

Amaranth Kuchen Glutenfrei u Eifrei u Sojafrei u Buchweizenfrei

Diverses und Brot, je, separat erfasst

Fleisch + Fisch ist alles separat zusammen gefasst

Hier nichts,

nur 4 x Kuchen mit Gelatine, separat erfasst, am Ende dieser Sammlung

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.

Index nicht aktiv

Kuchen.....	2
Kuchen Gelatine (Fleisch)	29

Inhaltsverzeichnis

Amaranth Kuchen Glutenfrei u Eifrei u Sojafrei u Buchweizenfrei	1
Hinweis I	1
Bitte bedenkt	1
Hinweis Margarine	1
Index nicht aktiv.....	1
Inhaltsverzeichnis	2
Kuchen	2
Ananas Buttercreme Torte M F.....	2
Zitronenguss Vegan.....	4
Käse Ananaskuchen M F.....	4
Käse Ananastorte M F.....	6
Käse Mokka Obst Torte II M F.....	9
Marmor Kuchen XV F Vegan.....	11
Mohnblechkuchen Troick M F.....	12
Obsttorte II Zaksy F Vegan.....	14
Quark Obst Kuchen M F.....	17
Reis Kuchenbrot F Vegan.....	19
Schicht Torte I Novosergijevka M F.....	21
Schmand Datteln Torte M F.....	23
Sharon Torte Vegan.....	25
Maiskörner Pfannkuchen für Armira F Vegan.....	26
Rezept II F Vegan.....	27
Rezept III F Vegan.....	27
gedeckter Maispfannenkuchen F.....	29
Kuchen Gelatine (Fleisch)	29
Hüttenkäse Torte M F.....	29
Käse Sahne Torte M F.....	32
Käse Sahne Torte II M F.....	34
Hinweis M.....	36
Hinweis Vegan.....	36
Hinweis F.....	36
Hinweis Margarine.....	36
Hinweis.....	36

Kuchen

Ananas Buttercreme Torte M F
Glutenfrei u Eifrei



1 Mohnkuchen Minudasht ODER
1 Biskuitkuchen

500 ml Milch

40 g Speisestärke
0,25 TI Bourbon Vanillepulver +
1 Prise Salz ODER
1 Tüte Vanillepuddingpulver
100 g Vollrohrrohrzucker

250 g Butter

2 El Rum 54 %
1 große frische Ananas
100 g Mandelblättchen geröstet
1 TI Preiselbeeren, aus dem Glas
Rum 54 %

Kuchen 2 x quer durch schneiden, die Böden jeweils mit Rum tränken.
400 ml Milch mit Salz + Bourbon Vanillepulver aufkochen, in
100 ml Milch, Speisestärke auflösen, + in die kochende Milch 2 min rüh-
rend kochen lassen. Unter wiederholten Umrühren, abkühlen lassen.
Die Butter mit 2 El Rum schaumig rühren, sobald Pudding + Butter die
gleiche Temperatur haben, den Pudding löffelweise unter die Butter rüh-
ren.

Die Ananas in gleichgroße Ringe, ein Ring aufheben, die anderen in
gleichgroße Stücke schneiden.

Den unteren Kuchenboden mit der Buttercreme bestreichen + darauf die
Ananasstücke verteilen; 12-16 Stücke zurückbehalten. Über die Ananas-
stücke noch etwas Buttercreme streichen, den nächsten Boden draufset-
zen + diesen wiederum mit Buttercreme bestreichen.

Den letzten Boden draufsetzen.

Oberfläche + Rand dünn mit Buttercreme bestreichen, die restliche But-
tercreme in einen Spritzbeutel füllen.

Den Rand + die Tortenoberfläche mit den gerösteten Mandelblättchen
bestreuen. Auf die Torte 12-16 Butterrosetten spritzen + jede Rosette mit
einem Ananasstückchen verzieren.

Die letzte Ananasscheibe in die Mitte legen + dort ins Loch die Preiselbee-
ren.

Zum Festwerden einige Stunden in den Kühlschrank, ca 60 min vor dem servieren dort raus nehmen.

Fazit:

Die 2. Schicht, kommt trotz des einstreichen mit Rum nicht so recht zum tragen, vielleicht ein wenig dicker einstreichen,

Es schmeckt nicht vor der Rum, aber Autofahren danach nicht zu empfehlen.

Sehr gehaltvoll die Torte, mehr wie ein Stück davon, ist wahrscheinlich nur für Leute die sehr hungrig sind.

auch der Geschmack der Buttercreme mit der frischen Ananas, harmonisiert sehr gut mit dem Mohnkuchen.

Im Originalrezept wurde Biskuitkuchen + Konserve Ananas verwendet, wobei ich allerdings glaube, das diese Ananassäure dann ganz verschwindet.

Samstag, 9. September 2006

Zitronenguss Vegan

250 g Puderzucker gesiebt

0,5 Zitronenabrieb

4-6 El Zitronensaft

Samstag, 22. März 2008 Hans

Käse Ananaskuchen M F

Glutenfrei + Eifrei + eigenes Rezept





Boden:

200 g Maiskörner mahlen
50 g Naturreis mahlen
50 g Amaranth mahlen
1 TI Backpulver
1 Prise Salz
1 TI Vollrohrzucker
100 g Margarine
100 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
1 TI Balsamico Bianca

26 cm Ringform/ Springform
2 x Backpapier dafür

Füllung

200 - 250 g Zucker
1 Prise Salz

500 g Quark 0,5 %

800 g Frischkäse 4 %

100 g Jogurt 1,5 %

8 EI Maiskörner mahlen
35 ca halbe Kaffeebohnen mit mahlen
100 g Mandeln feingeschrotet
0,5 frische Ananas ca
sowie den rausgetretenen Saft u Stücke

Zubereitung Boden

Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und gut 4-5 min auf Mittelstufe verrühren lassen.

26er Ringform mit Backpapier ausfüllen, den Kuchenteig hinein geben, mit den Boden rausnehmen, auf den Teig eine Lage Backpapier geben und den Teig mit dem Handballen oder Nudelrolle bis ca 3 cm über den Rand ausrollen.

Den Boden mit den beiden Lagen Backpapier in den Ring legen, und den Boden + Rand egalisieren, ca 30 min in den Kühlschrank stellen, danach lässt sich das obere Backpapier gut entfernen.

Zubereitung Füllung

250 g Zucker, 1 Prise Salz, Quark u Frischkäse, Joghurt
8 El Maiskörner mahlen, 35 halbe Kaffeebohnen mit mahlen, 100 g Mandeln feingeschrotet gut verrühren lassen, abschmecken, evtl nach süßen. Ananas Kopf + Boden abschneiden, harte Seele mit einem Ananasschäler entfernen.

Auf den Boden des Mürbeteiges ca die Hälfte des Quarkcremes einfüllen, die Form ein wenig hin u her bewegen, halbe Ananasscheiben, ringförmig, dicht aneinander auf die Creme legen, die restliche Quarkcreme draufgießen, glattstreichen.

In den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 80 –100 min backen, je nach dem wie braun Mann/Frau den Boden/Rand haben möchte.

Backpapier erst nach dem erkalten, Vorsichtig entfernen

Hinweis

Anstelle Jogurt, kann man auch nur den rausgetretenen Saft u Stücke, nehmen, man sieht es ob es reicht, soviel Saft ist es ja nicht

Hat einen guten milden Geschmack nach Ananas...

Eigenes Rezept Samstag, 10. Mai 2008 Hans60

Käse Ananastorte M F

Glutenfrei + Eifrei + eigenes Rezept



Boden:

200 g Maiskörner mahlen
50 g Naturreis mahlen
50 g Amaranth mahlen
1 TI Backpulver
1 Prise Salz
50 g Vollrohrzucker

70 g Quark

100 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
1 TI Balsamico Bianca

26 cm Ringform/ Springform
2 x Backpapier dafür

Füllung

200 g Vollrohrzucker
1 Prise Salz

1 kg Magerquark

200 g Schmand

8 Ei Maiskörner mahlen
20 halbe Kaffeebohnen mit mahlen
0,5 frische Ananas ca
6 cl Obstwasser ca

Belag

Kokosnussraspel
25 g bittere Schokolade 70% geraspelt

Zubereitung Boden

Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und gut 4-5 min auf Mittelstufe verrühren lassen.

26er Ringform mit Backpapier ausfüllen, den Kuchenteig hinein geben, mit den Boden rausnehmen, auf den Teig eine Lage Backpapier geben und den Teig mit dem Handballen oder Nudelrolle bis ca 3 cm über den Rand ausrollen.

Den Boden mit den beiden Lagen Backpapier in den Ring legen, und den Boden + Rand egalisieren, ca 30 min in den Kühlschrank stellen, danach lässt sich das obere Backpapier gut entfernen.

Zubereitung Füllung

200 g Vollrohrzucker, 1 Prise Salz, 1 kg Magerquark, 200 g Schmand
8 Ei Maiskörner mahlen, 20 halbe Kaffeebohnen mit mahlen, 6 cl Obstwasser ca, gut verrühren lassen, abschmecken, evtl nach süßen.

Ananas Kopf + Boden abschneiden, harte Seele mit einem Ananasschäler entfernen.

Auf den Boden des Mürbeteiges ca die Hälfte des Quarkcremes einfüllen, glattstreichen, halbe Ananasscheiben, ringförmig, dicht aneinander auf die Creme legen, die restliche Quarkcreme draufgießen, glattstreichen.

Lose die Kokosraspel draufstreuen, da wieder drauf, 25 g bittere Schokolade grob raspeln.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 80 –100 min backen, je nach dem wie braun Mann/Frau den Boden/Rand haben möchte.

Eigenes Rezept Sonntag, 1. Juli 2007 Hans60

Käse Mokka Obst Torte II M F

Glutenfrei + Eifrei

26 cm Ø Ringform mit Backpapier



Rosinen mit Rum bedecken + und 2 h bis Tage ziehen lassen

Boden

100 g Maiskörner mahlen
50 g Amaranth mahlen
50 g Naturreis mahlen
1 Prise Salz
1 TI Backpulver
80 g Vollrohrzucker
80 g Butter / ungehärtete Margarine
100 ml roter Burgunder
1 TI Balsamico di Modena

Belag Streusel

150 g Maiskörner mahlen
1 Prise Salz
150 g Vollrohrzucker
0,5 TI Bourbon Vanillepulver
150 g Butter o ungehärtete Margarine

Füllung

100 g Rosinen in
Rum 54 %
200 g TK Kirschen

1 kg Quark 0,5 %

200 g Schmand

120 g Butter o ungehärtete Margarine

180 g Vollrohrzucker

1 Prise Salz

80 g Maiskörner mahlen

80 g Kaffeebohnen mit mahlen

Zubereitung Boden

100 g Maiskörner mahlen, 50 g Amaranth mahlen, 50 g Naturreis mahlen, 1 Prise Salz, 1 TI Backpulver, 80 g Vollrohrzucker, 80 g Butter / ungehärtete Margarine

100 ml roter Burgunder und 1 TI Balsamico di Modena gut verrühren lassen,

In eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform geben, eine andere Lage Backpapier drauflegen und mit der Handfläche den Teig verteilen, auch an den Rand denken. Für bis zu 30 min in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung Streusel

150 g Maiskörner mahlen, 1 Prise Salz, 150 g Vollrohrzucker, 0,5 TI Bourbon Vanillepulver, 150 g Butter / ungehärtete Margarine gut verkneten lassen, auf einen Teller geben, und auch in den Kühlschrank stellen, bis der Streusel gebraucht wird.

Zubereitung Füllung

Rosinen mit Rum bedecken + und 2 h bis Tage ziehen lassen.

1 kg Quark 0,5 %, 200 g Schmand, 120 g Butter / ungehärtete Margarine, 180 g Vollrohrzucker, 1 Prise Salz, 80 g Maiskörner und 80 g Kaffeebohnen zusammen mahlen.

von der Springform die oberste Lage Backpapier entfernen, den Quarkcreme in drei Teile teilen oder nach Gefühl, eine Portion auf den Mürbeteig geben, abgeseigte Rosinen drauf legen,

die zweite Schicht Quarkmasse , glattstreichen, darauf knapp 200 g TK Kirschen verteilen, der Quark sollte ganz bedeckt sein.
Dort jetzt den letzten Teil Quarkcreme drauf, dort wiederum die Streuselmasse in Krümel draufgeben, die Menge richtet sich nach eigenen Gutdünken.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 85-95 min backen.

Eigenes Rezept Sonntag, 15. Juli 2007 Hans60

Marmor Kuchen XV F Vegan
Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei

26 cm Ringform mit Backpapier

8 Stück



hell

450 g Kichererbsen mahlen
50 g Amaranth mahlen
1 Prise Salz
200 g Margarine
1 TI Bourbon Vanillepulver

200 g Zucker
500 ml ca Wassermelonensaft / Brei

Dunkel

Ca 1/3 von dem hellen Teig
3 TI (Back) Kakao in
ca 100 ml ca Wassermelonensaft / Brei aufgelöst,
evtl 50 g Zucker , wenn bei hell nur 200 g
50 g Kichererbsen mahlen

alle Zutaten für den hellen Teig gut verrühren lassen, ca 1/3 davon in der Rührschüssel lassen, den Rest beiseite stellen.

In dem letzten Drittel nun den eingeweichten Kakao, evtl Zucker, und mahlen Kichererbsen gut verrühren lassen.

In die mit Backpapier ausgefüllte Ringform, abwechselnd mit einem Kuchenschaber Teig in die Mitte , auf den Teig schichten.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 70- 80 min backen, Nadelprobe, bitte in die Mitte stecken, dort dauert es etwas länger.

Eigenes Rezept, Sonntag, 29. Juni 2008 Hans60

Mohnblechkuchen Troick M F

Glutenfrei + Eifrei





350 g Maiskörner
50 g Amaranthkörner
150 g Vollrohrzucker
0,25 TI Bourbon Vanillepulver
1 Prise Salz
0,5 Tüte ca Trockenhefe für 500 g Mehl

400 ml Milch

Belag:

1 l Milch

750 g Mohn

120 g Speisestärke

0,5 TI Bourbon Vanillepulver

1 Prise Salz

ODER

2-3 Tüten Glutenfreien Vanillepudding

300 ml Milch

120- 150 g Vollrohrzucker

250 g Rosinen , wer mag

1 Prise Salz

4 cl Rum 54 % wer mag

Teigschaber

1 Backblech

Backpapier dafür

Zubereitung

Wer, so wie ich alles selber mahlt.

Der fängt damit an den Mohn zu mahlen, es erspart mir die Getreidemühle , auseinander zu nehmen , um diese zu reinigen.

Maiskörner + Amaranth zusammen fein mahlen, Zucker, Salz + Hefe dazu + vermischen, dann sollte erst die Milch dazu gegeben werden, Den fertigen Teig mit dem Teigschaber auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech streichen. In den Backofen geben, 40°C , Licht an + ein wenig mehr, + ruhen bzw gehen lassen. Der Teig geht nicht besonders, weil er zu feucht ist. Ich lasse ihn meist ca 50 min,

Den gemahlene Mohn in ein Kochtopf (ca 4 l) die Rosinen, Salz, Zucker + Bourbon Vanillepulver vermischen,

Mit einem Liter kochende Milch, den Mohn übergießen.

In die 300 ml kalte Milch , Speisestärke + Salz einrühren, auflösen, dann zu der Mohnmasse geben , verrühren, und aufkochen, rühren, setzt schnell an,

Und runter von der Hitze , den Quark einrühren. Evtl Rum zu rühren.

Die Mohnmasse auf den wahrscheinlich nicht gegangenen Teig geben, glattstreichen.

In den kalten Backofen + bei ca 140°C Umluft ca 50-60 min backen.

Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 180- 190°C + ca 35-45 min backen.

Nadelprobe.

10- 15 min ruhen lassen, dann am, mit dem Backpapier vom Backblech auf ein Kuchenrost ziehen, abkühlen lassen.

Ich serviere ihn dann mit Bourbon Vanillezucker geschlagene süße Sahne.

Nachtrag : sollte der Mohn sich trotz Rührens an den Topfboden angesetzt haben, etwas Wasser rein, + eine Tüte einfaches Backpulver rein, über Nacht stehen lassen. In den meisten Fällen reicht es aus.

Eigenes Rezept, Sonntag, 21. Januar 2007 Hans60

[Obsttorte II Zaksy F Vegan](#)

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



Teig:

150 g Maiskörner mahlen
50 g Kichererbsen mahlen
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
150 g ungehärtete Margarine, laktosefrei
2-4 El warmes Wasser

Füllung:

1 frische Ananas
ca 4 Apfelsinen
250 ml Wasser
130 g Speisestärke
1 Prise Salz

Füllung Boden:

2 Mango
250 g Wasser
3 Nelken
100 ml Wasser
2 El Speisestärke
1 Prise Salz

Belag:

3 Bananen evtl mehr
1 frische gepresste Zitrone
TK Kirschen

Backofen auf ca 190°C vorheizen

Teig Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verkneten, vom Wasser erst ein mal nur 2 El.
In eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ringform drücken,
ich nehme den Ring wieder raus, lege noch 1 Backpapier auf den Teig,
nehme ein Nudelholz + walze damit den Teig, so groß wie der Boden, +
danach auch noch über den Rand raus, den Boden samt Backpapier + Teig
wieder in die Rundform geben, den Boden + Rand gut andrücken. + für
30 min in den Kühlschrank stellen.
+ das obere Backpapier vorsichtig entfernen.

Backofen auf ca 190°C vorheizen

Füllung Zubereitung:

Ananas Boden + Kopf abschneiden, mit einem Ananasschäler heraus-
schneiden, Ananas in ein hohes Gefäß geben, + mit elektrischen Pürier-
stab pürieren, umfüllen in ein Liter Maß.
Die Apfelsinen in/ mit beiden Händen ein wenig drücken, + schälen, file-
tieren + in das hohe Gefäß geben mit elektrischen Pürierstab pürieren,
umfüllen zum Ananaspüree, sollten wenigstens 1 Liter sein, bei mir wur-
den es 1,25 Liter.
Diesen Obstpüree aufkochen, die in kaltem Wasser aufgelöste Speisestär-
ke rührend 120 min kochend dazu geben.
Runter von der Hitze.

Füllung Boden Zubereitung:

Mango schälen + in Stücke kleinschneiden, mit den Nelken kochen lassen,
kommt auf den Reifegrad der Frucht an, wenn man das Gefühl hat, sie
sind weich bis bissfest, die in kaltem Wasser aufgelöste Speisestärke rüh-
rend 120 min kochend dazu geben, meist dickt es schon vorher, dann e-
ben runter von Hitze.

Belag:

Zitrone ausquetschen.

Bananen schälen + in ca 2 – 3 cm dicke Scheiben abschneiden, diese auf einen flachen Essteller der ca die Größe der Backform hat, stellen, mit dem Zitronensaft beträufeln.

Zubereitung:

in den vorgeheizten Backofen für ca 15 min den Boden backen.
Raus aus dem Ofen,
die Mangomasse auf den Boden verteilen, darauf
den Ananas- Apfelsinenbrei geben, glattstreichen,
in die Mitte der Füllung ca 5 TK Kirschen eindrücken,
die Bananenstücke in den Teig drücken, so das diese die gleiche Ebene
haben wie die Füllung, dazwischen jetzt noch TK Kirschen in die Füllung
drücken, sollen aber raus sehen.

Noch weitere 35 min backen, auf 190°C, bei Umluft reichen 150-160°C.

Abkühlen + sich verfestigen lassen, am besten über Nacht in den Kühl-
schrank, sollte aber vor dem servieren wenigstens 60 –90 min vorher raus
genommen werden.

Hinweis: wer es süßer haben will, Honig oder Zucker zugeben, uns reicht
die natürliche Süße der Früchte.

Eigenes Rezept, Dienstag, 21. November 2006 Hans60

Quark Obst Kuchen M F

Glutenfrei + Eifrei

26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform





Boden:

400 ml Wasser
200 g Kokosnuss geraspelt
1 Prise Salz + Vollrohrzucker
100 ml Wasser
2 gut gehäufte El Speisestärke

Füllung:

1,5 Pfund Quark 0,5 %
200 g Feigen, soft
200 g Naturreis Mittelkorn mahlen
0,5 TI Bourbon Vanillepulver
1,5 TI Backpulver
1 Prise Salz + Zucker
1 frische Ananas
1 rote Pampelmuse
2 TK Kirschen

Boden Zubereitung:

400 ml Wasser zum kochen bringen, 200 g Kokosnuss einstreuen, kochen lassen bis es leicht duftet.
Das in 100 ml Wasser aufgelöste Mondamin dazu + ca 120 sek rührend kochen lassen, dickt schnell.
Alles in eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform geben, glattstreichen.

Füllung Zubereitung:

1 Pfund Quark in die Rührschüssel geben, Reis mahlen + Vanillepulver, Backpulver je eine Prise Salz + Zucker, Feigen klein schneiden + den Rest Quark in ein hohes Gefäß geben, + mit dem elektrischen Pürierstab pürieren, (mit dem Quark macht es sich besser als die Feigen solo).

Diesen Brei auch in die Rührschüssel geben, verrühren lassen, Ananas mit dem Schäler schälen, harte Seele entfernen, bis auf eine Scheibe, alles kleinwürfeln.

Falls der Teig zu zäh ist, den aufgefangenen Ananassaft + evtl ca 100 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser dazu geben, aber damit warten bis die Ananasstücke untergerührt sind, nicht das es zu dünnflüssig wird, richtet sich nach dem Reifegrad der Ananas.

Diesen Quark- Ananasteig auf den Kokosnussboden gießen, glattstreichen. In die Mitte die beiseite gelegte Ananasscheibe geben, dort wiederum die TK Kirschen rein drücken.

Rundherum die filetierte rote Pampelmusenscheiben legen, ein wenig in den Teig drücken.

Evtl den Kuchen abdecken, + in den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 90 min backen.

Samstag, 16. Dezember 2006 eigenes Rezept Hans60

Reis Kuchenbrot F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei

30 cm Kastenbackform mit Backpapier



Sauerteigansatz

150 g Naturreis mahlen
1 Prise Zucker
1 Prise Trockenhefe
3 El Kaffeebohnen mahlen
180 –200 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser ca

Vorteig

1 El Zuckerrübensirup
150 g Datteln
300 g Naturreis mahlen
700 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Hauptteig

250 g Maiskörner mahlen
50 g Amaranth mit mahlen
3 TI Salz
2 El Bio Sonnenblumenöl
Olivenöl

Sauerteigansatz

150 g Naturreis mahlen u 3 El Kaffeebohnen mahlen mit 1 Prise Zucker u 1 Prise Trockenhefe in einem 720 ml Schraubglas vermischen, und ca 180 –200 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser untermischen, soll eine dicke Pampe ähnlich sein, Deckel schließen.

Vorteig

Sauerteigansatz mit 1 El Zuckerrübensirup vermischen, 700 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser, 150 g kleingeschnittene Datteln und 300 g Naturreis mahlen, verrühren, Deckel schließen, ruhen bzw gären lassen.

Hauptteig

Vorteig mit 250 g Maiskörner mahlen, 50 g Amaranth mit mahlen, 250 g Maiskörner mahlen, 3 TI Salz, 2 El Bio Sonnenblumenöl verrühren, in eine 30 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, ein paar Stunden bei warmer Zimmertemperatur ruhen lassen, reißt die Oberfläche ein,

in den kalten Backofen, bei ca 145°C ca 150 min backen, raus aus dem Ofen, Backpapier entfernen, rund herum mit Olivenöl einpinseln und weitere 15 min backen.

Abkühlen lassen vorm anschneiden, am idealsten, das Brot umdrehen und mit einem Sägemesser schneiden.

Eigenes Rezept Montag, 7. September 2009 Hans60

Schicht Torte I Novosergijevka M F

Glutenfrei + Eifrei + eigenes Rezept



Boden

100 Maiskörner mahlen
50 g Naturreis mahlen
50 g Amaranth mahlen

150 g Quark

70 g Zucker

50 g Butter

1. Füllung

250 g Mohn

500 ml Milch

100 g Maiskörner mahlen

100 g Zucker

100 g Datteln in

Rum 54 % eingeweicht (2 h – Tage)

2. Füllung

500 g Bananen

500 g Quark

1 Prise Salz

100 g Walnüsse feingehackt

100 g Maiskörner mahlen

Belag

Schokoladenstreusel

Zubereitung Boden:

Eine 26 cm Ringform mit Backpapier ausfüllen.

Den Boden, sowie das Backpapier rausnehmen, darauf den Teig legen, mit einer Lage Backpapier abdecken, mit dem Handballen oder ein Nudelholz den Teig zurecht drücken. Den Boden mit den beiden Lagen Backpapier in die Form geben, nochmals den Teig richten, evtl auch den Rand, im Kühlschrank bis 60 min ruhen lassen. Danach lässt sich die obere Lage Backpapier prima abnehmen.

Zubereitung Füllung I

Milch in einen mit kaltem Wasser ausgespülten Kochtopf geben, unter die Getreidemühlen stellen + den Mohn, den Maiskörner gleich darein mahlen lassen, mit dem Zucker, erst ein mal nur ca 50 g zugeben, und rührend das ganze aufkochen lassen vielleicht 120-180 sek, runter von der Hitze, lauwarm abkühlen lassen.

Die eingeweichten Datteln + den dazugehörigen Rum in den Mohn einrühren, abschmecken, dann erst, wenn nötig, den restlichen Zucker dazugeben. Auf den Teigboden geben, glattstreichen.

Zubereitung Füllung II

Quark, feingehackte Walnüsse, Maiskörner mahlen, Prise Salz, + gebrochene Bananenstücke miteinander verrühren lassen, man kann die Bananen auch pürieren, aber wenn kleine Stücke Bananen noch vorhanden sind, ist doch gut. BITTE KEINEN ZUCKER zugeben, die reifen Bananen sind süß genug.

Diesen herrlichen Brei auf den Mohn geben, glattstreichen.

Mit geraspelter bitterer Schokolade oder Schokoladenstreusel ein wenig verzieren.

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

Ca 20 min den Ring drum lassen, danach den Ring runterlassen, + kurz bevor das ganze kalt ist das Backpapier vom Rand vorsichtig lösen.

Donnerstag, 21. Juni 2007 Hans60

Schmand Datteln Torte M F

Glutenfrei + Eifrei



300 g Datteln

100 g Rosinen

Rum 54 % eingelegt

Boden

100 g Maiskörner mahlen

50 g Amaranth mahlen

50 g Naturreis mahlen

1 TI Backpulver

1 Prise Salz

50 g Vollrohrzucker

80 g ungehärtete Margarine
100 ml grauer Burgunder
1 TI Balsamico Bianca

2 Lagen Backpapier

Füllung:

700 g Schmand

500 g Magerquark

150 g Butter

80 g Maiskörner mahlen

1 Prise Salz

200 g Vollrohrzucker

Belag.

25 g bittere Schokolade 70% grob raspeln

Zubereitung

Datteln entkernen, mit Rum 54% bedecken, 2 h bis Tage ziehen lassen. Für zwei Lagen Datteln, werden gut 450 bis 500 g gebraucht, waren eben nicht mehr eingelegt, so nahm ich noch eingelegte Rosinen dazu, diese sind immer vorhanden, für alles mögliche..

Für den Boden, die Zutaten von Maiskörner mahlen bis Essig , alle gut verrühren lassen, eine **26 cm Ring- Springform mit Backpapier** ausfüllen, den Teig drauf, da wiederum die nächste Lage Backpapier drauf, den Ringformboden und die beiden Lagen Backpapier rausnehmen, mit dem Handballen den Teig verteilen, kann ruhig drüber weg gehen, alles wieder in die Form legen, ein wenig nachformen, und ca 30 min in den Kühlschrank, danach lässt sich die obere Lage Backpapier gut entfernen.

Die Zutaten für die Füllung gut verrühren lassen.

Auf den Mürbeteig ca 1-2 cm hoch die Käsemasse einfüllen, im Kreis, nebeneinander, darauf die abgeseihten Datteln geben, wiederum eine Lage Käsemasse, glattstreichen, wieder die Datteln nebeneinander, + weil es eben nicht reichte, die abgeseihten Rosinen noch dazu.

Nun den Rest der Käsemasse drauf geben, glattstreichen,
Zum Schluss noch die bittere Schokolade drauf raspeln.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 90-100 min backen,

nach ca 20 min Ruhezeit, vorsichtig den Ring runter lassen, ganz abkühlen lassen, vor dem anschneiden.

Hinweis

Es würde auch gut eine halbe Zitronenabrieb in den Käse passen, leider sind z.Z keine zu bekommen.

Wenn nur Rosinen verwendet werden, da werden aber wenigstens 600 – 800 g gebraucht, die dann aber eine Nacht lang einlegen, wäre ideal.

Sobald meine eingelegten Rosinen verarbeitet sind, werden gleich wieder neue, in den abgeseihten Rum gelegt, man kann ja nie wissen, wann wieder welche gebraucht werden

Eigenes Rezept, Sonntag, 8. Juli 2007 Hans60

Sharon Torte Vegan

Glutenfrei



1 Biskuitboden z.B. VII siehe weiter unten

Füllung

5 Sharon gewürfelt

250 ml trockenen Weißwein

150 ml kaltes Wasser

1 gut gehäufter Ei Speisestärke

Belag:

400 ml Wasser

100 g Kokosnuss geraspelt

150 ml kaltes Wasser
1 gut gehäufter Ei Speisestärke

frische Ananas
einige TK Kirschen

1 Biskuitboden quer durch schneiden, + den Deckel mit der Schnittkante nach oben auf einen Tortenbodenteller oder auf den Boden der Ringform (schnittfeste) legen.

Sharon schälen, würfeln in ca 250 ml Wein ca 10 min kochen lassen, je nach Reifegrad der Früchte, das im kalten Wasser aufgelöste Mondamin dazu geben, + weitere 120 sek rührend kochen lassen, + ein wenig abgekühlt auf den Biskuit legen, glattstreichen, den ehemaligen Boden, jetzt den Deckel, mit der Schnittkante nach unten, auf die Früchte legen + ein wenig andrücken.

Die Kokosnuss in das kochende Wasser rührend reingeben + ca 120 –180 sek kochen, das im kalten Wasser aufgelöste Mondamin dazu geben, + weitere 120 sek rührend kochen lassen, + ein wenig abgekühlt den Rand + den Deckel damit einstreichen.

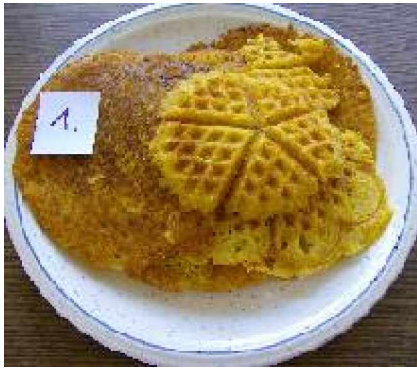
Die mit einem Ananasschäler geschälte + die Seele entfernte Ananas , Einen Ring in/auf die Mitte platzieren, die anderen halbierten Scheiben sternförmig drum rum legen, in die Mitte des Ringes eine Kirsche sowie den Rest auf der Torte verteilen. Nun einige Stunden, das ganze ruhen lassen.

PS: Zucker wurde nicht gebraucht, der Biskuit sowie die Früchte sind süß genug.

Hans

[Maiskörner Pfannkuchen für Armira](#) F [Vegan](#)
Glutenfrei Ei- + Milchfrei

[Rezept I](#)



250 g Maiskörner mahlen
500 ml kohlenstoffhaltiges Mineralwasser
1 TI Salz
1 Prise Vollrohrzucker
4 EI Öl (Rapsöl)
Öl zum braten

Rezept II F Vegan



200 g Maiskörner mahlen
50 g Kichererbsen mahlen
1 TI Salz
1 Prise Vollrohrzucker
500 ml kohlenstoffhaltiges Mineralwasser
4 EI Öl (Rapsöl)
Öl zum braten

Rezept III F Vegan



200 g Maiskörner mahlen
50 g Sonnenblumenkerne mahlen
1 TI Salz
1 Prise Vollrohrzucker
500 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser

Öl zum braten

Zubereitung

Alle Zutaten für jedes Rezept zusammen verrühren, aber das Öl zum Schluss begeben.

30 min quellen lassen, ab + zu umrühren.

Pfannen, nehme drei a 20 cm, erst heiß werden lassen, dann das Öl rein. Die Pfanne schräg halten + eine Schöpfkelle halb voll Teig, rauf geben, soll verlaufen, nicht zu dick, nicht ganz voll, die Hitze eine halbe Stufe zurück stellen, von drei möglichen, so lange die erste Seite braten bis der äußere Rand hellbraun wird, + die Oberfläche nicht mehr glänzt, dann mit einem Pfannenwender vorsichtig vom Boden lösen, ist der Teig zu dick, bricht es, wenden, + noch 1- 2 min braten, den Puffer hin + her bewegen, damit er nicht ansetzt.

Die 2. Fuhre kann man auch ohne Fett braten, die Pfannen sind heiß genug, jeder wie er mag / kann.

Wenn das Fett verbrennt, werden die Pfannkuchen dunkel bis schwarz.

Den gleichen Teig kann man auch im Waffeleisen bereiten, dabei ist es aber angebracht nach jeder Waffel beide Seiten des Eisens ein zu ölen, die Backzeit war bei mir zwischen sieben + fünf min pro Stück.

Fazit :

Als eine Art Enchiladas sind sie nicht zu gebrauchen, das heißt, füllen + dann zusammen rollen, ist nicht möglich weder im heißen noch im kalten Zustand, sie brechen + krümeln.

Entweder sie so wie Pfannkuchen weiter verwenden, oder

In Auflaufformen, Pfannkuchen – Schicht was anderes + wieder Pfannkuchen usw.

Oder , nur eine Idee

gedeckter Maispfannkuchen F



1 Pfannkuchen +

eine dicke Scheibe frische Ananas,
+ in die Mitte 1 TI Preiselbeeren,
drüber in **Scheiben oder geraspelten Ziegenkäse** + kurz
im Backofen Grill bei 250°C überbacken
+ ein wenig Paprikagranulat drüber geben.

PS . es sind ca 6-8 Stück pro Rezept geworden
Gebe nur 1 Bild hier rein, denn sie sind alle was geworden, + sehen alle
fast gleich aus

Hans
Donnerstag, 31. August 2006

Kuchen Gelatine (Fleisch)

Hüttenkäse Torte M F

Glutenfrei + Eifrei + eigenes Rezept



Boden :

100 g Maiskörner mahlen
50 g Naturreis mahlen
50 g Amaranth mahlen
1 Prise Salz
70 g Vollrohrzucker

100 g Butter

100 g Magerquark

0,5 Zitronenabrieb
1 Zitronen den Saft evtl
2 El Wasser evtl

Füllung:

12 Blatt Gelatine

250 ml Milch

100 g Vollrohrzucker
1 TI Bourbon Vanillepulver ODER
0,5 Zitronenabrieb

800 g Hüttenkäse (gekörnter Frischkäse)

600 g Schmand

Belag:

6 Blatt Gelatine

700 g TK Kirschen oder mehr

1- 2 El Vollrohrzucker

1 Prise Salz

2 cl Kirschwasser oder nur Wasser

Boden:

für den Boden alle Zutaten bis auf den Zitronensaft bzw Wasser zusammen verkneten/ rühren lassen, ergibt meist Krümel, um diese zu einen geschlossenen Teig, bitte noch 3-5 El Zitronensaft oder Wasser begeben. Eine 26 cm Ringform mit Backpapier ausfüllen.

Den Boden, sowie das Backpapier rausnehmen, darauf den Teig legen, mit einer Lage Backpapier abdecken, mit dem Handballen oder ein Nudelholz den Teig zurecht drücken. Den Boden mit den beiden Lagen Backpapier in die Form geben, nochmals den Teig richten, evtl auch den Rand, im Kühlschrank ca 60- 120 min ruhen lassen.

Jetzt lässt sich die obere Lage Papier gut abnehmen, in den kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 30 min hellbraun backen, oder in den vorgeheizten 190°C Backofen, auf der mittleren Schiene 8-12 min backen.

Abkühlen lassen.

Die Gelatineblätter 10 min in kalten Wasser einweichen.

Einen trockenen kleineren Topf in einen größeren Topf mit kochendem Wasser hängen, die ausgedrückten Gelatineblätter in den kleineren Topf zum auflösen geben, umrühren, so lange im Topf lassen bis es eine klare „Suppe“ ist.

Von der Hitze nehmen.

Für die Käsesahne die Milch mit dem Zucker, Salz und Vanille Pulver unter ständigen Rühren aufkochen lassen. Von der Hitze nehmen + in die heiße aufgelöste Gelatine einrühren.

Die Milch kalt stellen.

Hüttenkäse und Schmand miteinander vermischen. Wenn die Milch zu erstarren beginnt, die vermischte Masse unterrühren.

Die Käsemischung auf den erkalteten Tortenboden gießen, glattstreichen.

TK Kirschen mit Kirschwasser, Zucker + Salz aufkochen, von der Hitze nehmen, die ausgedrückten Gelatineblätter einzeln zugeben, umrühren, + auflösen lassen, erkalten lassen, wenn es anfängt zu erstarren, auf die Torte geben, erkalten bzw erstarren lassen im Kühlschrank.
Geht verhältnismäßig schnell, weil beide Arten ja schon am erstarren sind.

Hinweis:

Wer keinen Alkohol nimmt beim aufkochen, kann auch mit weniger Gelatine auskommen

Freitag, 15. Juni 2007 Hans60

Käse Sahne Torte M F

Glutenfrei + Eifrei



Boden:

100 g Maiskörner mahlen
50 g Naturreis mahlen
50 g Amaranth mahlen ODER
200 g Mehl
1 Prise Salz
70 g Vollrohrzucker
0,5 Zitronenabrieb

120 g Butter

3 Ei Wasser

Füllung

250 ml Milch

100 g Vollrohrzucker

1 Prise Salz

1 Zitronenabrieb *

8 Blatt Gelatine

250 – 500 g süße Sahne

500 g Magerquark

0,5 Tasse Puderzucker ODER

25 g bittere Schokolade 70 % gerieben (Mandelmühle)

für den Boden alle Zutaten bis auf das Wasser zusammen verkneten/ rühren lassen, ergibt meist Krümel, um diese zu einen geschlossenen Teig, bitte noch 3-5 El Wasser begeben. Zu einem Kloß formen, in Backpapier einrollen + im Kühlschrank 120 min ruhen lassen.

Eine 26 cm Ringform mit Backpapier ausfüllen.

Den Boden, sowie das Backpapier rausnehmen, darauf den Teig legen, mit einer Lage Backpapier abdecken, mit dem Handballen oder ein Nudelholz den Teig zurecht drücken, den Boden mit den beiden Lagen Backpapier in die Form geben, nochmals den Teig richten, evtl auch den Rand, die obere Lage Papier abnehmen, in den kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 30 min hellbraun backen, oder in den vorgeheizten 190°C Backofen, auf der mittleren Schiene 8-12 min backen.

Abkühlen lassen.

Für die Käsesahne die Milch mit dem Zucker, Salz und Zitronenabrieb unter ständigen Rühren aufkochen lassen. Von der Hitze nehmen.

Die Gelatine nach Vorschrift auflösen und in die Milch rühren.

Die Milch kalt stellen.

Die Sahne steif schlagen. Wenn die Milch zu erstarren beginnt, den Quark und die Schlagsahne unterrühren.

Die Quarkcreme auf den erkalteten Tortenboden gießen, glattstreichen.

Evtl geraspelte Schokolade drauf geben.

Oder nach dem Erkalten, bei Bedarf mit gesiebtem Puderzucker bestreuen.

In den Kühlschrank stellen zum Verfestigen, Form + Backpapier entfernen.

Veränderungen

Unter die Quarkcreme frische oder TK Beeren oder Kirschen mischen.

TK Beeren/ Kirschen so weit antauen, dass sie sich gut in der Quarkcreme verteilen; frische Früchte waschen + abtropfen lassen und einige min mit etwas Zucker bestreut stehen lassen.

*

wenn Beeren / Kirschen verwendet werden, dann nur 0,25-0,5 Zitronenabrieb nehmen.

Sonntag, 10. Juni 2007 Hans60

Käse Sahne Torte II M F

Glutenfrei + Eifrei



Boden:

50 g Maiskörner mahlen
50 g Naturreis mahlen
50 g Amaranth mahlen ODER
150 g Mehl
1 Prise Salz
70 g Vollrohrzucker

120 g Butter

3 Ei Wasser evtl mehr

Füllung

250 ml Milch

100 g Vollrohrzucker

1 Prise Salz

1 Zitronenabrieb

11 Blatt Gelatine

500 g süße Sahne

500 g Magerquark

Belag

100 g Quark

100 g s Sahne ca

2 TI Vollrohrzucker

1 Prise Salz

2 TI Kakao, kein Instant

für den Boden alle Zutaten bis auf das Wasser zusammen verkneten/ rühren lassen, ergibt meist Krümel, um diese zu einen geschlossenen Teig, bitte noch 3-5 El Wasser begeben.

Eine 26 cm Ringform mit Backpapier ausfüllen.

Den Boden, sowie das Backpapier rausnehmen, darauf den Teig legen, mit einer Lage Backpapier abdecken, mit dem Handballen oder ein Nudelholz den Teig zurecht drücken. Den Boden mit den beiden Lagen Backpapier in die Form geben, nochmals den Teig richten, evtl auch den Rand, im Kühlschrank bis 120 min ruhen lassen.

die obere Lage Papier abnehmen, in den kalten Backofen bei ca 150°C

Umluft ca 30 min hellbraun backen,

oder in den vorgeheizten 190°C Backofen, auf der mittleren Schiene 8-12 min backen.

Abkühlen lassen.

Für die Käsesahne die Milch mit dem Zucker, Salz und Zitronenabrieb unter ständigen Rühren aufkochen lassen. Von der Hitze nehmen.

Die Gelatine nach Vorschrift auflösen und in die Milch rühren.

Die Milch kalt stellen.

Die Sahne steif schlagen. Wenn die Milch zu erstarren beginnt, den Quark und die Schlagsahne unterrühren.

Die Quarkcreme auf den erkalteten Tortenboden gießen, glattstreichen.

100 g Magerquark mit Sahne, Sahnig rühren,

1-2 TI Kakao unterrühren, + ca 2-3 El aufgelöste, abgekühlte Gelatine unterrühren.

Die Kakaomasse rund um, auf den Quarkcreme gießen, + mit einer Gabel spiralförmig unterrühren, den Rest davon obenauf verteilen.

Evtl geraspelte Schokolade drauf geben.

Oder nach dem Erkalten, bei Bedarf mit gesiebt Puderzucker bestreuen.

In den Kühlschrank stellen zum verfestigen, Form + Backpapier entfernen.

Mittwoch, 13. Juni 2007 Hans60

Hinweis M

Das M in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,
Kuh Milch Produkte, befinden

Hinweis Vegan

Vegan = nichts vom Tier

Hinweis F

Bedeutet ein Foto, im Rezept

Hinweis Margarine

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

Hinweis

Es sind alle getestet + meist auch selbst zusammen gestellt.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Mittwoch, 31. August 2011

Zusammen gestellt, www.hans-joachim60.de