

# Eierlikör Glutenfrei u Sojafrei 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.

## Hinweis Margarine

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

## Inhaltsverzeichnis

Eierlikör Glutenfrei u Sojafrei u Vegetarisch .....	1
Hinweis I .....	1
Bitte bedenkt .....	1
Hinweis Margarine .....	1
Inhaltsverzeichnis .....	1
Diverses .....	2
Bananenkuchen 4 Ei ( Hirse ) F .....	2
Dessert oder Mousse ? Eierlikör M F .....	3
Eierlikör Amaretto Marmor Kuchen II 2 Ei F .....	5
Eierlikör Kuchen VII 4 Ei M F .....	6
Eierlikör Kuchen VIII 3 Ei F .....	7
Eierlikör Mandel Torte 2 Ei F .....	8
Eierlikörkuchen IX Ei M F .....	10
Eierlikörkuchen Khor 5 Ei .....	11
Eierlikörkuchen VIII 4 Ei F .....	12
Mandarinen Eierlikör Zupfkuchen, Veränderung 2 Ei M F .....	13
Marmor Nougat Eierlikörkuchen 5 Ei M F .....	15

Mohn Eierlikörkuchen Ei F.....	17
Quark Eierlikör Muskatnuss Kuchen 4 Ei M F.....	17
Reis Eierlikör Kuchen ( Ei ) F.....	19
Rührkuchen 4 Ei M F.....	20
Rührkuchen VIII 4 Ei F.....	20
Wüstentorte mit Eierlikör 4 Ei F.....	21
Schokoladentraum 3 Ei ( M ) F.....	22
Zitronenkuchen 4 Ei ( M ) F.....	25
Zitronenkuchen Khan 5 Ei F.....	26
Hinweis M.....	28
Hinweis Ei.....	28
Hinweis S.....	28
Hinweis F.....	28
Hinweis.....	28

## Diverses

### Bananenkuchen 4 Ei ( Hirse ) F

Glutenfrei + Kuh Milchfrei



#### Boden:

200 g Kokosnuss geraspelt  
400 ml Wasser

200 ml Wasser  
40 g Speisestärke  
1 Prise Salz  
1 Prise Zucker

### Füllung:

4 Ei ( Größe M ) trennen  
2 Priesen Salz trennen  
80 g Vollrohrzucker \*  
600 g Bananen trennen  
300 g Hirse gemahlen  
50 g Ingwer fein gewiegt  
700 ml Eierlikör  
ein paar TK Kirschen

### Zubereitung

Kokos, Salz + Zucker mit 400 ml Wasser aufsetzen, wenn's kocht, die im 200 ml kalten Wasser aufgelöstes Speisestärke begeben + rührend ca 150 sek kochen lassen.

Auf eine 26 cm Ring- bzw Springformboden geben, glattstreichen.

Eiweiß mit einer Prise Salz fest schlagen, Zucker\* (\* könnte auch entfallen, aber damit wird der Eischnee richtig fest ) langsam einrieseln, + Steifschlagen lassen, Beiseitestellen.

Eigelb mit der anderen Prise Salz sowie ca 1 Pfund pürierte Bananen, 700 ml Eierlikör, + den feingewiegtten Ingwer, gem Hirse, cremig rühren. Das steife Eiweiß mit einem Holzquirl gut untermischen.

Auf den Kokosnussboden gießen, glattstreichen, die restlich Banane in runde Stücke schneiden, + auf den Teig legen, sinkt ein wenig ein, gut so, trocknet beim backen nicht so aus, nun noch ein paar Kirschen dazwischen verteilen.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 90 min backen.

Dessert oder Mousse ? Eierlikör M F

Glutenfrei

4 Portionen



300 ml Eierlikör  
40 g Kichererbsen gem  
1 Prise Salz

200 g süße Sahne  
1 TI Zucker  
1 Prise Salz  
0,5 TI Vanillepulver  
3 TI Kakao

### süße Sahne

Kichererbsen gem und Salz vermischen in den aufkochenden Eierlikör, klumpenfrei einrühren, gut 1 min sprudelnd kochen lassen, Vorsicht blubbert sehr, rührend abkühlen.

Schlagsahne mit Zucker u Salz u Vanillepulver aufschlagen, und nach und nach Kakaopulver zugeben.

Diese Masse bis auf ein Viertel vielleicht, in den abkühlenden Eierlikör, In vier ausgespülte Gläser verteilen, obendrauf nun noch den Rest der Schlagsahne verteilen.

Nun noch ein wenig ungeschlagene süße Sahne drübergießen, läuft ein wenig rein, verbindet sich, der Optik wegen, ein bis zwei Stunden kalt stellen in den Kühlschrank.

PS, ich sehe das nicht so eng, dass die Gläser ein wenig bekleckert sind...

Für Kinder ?

Eigenes Rezept, Sonntag, 13. Juli 2008 Hans60

## Eierlikör Amaretto Marmor Kuchen II 2 Ei F

Glutenfrei + Milchfrei

30 cm Kastenbackform

Resteverwertung

Zutaten für 1 Portionen



### Teil I

250 g Mais 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 evtl mehr  
200 ml Eierlikör

### Teil II

300 g Mais gem  
1 Kardamom Kapsel mit gem  
5 Mandel(n), bittere, gemahlen  
1 Prise Salz  
0,5 Tüte Backpulver  
¼ TL Vanille - Pulver (Bourbon)  
100 g Rohrzucker  
4 Ei Carob ODER  
2 EL Kakaopulver,  
200 ml Amaretto

2 Ei(er)

50 ml Wasser evtl mehr

Die Zutaten von Teil I bis Eierlikör 5 min rühren lassen, in eine 30 cm mit Backpapier ausgelegte Backform geben.

#### Teil II:

Die Zutaten von 300 g Mais gem bis Wasser alle miteinander vermischen + 5 min rühren lassen, diese Teigmasse auf den Eierlikörteig geben, + mit einer Gabel spiralförmig beide Teige zusammen durchziehen.

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

eigenes Rezept Samstag, 15. März 2008 Hans60

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

#### Eierlikör Kuchen VII 4 Ei M F

Glutenfrei

26 cm Ringform mit Backpapier

8 Stück

füllt die ganze Höhe in der Form aus



4 Ei

600 ml süße Sahne

375 ml Eierlikör

500 g Mais gem

30 Kaffeebohnen gem

0,5 TI Bourbon Vanillepulver

1 Tüte Backpulver

1 Prise Salz  
200 g Zucker  
200 g Kokosnuss geraspelt  
Backpapier

Eier mit Salz u Zucker cremig rühren lassen, süße Sahne u Eierlikör vermischen, dazu, restlichen trocknen Zutaten gut miteinander vermengen, langsam in die Flüssigkeit zugeben, und 3-5 min auf mittlere Stufe rühren lassen, in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Backform gießen. Form hin und her bewegen, verteilt sich der Teig. In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft Ca 80 – 100 min backen, Nadelprobe. 20 min in der Form lassen, den Ring ablassen, nach dem erkalten das Backpapier entfernen.

Eigenes Rezept, Samstag, 5. Juli 2008 Hans60

Eierlikör Kuchen VIII 3 Ei F

Glutenfrei u Milchfrei

35 cm Kastenbackform mit Backpapier



3 Ei

100 g Zucker  
1 Prise Salz  
200 g Margarine  
700 ml Eierlikör  
700 g Mais gem  
2 Tüten Backpulver

Eier mit Salz schaumig bis cremig rühren, Margarine dazu, gut verrühren lassen, Eierlikör dazu, sowie den mit Backpulver vermischten Mais langsam reinrieseln lassen, auf Mittelstufe gut 5 min rühren lassen. In eine 35 cm, mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, die Form hin und her bewegen, damit der Teig sich gut verteilt, in den kalten Backofen bei ca 120°C Umluft ca 110 –130 min backen, Nadelprobe

den Kuchen ca 20 min in der Form lassen, dann am Backpapier fassen und den Kuchen auf ein Kuchenrost ziehen, Backpapier erst nach völligen erkalten abziehen, am besten wäre es eine Nacht ruhen lassen.

Eigenes Rezept, Dienstag, 21. Oktober 2008 Hans60

### Eierlikör Mandel Torte 2 Ei F

Glutenfrei + Milchfrei



#### Boden:

150 g Mais gem  
1 Prise Vollrohrzucker  
1 Prise Salz  
2 TI Backpulver

2 Ei

100 g ungehärtete Margarine o Butter  
evtl Wasser

### Füllung:

400 g s Mandeln gem +  
13 bittere Mandeln gem  
80 g Speisestärke / Mondamin  
150 g Vollrohrzucker, bei Bedarf  
0,25 TI Salz  
700 ml Eierlikör

### Belag:

300 g TK Kirschen entsteint  
6 cl Wasser  
6 cl Wasser  
1 gut gehäufter EI Speisestärke / Mondamin, ca 30 g  
3 cl Kirschwasser

Backofen auf 180°C vorheizen

Zutaten für den Boden alle bis auf das Wasser zusammen verrühren lassen. In eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ringform geben, + mit einem immer wieder in Wasser tauchenden Esslöffel verteilen, möglichst auch den Rand bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen 15 min bei 180°C, backen.

Die trockenen Zutaten für die Füllung zusammen vermischen lassen ( mit dem Zucker würde ich erst abwarten, evtl ist es schon süß genug.) , dann den Eierlikör dazu, + gut verrühren., Diese Füllung gleich auf den vorgebackenen Boden geben, glatt streichen, + wieder rein in den Backofen + bei 180°C ca 35 min weiterbacken oder bei 150°C Umluft auch 35 min.

Die Kirschen mit 6 cl Wasser aufkochen, die Speisestärke in den restlichen 6 cl kaltem Wasser auflösen, + rein in die kochenden Kirschen +noch ca 60 sek kochen lassen.

Runter von der Hitze, Kirschwasser hin zu, umrühren.

Sobald der Kuchen fertig gebacken die gekochten Kirschen rauf, glatt streichen, + abkühlen lassen, ca 10 –20 noch in der Form lassen, dann den Ring lösen, + vorsichtig das Backpapier vom Rand lösen.

Eigenes Rezept, Sonntag, 22. Oktober 2006, Hans60

Hans

## Eierlikörkuchen IX Ei M F

Glutenfrei

26 cm Ringform mit Backpapier



700 ml Eierlikör

1 kg Magerquark

150 g saure Sahne 10 %

200 g Erdnüsse blanchiert

1 Prise Salz

1 TI Vanillepulver

400 g Naturreis gemahlen

3 Nelken mit gemahlen

150 g Deli Margarine

Margarine verflüssigen,  
in die Rührschüssel einer Küchenmaschine Eierlikör gießen, Rührhaken langsam laufen lassen, Magerquark u saure Sahne dazu, gut vermischen, Erdnüsse in einer trocknen Pfanne, rösten und mahlen ( Mandelmühle ), Naturreis mit den Nelken zusammen mahlen und alle trocknen Zutaten miteinander vermischen und langsam einrieseln lassen, wenn alle Zutaten gut vermischt sind nun die verflüssigte Margarine zugeben und wenn die Margarine in den Teig eingebunden ist, alles 5 min auf Mittelstufe verrühren lassen, in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform o Springform gießen, glattschütteln, der Teig füllt ganze Breite und Höhe aus, in den kalten Backofen bei ca 140°C Heißluft ca 100-120 min backen. Nadelprobe.

Ca 20 min in geöffnetem Backofen stehen lassen, danach die Ringform auf einen umgedrehten kleinen Kochtopf stellen, der Ring löst sich irgendwann selbst, ganz auskühlen lassen, ca 12 h Ruhen lassen wären ideal.

Eigenes Rezept Montag, 15. Februar 2010 Hans

## Eierlikörkuchen Khor 5 Ei

Glutenfrei

Ergibt je nach Backform 15 - 24 Stücke

1 Ts Vollrohrzucker  
1 Tüte Bourbon Vanille Zucker  
2 Ts Eierlikör  
1 Ts Rapsöl  
2 Tassen Naturreis Mittelkorn gem

### 5 Ei

1 Tüte (17 g ) Weinsteinbackpulver  
1 Prise Salz  
2 Zitronen (ca 200 g )

1 Springform mit Tülle ca 24-26 cm oder  
30 cm Kastenbackform mit Backpapier

Zitrone in der Hand ein wenig kneten, lässt sich nachher besser schälen.  
Zitronenschale abreiben.

Zitronen schälen, entkernen, + in Stücke schneiden.

Alle Zutaten bis auf die Zitronenstücke mit einer elektrischen Küchenmaschine 4- 5 min rühren , ( es geht auch mit einem Handquirl ) .

In, mit Backpapier ausgelegte Backform, den Teig gießen, dann erst die Zitronenstücke begeben, sie gehen von alleine unter.

In den kalten Backofen, bei 170 ° Umluft ca 60 min backen.  
Nadelprobe

Mit Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 190 -200° , + ca 40 -50 min.  
Nadelprobe

Bitte in den Backofen, ganz unten ein Backblech, zur Vorsicht mit rein.  
Der Kuchenteig kann auch übergehen, ( Arbeitserleichterung)

Eigenes Rezept Hans60, Sonntag, 15. Mai 2005

### PS,

Es funktioniert auch mit Mais gem. ( Polenta ? )  
Ebenso mit Buchweizen gem  
Auch Hirse gem, kein Problem

Nur muss der Kuchen vollständig erkaltet sein, am besten über Nacht,  
bevor Mann/Frau in anschneidet.

## Eierlikörkuchen VIII 4 Ei F

Glutenfrei u Milchfrei



26 cm Ringform mit Backpapier

8 Stücke

300 g Kichererbsen gem

150 g Buchweizen gem

50 g Amaranth gem

1 Tüte Backpulver

1 Prise Salz

4 Ei

1 Prise Salz

150 g Zucker

200 g Eierlikör

200 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

1 Ei Kaffee gem, wer will

500 g rote Johannisbeeren

Eier , Salz und Zucker schaumig bis cremig schlagen lassen, Eierlikör zufügen, die übrigen trockne Zutaten vermischen und mit dem Wasser gleichmäßig dazu geben, gut verrühren, lassen.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ring bzw Springform gießen, Form hin und her bewegen, damit der Teig überall hinkommt, die entstieltten Johannisbeeren drauf verteilen, evtl ein wenig in den Teig drücken. In den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 80 –90 min backen, Nadelprobe.

Eigenes Rezept Dienstag, 12. August 2008 Hans60

Mandarinen Eierlikör Zupfkuchen, Veränderung 2 Ei M F  
Glutenfrei eigenes Rezept

26 cm Ringform mit Backpapier



Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

7 Tafeln Schokolade, a 25 g, bitter 70 % \*

200 g Mais gemahlen

2 TL Backpulver (Weinsteinbackpulver)

50 g Mandel(n), süße, gemahlen

4 Mandel(n), bittere, gemahlen

1 Prise Salz

0,5 TL Vanille - Pulver (Bourbon)

120 g Butter

2 Ei

4 cl Rum, 54 %

### Für die Füllung:

500 g Quark (Magerquark)

400 ml Eierlikör

40 g Speisestärke (Mondamin)

0,5 TL Vanille - Pulver (Bourbon)

frische Mandarinen, ca 600 g

### Zubereitung

Teigzubereitung:

Bitter Schokolade im Wasserbad auflösen + abkühlen lassen.

Dann alle Teigzutaten zusammen kneten lassen. Backpapier in die Springform drücken, Teig teilen 2/3 + 1/3, kalt stellen.

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.

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.

Springform mit Teig auch noch 30 min kalt stellen.

( meist lässt sich das Backpapier nach dem kühlen besser entfernen )

### Zubereitung Füllung

500 g Magerquark, 400 ml Eierlikör, 2 Ei Mondamin, 40 g , 1 Prise Salz, 0,5 TL Bourbon Vanille Pulver, zusammen vermischen.

Auf den Teig jetzt: Die Quarkfüllung geben, glatt streichen.

Die filetierten Mandarinen drauf legen. Rest des Teiges zerrupfen + über das Ganze verteilen .

In den auf ca. 160°C Umluft vorgeheizten Backofen und ca. 60 min backen.

Ganz abkühlen lassen, vor dem anschneiden

### 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 % Schokolade, die man in guten Supermärkten finden kann.

Zubereitungszeit ca. 60 min,

Ruhezeit ca. 30 min  
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.  
18.07.06 Hans60

Bin der Meinung, Eierlikörkuchen, sollte auch nach Eierlikör schmecken.

Um es besser fotografieren zu können, habe ich ein wenig Puderzucker, zum aufhellen genommen.

Marmor Nougat Eierlikörkuchen 5 Ei M F  
Glutenfrei +



Zutaten für 1 Portionen

150 g Rohrzucker + mehr  
0,25 TI Vanillepulver (Bourbon)  
1 Prise Salz

5 Ei(er)

150 g ungehärtete Margarine  
150 g Naturreis gemahlen  
50 g Amaranth gem  
150 g Buchweizen gem  
150 g Hirse gem  
1 Tüte/n Backpulver

300 ml Milch

200 ml Eierlikör

100 g Haselnüsse, gemahlen

**Nougat : \***

200 g Haselnüsse geröstet + gem

1 Prise Salz

70 g Vollrohrzucker

2 El Kakaopulver, kein Instant

0,25 TL Zimt, gemahlen

0,5 TL Bourbon Vanillepulver )

1 El Kaffee, türkischen, gemahlen oder anderen, kein Instant

9 cl Rum 54 % + oder

15 cl Milch

**Zubereitung**

Zucker, Vanillezucker, Salz + Eier cremig rühren. Butter + gem Mandel untermischen. Mehle und Backpulver mischen, dazu geben, Milch mit Eierlikör langsam rein gießen bis es einen fast dünnen Rührteig ergibt, der Kuchen geht besser auf, den Teig auf kleiner Stufe mindestens 5-7 min rühren lassen.

2/3 Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ringform füllen. Rest Teig mit Nougat Zutaten verrühren, lassen, 2-4 min mindestens.

Diesen dunklen Teig auf den hellen Teig geben, mit einer Gabel Spiralförmig unterziehen.

**Herstellung Nougat:**

geröstete Haselnüsse fein hacken oder mahlen. Alle anderen Zutaten, in ein hohes Gefäß geben + mit einem Pürierstab verrühren.

\* da die Nougat Zutaten trocken sind, empfiehlt es sich noch Flüssigkeit zuzugeben, in meinem Fall erst Rum + weil es nicht reichte noch Milch dazu.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Im kalten Backofen bei 150°C Umluft ca. 80 min backen. Nadelprobe

Eigenes Rezept, Montag, 19. Februar 2007 Hans60

## Mohn Eierlikörkuchen Ei F

Glutenfrei u Milchfrei

26 cm Ringform mit Backpapier



700 g roter Traubensaft  
100 g Rotwein trocken 13 %  
500 g Blaumohn  
200 g Naturreis mahlen  
2 Ei Kaffeebohnen mit mahlen  
2 Nelken mit mahlen  
1 Prise Salz

500 g Eierlikör  
200 g Naturreis gemahlen  
1 Prise Salz

Traubensaft mit Rotwein vermischen, dort rein Blaumohn, Nelken, Kaffeebohnen und 200 g Naturreis mahlen, während des Mahlvorgang des öfteren umrühren, Salz dazugeben, in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen, glattschütteln und in dem vorgeheizten Backofen bei 150°C Heißluft 25 min vorbacken, in der Zwischenzeit Eierlikör mit 200 g gemahlenen Naturreis und 1 Prise Salz vermischen, und auf den vorgebackenen Mohnteig geben, und weitere 45 min bei 150°C Heißluft backen. Backofentür öffnen, Nach ca 15 min den Kuchen auf einen umgedrehten Kochtopf stellen, der Ring löst sich von alleine, ganz abkühlen lassen vorm aufschneiden.

Eigenes Rezept Samstag, 30. Januar 2010 Hans

## Quark Eierlikör Muskatnuss Kuchen 4 Ei M F

Glutenfrei

26 cm Ring- oder Springform mit Backpapier



#### 4 Eiweiß

1 Prise Salz  
130 g Zucker

#### 4 Eigelb

4 El Wasser  
1 Prise Salz  
130 g Zucker  
1 Tasse Eierlikör, 420 g

#### 500 Magerquark

140 g Buchweizengrieß  
50 g Naturreisgrieß  
0,75 – 1 Muskatnuss frisch reiben  
1 TI Backpulver

4 Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig und dann mit 130 g Zucker steifschlagen lassen, beiseitestellen.

4 Eigelb mit 4 El Wasser, einer Prise Salz und 130 g Zucker, cremig, fast weiß schlagen lassen, und Magerquark und Eierlikör dazu geben und gut verrühren lassen, Buchweizenkörner mit Naturreis sowie Reste von Mus-

katnüsse die man nicht mehr mit den Finger reiben kann, grob mitmahlen und zu der Ei-Quarkmischung geben, dies ca 2-4 min auf Mittelstufe verrühren lassen,

nun noch das steife Eiweiß mit einem Holzlöffel, kein Metall, in den Kuchenteig einmischen, in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen, glattschütteln, in den kalten Backofen bei 150°C Heißluft 70 min backen.

Eigenes Rezept Dienstag, 23. November 2010 Hans

### Reis Eierlikör Kuchen ( Ei ) F

Glutenfrei u Milchfrei

24 cm Kastenbackform mit Backpapier



500 g Naturreis gem  
1 Kardamom mit gem  
1 Prise Salz  
1 Tüte Backpulver  
500 g Eierlikör

alle Zutaten gut 4-5 min auf Mittelstufe verrühren lassen, und in eine 24 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, glattschütteln, in den kalten Backofen bei ca 150°C Heißluft ca 80 min backen, Nadelprobe, ganz auskühlen lassen, vorm anschneiden.

Eigenes Rezept Mittwoch, 16. September 2009 Hans60

## Rührkuchen 4 Ei M F

Glutenfrei



### 4 Ei Größe L

Prise Salz

250 g Vollrohrrohrzucker

150 g Naturreis gemahlen

150 g Hirse gem

200 g Buchweizen gem

1 Tüte Backpulver

3 Bananen ca 300 g

2 Apfelsinen filetiert

9 cl Eierlikör

200 g Quark 5 %

Eier mit Salz + Zucker schaumig schlagen, 1 Banane dazu, sowie das gem Getreide, Eierlikör + Quark, alles gut verrühren.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform , 2 Bananen in dicke Scheiben geschnitten auf den Boden legen, den Teig drauf gießen, die filetierten Orangen in den Teig legen.

In den kalten Backofen bei 140°C ca 70 min backen.

Eigenes Rezept Mittwoch, 4. April 2007 hans60

## Rührkuchen VIII 4 Ei F

Glutenfrei + Milchfrei + Fettarm

30 cm Kastenbackform



4 Ei

1 Prise Salinensalz

200 g Zucker

400 ml Eierlikör

0,5 TI Vanillepulver

1 Tüte Backpulver

500 g Naturreis gem

Eier mit Salz und Zucker cremig schlagen, dann Eierlikör beigeben gut vermischen, die restlichen trockenen Zutaten zusammen vermischen, langsam dazu einrieseln lassen, gut 4-6 min auf Mittelstufe rühren lassen. In eine 30 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, in den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 100- 110 min backen, Nadelprobe.

Eigenes Rezept, Donnerstag, 13. März 2008 Hans60

Wüstentorte mit Eierlikör 4 Ei F

glutenfrei / kuhmilchfrei



Zutaten für 1 Portionen

4 Ei(er)

200 g Puderzucker, gesiebt

1 Tasse/n Öl, Rapsöl / anderes kalt gepresstes BIO Sonnenblumenöl, ist besser

250 g Speisestärke (Mondamin)

½ Tüte/n Backpulver (Weinsteinbackpulver)

1.25 Tasse/n Eierlikör

¼ Tasse/n Rum, 54 %

1 Prise Salz

### Zubereitung

Alle Zutaten in einer elektrischen Küchenmaschine 5-8 min verrühren + dann in eine mit Backpapier ausgelegten 30 cm Königskuchenbackform gießen + auf der untersten Schiene im vorgeheizten Backofen bei Ober- + Unterhitze mit 150° C ca. 100 min backen, etwas abkühlen lassen, auf ein Kuchenrost gleiten + Backpapier vorsichtig entfernen.

Guten Appetit.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

30.07.05 Hans60

Schokoladentraum 3 Ei (M) F

Für den Kuchen: 3 Ei

Glutenfrei



100 g feine dunkle Schokolade 70 % (edelbitter), in Stücke gebrochen

>12 EI Buchweizen

+ 2 EI Natur-Reis+

je 1 EI Amaranth + Soja alles gemahlen >< oder nur Buchweizen\*

1 TL Backpulver

1/4 TL Salz

150 g weiche Butter >< ungehärtete Margarine

11 EL Zucker >< Vollrohrzucker gem

3 Große Eier, Zimmertemperatur \* + 1 Ei

200 ml Buttermilch mit 50 ml Eierlikör/Rum 54%

200 ml Likör, 50ml fürs Backen+150ml zum Tränken Eierli-  
kör/Rum 54 %

#### Buttercreme:

200 g weiche Butter >< Deli- Reformmargarine

16 EL Staubzucker +

8 EL Kakaopulver, gesiebt

60 ml Likör/ Eierlikör/Rum 54%

50 g feine dunkle Schokolade 70 % (edelbitter), gerieben, zum Garnieren

#### Backen:

Ofen auf 180° vorheizen. 3 Springformen (26 cm) mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben.

Die Schokolade schmelzen (Wasserbad oder Mikrowelle). Das Mehl mit dem Backpulver und Salz zusammenmischen. Die Butter cremig schlagen, Zucker zugeben und weiterschlagen, bis die Masse luftig und schaumig ist. Eier zugeben, nach jedem Ei die Masse wieder gut verarbeiten. Die geschmolzene Schokolade zugießen und gut durchmischen. Abwechselnd die Mehlmischung und die Buttermilch einführen und 50 ml Likör / Eierlikör/Rum 54%, zugießen, die Masse noch mal gut durchmischen, sie muss schön geschmeidig sein. Die Masse in vorbereitete Formen verteilen.

Jeden boden ca. 25 Minuten backen (Strichprobe). ( habe alle drei auf ein mal mit Umluft gebacken, mit ca 170°C, Die Böden in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen (für 30 Minuten in den Gefrierfach stellen).

(Da ich die Böden abends gebacken habe, habe ich diese erst in die Tiefkühltruhe, getan, als ich anfing, die Buttercreme , herzustellen)

### Buttercreme:

Die Butter schlagen, bis sie weich ist, mit Zucker und Kakaopulver bestreuen, Liqueuer/ Eierlikör/Rum 54% zugießen, weiter schlagen, bis die Masse schön geschmeidig ist.

Jeden gut gekühlten Boden mit 50 ml Liqueuer/ Eierlikör/Rum 54% bepinseln. Den ersten Boden mit 150 ml Buttercreme bestreichen, den zweiten Boden obendrauflegend, den Vorgang wiederholen, den dritten Boden mit der Rest der Creme bestreichen.

Da, Eierlikör/Rum 54%, nicht so gut einzieht, habe ich alle drei Böden, eingepinselt, + dann die Böden , umgedreht, für die Buttercreme.

Es wäre besser wenn man, die Buttercreme, in der Schüssel, in etwa 4 gleich große, Teile, aufteilt, den 4. Teil, dazu benutzt, um den Rand, mit ein zu streichen, sieht schöner aus, da ich, kein Fachmann bin, der dieses jeden Tag macht.

Entweder sofort mit Schokoladenspänen garniert servieren oder in den Kühlschrank stellen und eine Stunde vor der Schoko-Orgie aus dem Kühlschrank nehmen.

### Biskuitkuchen VI

+ 60 g Kakao kein Instant



den Biskuitkuchen VI + 60 g Kakao, sowie Rum 54 % , an Stelle von Zwetschkenwasser, von Hans60, genommen, + diesen einen Tag vorher gebacken, + 2 x durchgeschnitten weil keine drei Ringformen vorhanden sind.

Hans

Zitronenkuchen 4 Ei ( M ) F  
Glutenfrei





#### 4 Ei trennen

2 Prisen Salz trennen  
200 g Vollrohrzucker trennen  
2 Zitronen Abrieb, Saft und Fleisch  
200 g Butter, oder ungehärtete Margarine  
30 g Ingwer feingewiegt  
100 g Haselnüsse gemahlen  
150 g Naturreis gem  
50 g Amaranth gem  
100 g Hirse gem  
200 g Buchweizen gem  
1,5 Tüten Backpulver  
0,25 TI Bourbonne Vanillepulver  
450 ml Eierlikör oder Milch

4 Eiweiß mit 1 Prise Salz weiß schlagen, 100 g Zucker einrieseln lassen und steifschlagen lassen, beiseite stellen.  
4 Eigelb mit 1 Prise Salz, 100 g Zucker schaumig bis cremig schlagen lassen, Butter in Würfeln dazu geben, sowie Ingwer, Haselnüsse und die Zitrone, das gem Getreide mit Backpulver und Vanillepulver vermischt, soviel Eierlikör oder Milch dazu geben, bis der Teig schön cremig ist, eben ein Rührteig, diesen dann noch gut 3-5 min auf Mittelstufe schlagen lassen.  
In eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform gießen.  
In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 105 min backen, Nadelprobe.

Eigenes Rezept, Montag, 16. April 2007 Hans60

#### Zitronenkuchen Khan 5 Ei F

Zutaten für 1 Portionen  
1 Tasse/n Rohrzucker  
1 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)  
2 Tasse/n Eierlikör  
1 Tasse/n Öl (Rapsöl)

2 Tasse/n Mais, gemahlen

## 5 Ei(er)

1 Tüte/n Backpulver (17 g, Weinsteinbackpulver)

1 Prise Salz

2 Zitrone(n)

Zitrone in der Hand ein wenig kneten, lässt sich nachher besser schälen. Zitronenschale abreiben. Zitronen schälen, entkernen + in Stücke schneiden. Alle Zutaten, bis auf die Zitronenstücke, mit einer elektrischen Küchenmaschine 4- 5 min rühren, ( es geht auch mit einem Handquirl ).

In mit Backpapier ausgelegte Backform den Teig gießen, dann erst die Zitronenstücke begeben, sie gehen von alleine unter.

In dem kalten Backofen bei 170 ° Umluft ca. 60 min backen. Nadelprobe.

Mit Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca. 190 -200° + ca. 40 –50 min.

Nadelprobe. Bitte in den Backofen ganz unten ein Backblech, zur Vorsicht, mit rein. Der Kuchenteig kann auch übergehen. ( Arbeitserleichterung )

Hinweis: Veränderung - es funktioniert auch mit Natur - Reis (Mittelkorn ) gem., ebenso mit Buchweizen gem. Auch Hirse, gem, kein Problem, nur muss der Kuchen vollständig erkaltet sein, am besten über Nacht, bevor Mann/Frau ihn anschneidet. Ergibt je nach Backform 15 – 24 Stücke, Guten Appetit. Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

17.08.05 Hans60

21.05.2006 09:18 Kommentar von Hans60



Gestern den Kuchen mit Naturreis ( Mittelkorn ), in eine 30 cm mit Backpapier ausgelegte Königskuchenbackform, im kalten Backofen bei 150°C Umluft, 60 min gebacken. Er ist sehr saftig, um nicht zu sagen, feucht, aber nicht klitsch. Die Zitronenstücke waren im ganzen Kuchen gut verteilt, auch obendrauf.

Sonntag, 21. Mai 2006

### 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 S

Soja oder Tofu oder Tamari im Rezept

### Hinweis F

Bedeutet ein Foto, im Rezept

### Hinweis

Es sind alle getestet + meist auch selbst zusammen gestellt.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Dienstag, 7. Juni 2011

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