blanchiert + gehobelt
¼ TL Kardamom, im Mörser zerstoßen
5 EL Butterschmalz, (Ghee)
150 g Zucker
2 EL Sultaninen, evtl. mehr je nach Geschmack

In einer großen Pfanne Ghee erhitzen; die Mandelsplitter in das heiße Fett geben und rühren, bis sie eine goldgelbe Farbe annehmen. Mit einem Bratenwender herausnehmen und auf einen mit saugfähigem Papier ausgelegten Teller geben.

In einer Saucenpfanne Wasser aufkochen. Wenn es heftig kocht, die Hitze verringern.

Den Grieß in die Pfanne mit dem Fett geben, die Hitze verringern und unter Rühren 8 bis 10 Minuten anrösten, bis er eine warme, goldgelbe Farbe annimmt, jedoch nicht braun wird. Den Zucker zugeben und einrühren.

Das kochende Wasser unter Rühren so langsam in die Pfanne gießen, dass dieser Vorgang gut 2 Minuten dauert. Ist das ganze Wasser untergerührt, die Hitze weiter verringern und das Halva unter ständigem Rühren weitere fünf Minuten dünsten lassen. Die Sultaninen, die Mandeln und den Kardamom zufügen und 5 Minuteniterrühren. Heiß, warm oder kalt servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

25.03.04 Hans60

Veränderung



300 g Hartweizengrieß
1 Prise Salz
30 g Gehobelte Mandeln
180 g Butter
150 g Vollrohrrohrzucker
handvoll Rosinen

Zubereitung wie oben

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Grießknödel 4 Ei F

<http://www.chefkoch.de/rezepte/100691040401417/Griessknoedel.html>



Grießknödel

Zutaten für 4 Portionen

250 g Grieß

4 Ei(er)

140 g Butter

3 EL Wasser

etwas Salz

Butter cremig rühren, 2 Dotter, 2 ganze Eier, 3 EL Wasser, Salz und die Hälfte des Grießes dazurühren, eine Viertelstunde zugedeckt rasten lassen.

Den restlichen Grieß einmengen, eine Stunde rasten lassen.

Kleine Knödel formen und 15 Minuten in Salzwasser leicht köcheln lassen.

Man kann die Knödeln auch mit Brösel und Zucker servieren.

Dazu passt Apfelmus oder Zwetschkenröster.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

30.12.02 Nora

Nachtrag

Habe für diese Mais gem, genommen, siehe Foto

Hans60 am 06.10.06

Grünkern- Rote- Betekuchen F



150 g Grünkernmehl mit
100 g gem Mandeln +
85 g Butter zu einem glatten Teig verarbeiten
dann je 1 TI Meersalz, gem Ingwer, + Koriander
¼ gem. Kardamom+
500 g feingeriebene rote Bete untermengen
Den Teig 15 min kalt stellen
Den Kuchen zugedeckt auf Stufe 1 ½, von drei möglichen Stufen, in 45
min von unten schön backen.

12.9.93

Haferklöße 2 Ei M F



Nach Brecht

2 Tassen ungemahlener Nackthafer (gefroren)

1 knapp Tasse Milch

2 Eigelb

250 g Quark

2 Eiweiß

1 Prise Salz

Kräutersalz

Gekörnte Gemüsebrühe
Muskatblüte
Knoblauch
Thymian
1 l gekörnte Gemüsebrühe
Petersilie
Schnittlauch

Evtl geriebener Käse

Butter

Nackthafer fein mahlen, ergibt 4 Tassen, davon werden drei Tassen gebraucht.

Milch mit dem Eigelb verquirlen, an das Hafermehl rühren + den Quark dazu geben.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, unter die Masse ziehen + mit den Gewürzen abschmecken.

1 l Wasser mit ca gehäufter 1l gekörnte Gemüsebrühe zum kochen bringen. Mit einem Löffel Klöße aus der Hafermasse abstechen + in die kochende Brühe geben. Löffel jedes Mal vor dem abstechen in die heiße Brühe tauchen. Wenn die Klöße hochsteigen, noch ein paar min köcheln lassen, dann mit einer Schöpfkelle heraus nehmen + auf einer vorgewärmten Platte legen.

Mit gehackter Petersilie + gehacktem Schnittlauch, evtl noch mit geriebenen Käse bestreuen + mit zerlassener Butter servieren.

Vorher immer einen Probekloß kochen.

Bei zu festen Teig mit Quark oder Milch verdünnen, bei zu dünnen Teig Hafermehl zurühren.

Man kann auch kleinere Klöße abstechen + in einer Gemüsesuppe garen. Oder daraus Puffer machen.

Klöße flach drücken + von beiden Seiten, braten.

Dazu eine pikante Soße Tomaten- Zwiebel- Oliven oder Käsesauce

Gab Tomatensoße dazu

Samstag, 3. Juni 2006 Hans60

Käsekuchen Vobkent 5 Ei M F



Zutaten für 1 Portionen

600 g Hüttenkäse

500 g Quark (Magerquark)

4 TL Süßstoff, flüssigen = 250- 300 g Zucker

12 EL Dinkel, gemahlen, (ca 190 g)

5 Ei(er)

1 Prise Salz

1 TL Backpulver

200 g Walnüsse

½ TL Vanille (Bourbon)

30 g Ingwer, fein gewiegt

evtl. Schokostreusel

Alle Zutaten, bis Ingwer, miteinander verrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform gießen, evtl. mit Schokostreusel bestreuen.

In den kalten Backofen bei 150° C Umluft ca. 100 min backen. Bei Ober- + Unterhitze vorheizen, auf ca. 180°C + ca. 70 – 80 min backen.

Nach 10 min den Ring lösen, auf ein Kuchenrost am Backpapier den Kuchen vom Boden ziehen. Ganz erkalten lassen, vor dem anschneiden.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

07.03.06 Hans60

Veränderung



Flüssigen Süßstoff mit flüssigen Stevia getauscht
Eier getrennt,
Eiweiß mit
1 Prise Salz sehr steif geschlagen,
die fehlende Flüssigkeit (Eiweiß) mit
6 cl Pflaumenbranntwein ersetzt

im kalten Backofen bei 150°C Umluft 70 min backen.
Im ausgeschalteten Backofen bei geschlossener Tür ca 60 min ruhen lassen, bringt aber auch nichts anderes, fällt trotzdem ein, siehe Foto

Dienstag, 25. Juli 2006

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Kirsch Schokoladen Zupfkuchen 5 Ei M F



Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

130 g Butter

100 g Rohrzucker

2 Ei(er)

½ TL Vanille - Pulver (Bourbon)
½ Tüte/n Backpulver, (Weinsteinbackpulver, ca 8 g)
250 g Dinkel - Vollkorn, gemahlen
3 EL Kakaopulver, gehäufte, ca 30 g
1 Prise Salz

Für die Füllung:

200 g Schokolade, bittere (70% Kakao)*

500 g Quark (Magerquark)

3 Ei(er)

2 EL Speisestärke (Mondamin), stark gehäufte (40 g) +
1 Prise Salz ODER
1 Tüte/n Puddingpulver
2 TL Kaffeepulver, türkisches oder italienisches, kein Instant
½ TL Vanille - Pulver (Bourbon)
1 Prise Salz
100 g Rohrzucker, evtl mehr, nach Bedarf
1 Glas Sauerkirschen, 350 g abgetropft

Für den Teig alles in die Küchenmaschine, kneten lassen. Backpapier in die Springform drücken, -Teig teilen, in 2/3 + 1/3.

(Nehme das Backpapier wieder raus, lege den Springformboden drunter, den Teig drauf, da wieder Backpapier rauf + rolle jetzt den Teig auf den Springformboden + darüber weg. Nudelholz.)

Den Boden wieder in die Springform, Rand schließen, Backpapier mit dem Teig in die Form geben, in Form drücken, Backpapier abziehen. Teig, der oben raus sehen sollte abschneiden.

Die Form + auch den 1/3 für den Deckel (Zupf) 30 min in den Kühlschrank.

Backe den Teig jetzt ca. 10 min vor, bei ca. 160°C Umluft (vorgeheizt).

Für die Füllung: Die Schokolade im Wasserbad schmelzen + wieder abkühlen.

Eier trennen, Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen (lassen).

Quark, Schokolade, Eigelb, Mondamin, Vanillepulver, Salz, verrühren lassen, steifgeschlagenes Eiweiß drunter heben. + auf den vorgebackenen Teig geben. Die abgetropfte Kirschen darauf geben. Mit dem restlichen Teig obendrauf zupfen und Bei 160°C Umluft ca. 60 min fertig backen, abkühlen lassen.

Noch ein Hinweis:

Bei der Schokolade darf man nicht sparen, der Kuchen schmeckt nachher so gut, wie die Schokolade war. Auf keinen Fall Blockschokolade verwenden, auch normale Kuvertüre reicht nicht aus. Gut ist eine 70 % Schoko-

lade, die man in guten Supermärkten finden kann. Schwierigkeitsgrad:
simpel

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

16.07.06 Hans60

Anstatt Schattenmorellen aus dem Glas
400 g TK Schattenmorellen ungezuckert ,
nicht auftauen

Kirschenkuchen 4 Ei M F



Backpapier fürs Blech

Boden:

250 g Margarine
50 g Vollrohrzucker
250 g Mais gem (Mehl)

2 Ei(er)

0,5 Tüte . Backpulver
1 Prise Salz

Für die Füllung

80 g Mondamin / Speisestärke ODER
2 Tüten Puddingpulver +

1 Prise Salz +
2 Msp Bourbon Vanillepulver

1 l Milch

100 g Vollrohrrohrzucker

600 g Schmand +

200 g Magerquark

1 kg TK Schattenmorellen ungezuckert + entsteint
700 ml Wasser
ca 80 g Vollrohrrohrzucker
100 ml Wasser +
70 g Mondamin
1 Prise Salz

+ 6 cl Kirschwasser (kann auch wegbleiben)

Backofen auf 180°C vorheizen

Backofen auf 180°C vorheizen

alle Zutaten für den Boden zusammen vermischen, + auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben + glattstreichen.
ca. 10-15 Minuten backen.

Füllung:

900 ml Milch mit Prise Salz + Vanillepulver + 100 g Vollrohrrohrzucker aufkochen, runter von der Hitze, in die 100 ml kalte Milch die Speisestärke auflösen, + in die gekochte Milch einrühren, wieder auf die Hitze + ca 60 sek rührend kochen lassen,

runter von der Hitze, den Schmand + Quark ein- + glattrühren.

Auf den vorgebackenen Boden gießen, glattstreichen.

rein in den heißen Ofen + knapp 15 min bei 160°C Umluft, backen.

Die TK Kirschen mit 700 ml Wasser + Zucker aufgekocht, dann das in 100 ml Wasser aufgelöste Mondamin dazu, wenigstens Rührend 1- 2 min kochen, Vorsicht, blubbert sehr, runter von der Hitze dann erst Kirschwasser zugeben, verrühren,

Den vor gebackenen Kuchen mit der Füllung ca 10 - 15 min ruhen lassen, dann die (heiße) Kirschmasse auf den Käse verteilen, + verfestigen lassen, ich lasse ihn über Nacht im Kühlschrank, + ca 60 min vor dem servieren da raus nehmen.

Freitag, 21. Juli 2006

Veränderung:

Anstelle von Schmand, geht auch Quark, nur.

Anstelle von TK Kirschen+ Kirschwasser, 1 kg Himbeeren, + Himbeerbrand,
auch TK Tropische Früchte mit Obstwasser.
+ habe ihn auch schon mit Mais gem, anstatt Weizenvollkorn gem, gebacken



mit Mais

Mitternachtskuchen ist das Original

Marmorkuchen Gıjduvan 6 Ei F



Zutaten für 1 Portionen

6 Ei(er)

200 g Rohrzucker

¼ TL Salz

1 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)

200 g Margarine, ungehärtete

350 g Dinkel - Vollkorn, gemahlen

150 g Roggen - Vollkorn, gemahlen

200 g Kokosraspel

1 Tüte/n Backpulver (Weinstein)

1 Zitrone(n), Schale abgerieben + Saft

250 ml Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges

3 TL Kakaopulver

50 g Rohrzucker

6 cl Rum, 54 %

Ei mit 200 g Vollrohrzucker + Salz schaumig rühren, Margarine dazu, danach noch Kokosraspel, alles ca. 3 min rühren.

Beide Sorten Getreide zusammen mahlen, mit Weinstein vermischen + langsam einrieseln lassen, Zitronenschale abgerieben + Saft ausgedrückt dazu geben.

Kohlensäurehaltiges Mineralwasser zugießen, alles jetzt gut 4 min rühren lassen.

Ca 2/3 des Teiges in die mit Backpapier (es geht, wer es lieber mag, ausfettet, dann bitte noch Kokosraspel, zusätzliche Menge, ausstreuen) ausgelegte Springform geben.

In die übrig gebliebene Teigmenge den Back Kakao sowie 50 g Vollrohrzucker + den Rum geben, gut 2 min rühren lassen.

Den Teig in die Springform geben, mit einer Gabel spiralförmig durchziehen. In den kalten Backofen bei 160°C Umluft ca. 70 min backen. Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca. 190°C ca. 50 min backen. Nadelprobe. 10 min ruhen lassen, ein Küchenbrett auf den Kuchen, umdrehen die Kuchenform + langsam auf ein Kuchenrost gleiten lassen zum Abkühlen.

Backpapier erst nach dem Auskühlen entfernen.

Schön locker, könnte auch ca. 50 g Zucker weniger sein, im Grundteig.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

21.03.06 Hans60

Möhrenpfannenkuchen 3 Ei F

Zutaten für 12 Portionen

250 g Möhre(n)

1 Zitrone(n), unbehandelte

75 g Butter

130 g Honig

¼ TL Vanille, gemahlene

3 Eigelb

250 g Haselnüsse, gemahlen /Mandeln

100 g Mehl (Weizenvollkornmehl)

3 Eiweiß

Butter, für eine 24 cm Bratpfanne

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

250 g mittelfein geriebene Möhren, 1 unb. Zitrone – Schale + Saft (1 Ei abmessen), 75 g Butter mit etwa 130 g Honig + 0,25 TL gem. Vanille schaumig rühren mit Saft + Schale.

Dann 3 Eigelbe + 250 g gem. Haselnüsse + 100 g Weizenvollkornmehl unterrühren + 3 steife Eiweiße vorsichtig unterziehen.

Pfanne einfetten. Den Teig hinein geben + glatt streichen Den Kuchen auf Stufe 1,5 von drei möglichen Stufen, zugedeckt in etwa 40 min von unten braun backen. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen + den Teig in etwa

20 – 30 min bei geöffnetem Deckel sich verfestigen lassen, herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
6 g Eiweiß., 20 g Fett., 19 g Kohlehydrate + 6 g Ballaststoffe pro Stück,
Bei 12 Stücken etwa 1165 kJ / 275 kcal.

Brennwert p. P.: 275

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Freischaltung 13.09.04 Hans60

Veränderung I



1217

Anstelle von Zitrone, Butter, Honig + Vanille

200 g sehr reifen 200 g Limburger, gewürfelt
150 g Haselnüsse gem
2 El Balsamico Bianca
2 El Tamari

alles mit den übrigen Zutaten vermischt, in die ausgefettete Pfanne, rein + angedrückt, ca 40 auf Stufe 1,5 von drei möglichen Stufen backen.

Ergibt eine warme sehr sättigende Mahlzeit, evt für 2 Pers

Montag, 17. Juli 2006

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Orangen Biskuittorte F

Zutaten für 1 Portionen

Für den Boden:

200 g Dinkel, gemahlen

100 g Speisestärke (Mondamin)

170 g Rohrzucker
1 Msp. Vanille - Pulver ODER
1 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)
1 Tüte/n Backpulver (Weinstein)
½ TL Salz
9 EL Öl, Rapsöl ODER Sonnenblumenöl
1 Zitrone(n) - Schale, abgerieben
380 ml Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges

Für die Füllung:

2 kg Orange(n), 1,5 –2 kg
150 g Rohrzucker
6 TL Gelatine, gemahlen ODER
2 Tüte/n Gelatine, gemahlen , dann bitte die Gebrauchsanweisung beachten
12 EL Wasser, kaltes
¼ TL Vanille - Pulver ODER
2 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)
1 Prise Meersalz
1 Orange(n) - Schale, abgerieben
300 g Soja - Schlagcreme

Für den Belag:

300 g Soja - Schlagcreme
1 Tüte/n Sahnesteif, evtl.
12 Stück Marzipan - Blumen z.B. Rosen ODER
Kirschen, kandierte / Obst

süße Sahne - Veränderung 1

Pampelmuse(n) - Veränderung 2

Biskuitboden:

Erst die trockenen Zutaten vermischen, dann alle anderen Zutaten dazu, gut 5-8 min auf kleiner Stufe rühren lassen, damit auch das Eiweiß vom Getreide aufgeschlossen wird, gibt eine schöne Krume.
In eine mit Backpapier ausgelegte Springform gießen. In den kalten Backofen bei ca. 160°C Umluft ca. 40 min backen, bei Ober- + Unterhitze 180 -190 Grad etwa 40 Minuten backen (Backofen vorheizen). Sollte am vor Tag gebacken werden.

Füllung:

Orangen in/mit den Händen ein wenig drücken, Schale einschneiden, schälen, weiße Haut möglichst entfernen, filetieren, falls sehr groß, in der Mitte teilen, in ein hohes, wenn es geht, ein eineinhalb Liter Maßgefäß, füllen, ca. 1 l hoch einfüllen, mit einem elektrischen Pürrierstab zerkleinern, zermusen.

Oder 1000 ml Orangen, frisch gepresst, mit Fleisch. Die Obstmasse in einen Topf, geben, sowie Zucker, Vanillepulver, Salz + Orangenabrieb, aufkochen, rühren nicht vergessen. Vorsicht, kann sehr stark blubbern, Spritzgefahr.

Nach dem Aufkochen runter mit dem Topf von der Hitze, eingeweichte Gelatine einrühren, auch beim Abkühlen ab + zu umrühren.

Wenn die Masse anfängt zu gelieren, dann 300 g steifgeschlagenes Soja Schlagcreme unter die Obstmasse heben.

Den erkalteten Biskuitboden waagrecht durchschneiden. Oberen Teil beiseite nehmen, auf ein Brett oder Teller schieben. Den Springformboden unter den Boden legen, wäre praktisch, wenn das Backpapier, gelöst, aber noch dran wäre. Backpapier hochdrücken + den Springformring um den Boden legen, schließen, Backpapier ein wenig ordnen.

Die Obstmasse mit der Sahne reingießen, Backpapier ein wenig ordnen. Den Biskuitdeckel vom Brett runterschieben auf den Creme, meist ist der Deckel dann schon oberhalb der Form, hatte bisher noch nie Probleme damit, eben auch wegen dem Backpapier.

Jetzt in einem kühlen Raum, das Ganze fest werden lassen, ich lasse es über Nacht stehen.

Am nächste Tag Springform + Backpapier vorsichtig lösen. 300 g Soja Schlagcreme mit 1 Tüte Sahnefestiger schlagen, wird nur benötigt, falls die Torte nicht sofort aufgegessen wird.

Den Deckel + Rand mit der Sahne bestreichen, wer darf, mit 1 Marzipanblume Rose z.B. (vom Konditor) pro Tortenstück platzieren - ODER: Kandierte Kirschen / Obst .

Veränderung I :

Wer darf , anstelle Sojacreme auch süße Schlagsahne verwenden. Veränderung II: Wer es noch herber haben will, nehme Anstelle Orangen Pampelmusen.

PS: dies ist zusammengestellt worden, aus verschiedenen Rezepten, die User beim Chefkoch haben Freischalten lassen. Danke allen, die es ermöglicht haben, diese feine Torte zu „erfinden“.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
28.04.06 Hans60

Freitag, 9. Juni 2006

Veränderung



814

Der Boden

Wurde Zitronenschale gegen Orangenschale getauscht.

Anstelle Gelatine , 80 g Mondamin. Die in ca 200 ml kalten Orangenbrei aufgelöst, + dann in die kochende Masse eingerührt wurde.

Ebenso wurde Sojaschlagcreme gegen Schlagsahne ausgetauscht.

Alles andere ist geblieben

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Quark trocken Pflaumen Kuchen 3 Ei M F



Zutaten für 1 Portionen

Für den Mürbeteig:

200 g Mehl, Roggenvollkornmehl ODER

250 g Mehl, Dinkelvollkornmehl

2 TL, gestr. Backpulver / Weinsteinbackpulver

1 Prise Salz

1 EL Honig

100 g Margarine, ungehärtete / Butter

2 EL Rum, 54 %

Für die Füllung:

8 Blatt Gelatine, 7 x 23 cm

1 kg Quark (Magerquark)

400 g Pflaumen, (Soft , getrocknete) klein geschnitten

200 g Walnüsse, geröstet + gemahlen

1 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)

1 Prise Salz

200 g Rohrzucker

4 cl Eierlikör

1 EL Dinkel - Vollkorn, gemahlen

Sesam, ungeschälten

Mürbeteig:

Alle Zutaten miteinander verkneten. Teig 30 min ruhen lassen (kalt).
Dann ausrollen + eine mit Backpapier ausgelegte Springform damit auskleiden, dabei einen Rand stehen lassen.

Für ein Blech die doppelte Menge.

Füllung: Blattgelatine laut Hersteller bereiten + abkühlen lassen. Magerquark bis gem. Dinkel miteinander vermischen, aufgelöste + fast abgekühlte Gelatine dazu + unterrühren.

Die Quarkmischung in die Backform auf den Mürbeteig gießen + glatt streichen + mit dem Sesam bestreuen.

Bei 180°C, vorgeheizt, Ober/Unterhitze, ca. 30-40 min backen. Über Nacht stehen lassen. Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

05.07.06 Hans60

Romowaja Baba 8 Eigelb M F



333

Zutaten für 1 Portionen

1 Tüte/n Hefe, Trockenhefe

400 ml Milch

450 g Dinkel, gemahlen

¾ TL Salz

8 Eigelb

1 Msp. Vanille

150 g Rohrzucker

300 g Dinkel, gemahlen

300 g Butter

150 g Rosinen, in Rum eingelegte
Salz

Sirup :

50 g Rohrzucker

350 ml Wasser

4 cl Rum

Für den Teig:

450 g Dinkel + Trockenhefe + 250 ml Milch (200 ml) auf kleiner Stufe durchkneten lassen, bis sich der Teig von der Schüssel löst und eine Kugel formen. Auf einer Seite fünf bis sechsmal einschneiden, in eine Kasserolle mit 2 bis 2,5 l lauwarmem Wasser geben und warm stellen.

Währenddessen die Eigelbe zu einer weißlichen Masse schlagen.

Wenn der Teig nach etwa 40 bis 50 Minuten an die Wasseroberfläche gestiegen ist und sein Volumen sich verdoppelt hat, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in eine Schüssel geben.

Die restliche Milch, Salz, den mit dem Vanillepulver vermengten Zucker und die Eigelbe zum Teig geben. Gut durchmischen, das restliche Mehl zugeben und den Teig gründlich kneten, lassen, bis sich der Teig vom Rand löst.

Die Butter schaumig schlagen, bis sie weiß ist. Unter den Teig mengen. Gut durchkneten, lassen, der Teig darf nicht zu dick sein. Mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort gehen lassen. Backofen Ober- + Unterhitze bei 30-40°C, Licht an + ein wenig mehr, ca. 50 min.

Für den Sirup den Zucker in Wasser aufkochen, vom Herd nehmen, den Rum zugießen, umrühren und erkalten lassen.

Wenn sich das Teigvolumen verdoppelt hat, die Rosinen untermengen, gut durchkneten und in 3 mit Papier ausgelegte Kastenbackformen geben. Die Formen jeweils zu einem Drittel füllen, mit einem Tuch bedecken und den Teig erneut gehen lassen.

Backofen Ober- + Unterhitze bei 30-40°C, Licht an + ein wenig mehr, ca. 50 min.

Wenn der Teig fast oben raus läuft, Backofen auf 160°C Umluft stellen + ca. 60 min backen. Nadelprobe.

(Wenn der Teig auf zwei Drittel bis drei Viertel der Höhe gestiegen ist, die Formen behutsam, ohne zu Schütteln (da sich sonst der Teig setzt und zusammenfällt), 45 bis 60 Minuten in den auf 160° bis 180 Grad C vorgeheizten Backofen stellen. Gelegentlich die Formen sehr vorsichtig drehen. Zur Kontrolle die Rum-Baba mit einem Holzstäbchen durchstechen. Wenn es trocken bleibt, sind sie fertig. Aus der Form nehmen, seitlich auf einen Teller legen. Wenn sie abgekühlt sind, mit dem Sirup begießen. Dabei die Rum-Baba vorsichtig auf dem Teller wenden. Anschließend aufrichten, kurz trocknen lassen, auf einen mit Pergamentpapier bedeckten Teller legen und servieren.)

Variante: Den Rum durch Likör ersetzen.

Hinweis:

Habe alle Zutaten in einer Küchenmaschine, mit dem Knethaken bearbeitet. Den Teig jedes mal so lange kneten lassen, bis er sich vom Rand löste, auf kleiner Stufe.

Geschmacklich sehr fein abgestimmt, aufeinander. Sehr locker, aber sehr arbeitsaufwendig.

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten

29.08.06 Hans60

Schmandtorte mit Obst 2 Ei M I – IV F

Veränderungen I- IV

Schmandtorte mit Kirschen 2 Ei M F



26 cm Rundform

Boden

200 g Weizenvollkorn gem

2 Ei

100 g Butter

1 TI Vollrohrrohrzucker

1 Msp Bourbon Vanillepulver

1 Prise Salz

1 TI Weinsteinbackpulver

für die Creme

500 ml Milch

40 g Mondamin

1 Msp Bourbon Vanillepulver

1 Prise Salz

70 g Vollrohrrohrzucker

600 g Magerquark

für den Belag

500 g TK Sauerkirschen

250 ml Wasser

100 ml Wasser

40 g Mondamin / 1 x Puddingpulver

2 EI Vollrohrrohrzucker

1 kleine Zitrone Abrieb

Zubereitung

Boden

Alle Zutaten verkneten, in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Rundform den Boden + Rand drücken.

Von 500 ml kalter Milch, 6 Ei abnehmen damit Mondamin, Vanille Salz + Zucker auflösen.

Die übrige Milch zum kochen bringen, von der Hitze nehmen, + das angerührte Pulver hineingeben.

Den Pudding nochmals unter ständigen Rühren wenigstens 2 min kochen lassen.

Von der Hitze nehmen + den Quark einrühren.

Auf den Kuchenteig in der Backform gießen glatt streichen.

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

In der Zwischenzeit, den Belag fertigen

500 g TK Sauerkirschen mit
250 ml Wasser aufkochen.

In 100 ml kaltem Wasser,
40 g Mondamin auflösen, auch
2 Ei Zucker +
Zitronenabrieb dazu geben.

Die kochenden Kirschen von der Hitze nehmen, den Mondaminbrei hinein-
geben + wenigstens 2 min kochen lassen.

Wenn Kuchen abgebacken , den Kirschenbrei rauf, über Nacht abkühlen +
sich verfestigen lassen.

Sonntag, 9. Juli 2006

Schmandtorte mit Ananas 2 Ei M F



Boden

200 g Weizenvollkorn gem

2 Ei

100 g Butter

1 TI Vollrohrzucker

1 Msp Bourbon Vanillepulver

1 Prise Salz

1 TI Weinsteinbackpulver

für die Creme

500 ml Milch

50 g Mondamin / Speisestärke / 1 x Puddingpulver

1 Msp Bourbon Vanillepulver

1 Prise Salz

100 g Vollrohrrohrzucker

400 g Schmand +

300 g Jogurt

in den kalten Backofen bei 160°C Umluft ca 60 min

für den Belag

1 frische Ananas, gewürfelt

250 ml Wasser

100 ml Wasser

40 g Mondamin / Speisestärke / 1 x Puddingpulver

Ananas in 250 ml Wasser aufgekocht, süßen war nicht nötig, das in 100 ml kaltem Wasser aufgelöste Mondamin, 2 min Rührend mit kochen lassen.

Danach gleich auf den fertig gebackenen Kuchen/Füllung gegeben, abkühlen, + dann über Nacht im Kühlschrank.

Schmandtorte mit Johannisbeeren 2 Ei M F



Variante III

Boden

200 g Weizenvollkorn gem

2 Ei

100 g Butter
1 TI Vollrohrrohrzucker
1 Msp Bourbon Vanillepulver
1 Prise Salz
1 TI Weinsteinbackpulver

Füllung:

500 ml Milch

40 g Mondamin / 1 x Puddingpulver
1 Msp Bourbon Vanillepulver
1 Prise Salz
100 g Vollrohrrohrzucker

400 g Schmand +

200 g Magerquark

in den kalten Backofen bei 160°C Umluft ca 60 min
+ dann 10 min ruhen lassen.

für den Belag

500 g weiße + ein paar rote Johannisbeeren
250 ml Wasser
3 EI Vollrohrrohrzucker aufkochen +

40 g Mondamin in
100 ml kaltem Wasser aufgelöst , + 2 min Rührend dazu.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Schmandtorte mit Stachelbeeren 2 Ei M F



Boden

200 g Weizenvollkorn gem

2 Ei

100 g Butter

1 TI Vollrohrzucker

1 Msp Bourbon Vanillepulver

1 Prise Salz

1 TI Weinsteinbackpulver

für die Creme

500 ml Milch

50 g Mondamin / Speisestärke / 1 x Puddingpulver

1 Msp Bourbon Vanillepulver

1 Prise Salz

100 g Vollrohrzucker

400 g Schmand +

200 g Magerquark

in den kalten Backofen bei 160°C Umluft ca 60 min

für den Belag

ca 700 g gemischte Stachelbeeren + ein paar schwarze Johannisbeeren

250 ml Wasser

3 EI Vollrohrzucker

100 ml Wasser

40 g Mondamin / Speisestärke

Beeren in 250 ml Wasser aufgekocht, süßen nach Geschmack, das in 100 ml kaltem Wasser aufgelöste Mondamin, 2 min Rührend mit kochen lassen.

Den fertig gebackenen Kuchen ca 10 ruhen lassen, dann Füllung drauf geben, abkühlen, + dann über Nacht im Kühlschrank.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Mittwoch, 19. Juli 2006

Original
18.02.06 lordseagle

[Schmandtorte mit Ananas](#)

[Hinweis für Word](#)

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

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

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

Dienstag, 24. Oktober 2006

Mit freundlichen Grüßen

Hans