

Backwaren aller Art Glutenfrei

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.

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom
www.chefkoch.de

hier nur Vegetarisch

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Montag, 14. November 2005

www.Hans-joachim60.de

Index

Bratlinge & Pfanne.....	13	Pizza	293
Brot	18	Puffer.....	297
Gebäck & Pralinen	99	Tortilla	314
Kekse.....	115	Waffeln	320
Muffeins	262		

Inhaltsverzeichnis

Backwaren aller Art Glutenfrei	1
PS	1
Index	1

Inhaltsverzeichnis	1
Bratlinge & Pfanne	13
Fenchel Quiche Buxoro 2 Ei M	13
Hirse Bratlinge mit Weißkohlgemüse 3 Ei	14
Hirse Bratlinge mit Tomatensalat 1 Ei M	15
Kohlrabi Quiche Galaosiyo 2 Ei M	16
Pfannkuchen Bajiram-Ali 2 Ei M	17
Pfannkuchen Zahmet 2 Ei M	18
Brot	18
Brot Hefe	19
Bettina Raatz Brotrezept	19
Brot ohne Soja	19
Brot Hefe IV	20
Brot-Bratpfanne	21
Brotrezept+ -- Brötchenrezept funktioniert immer	22
Hefe Brot + Veränderungen	23
Knäcke	23
Knäkebrot Veränderung	24
ODER	24
Oder Rosinenbrot	25
Oder Rosinenbrot	25
Rosinenbrot M	26
Brot Backpulver	26
Amerikanisches Ingwerbrot 3 + 2 Ei M	27
Backpulverbrot	28
Fazit	29
Veränderung I Reis + Amaranth	29
Fazit	30
Veränderung II nur Amaranth	30
Fazit	31
Veränderung III --+ - Kichererbsen	31
Banana Bread American Style 2 Ei	32
Bananen Brot Quchan	33
Bananenbrot II M	34
Brot ohne Buchweizen	35
Brot Backpulver I M	35
Brot Backpulver II	36
Brot Backpulver III M	37
Brot ohne Buchweizen + Mais	38
Buchweizenbrot Uc-Adzi	39
Ingwer Brot Chenäran M	40
Kokosbrot M	41
Kokosbrot mit Cremeaufstrich 4 Ei M	42
Mais Brot Dasht M	42
Mais-Pfannenbrot nach Speck 2 Ei M	43
Maisbrot 1 Ei	44
Maisbrot für 8 Personen 3 Eiweiß M	45
Maisbrot Kupal, M	45

Maisbrot Ravnina	46
Mohn- Kuchen Rigan / Brot	47
♣ Kohlensäurehaltiges Mineralwasser.....	48
Schnelle Sonntags-Brötchen 3- 4 Ei M.....	48
Vollkornbrot Rafsanjan M.....	49
Veränderung I	50
Veränderung II	50
Veränderung III	50
Brot diverses	51
Früchtebrot, ungebacken	51
Rosinenbrot ungebacken	52
Vollkornbrot mit Sauerteig (Ansatz)	53
Zucchini Brot 3 Ei	54
Zucchini Brot 3 Ei	55
Brot Reis.....	55
Den Sauerteig herstellen	55
Glutenfreies Reisbrot 1 Ei M.....	56
Hirse-+ Reis Mehl	58
Pikante Käseplätzchen M	58
Reismehlbrot, Pikante.....	59
Reis-Mokkaküchlein M	60
Reisbrot	60
Reisbrot- + Varianten	60
Veränderung I	61
Veränderung II	61
Veränderung III	62
Reismehl- Brötchen	63
Reismehlbrot	63
Reismehlbrötchen M	64
Variante	65
Reissauerteig -Brot.....	65
Soja Reisbrötchen	66
Veränderung I	67
Veränderung III	67
Brötchen.....	68
Brotrezept+ -- Brötchenrezept funktioniert immer	68
Buchweizen-Anis-Küchlein M.....	69
Buchweizenbrötchen M.....	70
Hirsebrötchen	70
Quinoa- Brötchen.....	70
Reismehl- Brötchen	71
Reismehlbrötchen M	71
Schnelle Sonntags-Brötchen 3- 4 Ei M.....	72
Soja- Reisbrötchen	72
Sojabrötchen	73
1.	73
2.	73
3.	73

Fladen & anderes	74
Castagnaccio, Maronenfladen M	74
Mais Fladen 1 Eigelb M	74
Fladen M	75
Mexikanische Kichererbsen- Fladen 4 Ei	75
Paprika Muffeins	76
Tacos	76
Hinweise + Tipps	77
Brot geht auf und fällt wieder zusammen:	77
Brühstück :	78
28.04.2003	78
Brot mit Sauerteig.....	79
Brot mit Sauerteig ohne Soja + Nüsse	79
Vollkornbrot mit Sauerteig.....	80
Vollkornbrot mit Sauerteigherstellung.....	81
2. Brotrezept.....	82
3. Versuch Reissauer ,.....	83
Brot mit Sauerteig II ohne Soja + Nüsse	84
Brot mit Sauerteig I ohne Soja + Nüsse.....	86
Brotrezept.....	87
Brotrezept nach Sittler- abgeändert	88
Den Sauerteig herstellen	89
Den Vorteig abgeändert M	89
Reissauerteig -Brot.....	90
Sauerteig herstellen	91
glutenfreien Ansatz.....	91
Sauerteig ohne Hefe vom DZG auf	92
Sauerteig-Herstellung.....	93
Sauerteigansatz.....	93
Sauerteigansatz 2-.....	93
Sauerteigbrot.....	94
Sauerteigherstellung ohne Hefe.....	94
Toast.....	95
Bananentoast mit Schokolade M	95
Buttertoast 1 Ei M	95
Buttertoast 1 Ei M	96
French Toast 2 Ei M.....	97
Süße Toasts M.....	98
Toast mit Banane und Curry M.....	98
Gebäck & Pralinen.....	99
DIA	99
Anisschäumchen 2 Ei + 2 Eigelb	99
Buchweizenkipferl 1 Ei.....	99
Kleine Zimtblüten 2 Eiweiß	100
Kokosmakronen I 3 Eiweiß	101
Kokosmakronen 3 Eiweiß M	101
Kokosschäumchen 2 Eiweiß.....	102
Mandelbusserl M.....	103

Mandelhäppchen M	103
Mandelkugeln 3 Eigelb	104
Mandelmakronen 5 Ei	105
Marzipan M	105
Marzipankartoffeln 2 Eiweiß	106
Moccatruffes M	106
Nussbusserl 3 Eiweiß	107
Nussmakronen I 4 Ei	107
Nussmakronen II 2 Eiweiß	108
Nussmakronen III 2 Eiweiß	108
Nussmakronen IV 3 Ei	109
Nussmakronen IV 3 Ei	110
Orangenplätzchen 2 Ei	110
Schoko Crossies M	111
Wallnuss Schokoladen Busserl 1 Eiweiß M	112
Wespennester 2 Eiweiß M	113
Zimt Sterne 1 Eiweiß	114
Zitronensterne 4 Eigelb	114
Kekse	115
Afrikanische Cashewnusshäufchen 2 Eiweiß	115
Arabische Kichererbsenplätzchen 1 Ei	116
Tipp:	116
Baiser Mokka- Eis 8 Eiweiß M	117
Baisermasse Grundrezept 250 ml Eiweiß	118
Biskuitboden I 2 Ei	118
Biskuitboden II 3 Ei	118
Blins mit Rhabarber 2 Ei M	119
Brunsli 140 g Eiweiß M	120
Brunsli 4 Eiweiß M	120
Brunsli, Mutters 200 ml Eiweiß	121
Buchweizen-Spekulatius 3 Ei + 3 Eiweiß	121
Busserl 2 Eiweiß M	122
Butterkekse 4 Ei(er) 2 Eier	123
Einfache Butterkekse	123
Cashews Sterne 1 Eigelb	123
Crepes 2 Ei M	124
Dattelbusserl 2 g Eiweiß	125
Dattelfondant 5 Eiweiß	125
Devonshirescones 1 Ei M	126
Eierlikör-Pralinen M	126
Eierlikörkugeln II M	127
Eis-Konfekt 2 Ei M	127
Eiscreme-Trüffel 4 Eigelb M	128
Elisenlebkuchen 5 Ei	128
Falsche Salami 1 Eiweiß M	129
Gebäck Mini- Calzoni 2 Ei M pikant	129
Gewürzrhomben 1 Eiweiß M	130
Hallesche Wecke 5 Eigelb M	131

Haselnuss- Kekse 3 Eigelb	132
Hirseplätzchen 1 Eigelb.....	133
indianische Festtagsplätzchen 1 Ei M.....	133
Kascha Pikante Plätzchen 1 Eigelb.....	134
Veränderung 2 Ei M.....	134
Käsegebäck Mais- 1 Ei + 1 Eigelb M	135
Kichererbsenplätzchen 1 Ei.....	136
Knusperchen 2 Eiweiß.....	137
Königsberger Marzipan 3 Eiweiß.....	137
Krokant I 2 Eigelb M	138
Krokantcreme 6 Eigelb M	139
Krokantstapel mit Beeren 2 Eiweiß M.....	140
Kürbiskernkipferl 1 Ei	140
Löffelbiskuit 3 Ei	140
Maisgebäck aus dem Piemont 6 Eigelb.....	141
Maisgebäck aus dem Piemont, 6 Eigelb.....	142
Makronen 2 Eiweiß.....	143
Mandelhörnchen 2 Eiweiß	143
Marzipan Königsberger 3 Eiweiß.....	144
Marzipankugeln 1 Ei.....	144
Massepains 9 Eiweiß.....	145
Möhren-Kartoffel-Plätzchen 5 Ei	145
Mondfelder Wallnusskugeln 4 Ei M.....	146
Negerküsse 100 g Eiweiß.....	146
Nougat 1 Eiweiß.....	147
Nussplätzchen 3 Ei.....	148
Veränderung 3 Ei	148
Orangen-Gebäck 3 Eiweiß.....	149
Orangenkuchen / Muffins 3 Ei.....	149
Pferdeäpfel 2 Eiweiß.....	150
Pinienkern - Makronen 2 Eiweiß.....	150
Pistazien-Kugeln 2 Eiweiß.....	151
Ricciarelli 2 Eiweiß.....	151
Schnee zum Überbacken (Baiser) 2 Eiweiß.....	152
Schoko-Mandeln 1 Eiweiß M.....	153
Schoko-Nuss-Kugeln 1 Eiweiß M	153
Schoko-Schneebälle 0,5 Eiweiß M	153
Schokoküsse mit Mandeln 2 Eiweiß M.....	154
Schokoladebusserl 3 Eiweiß M	155
Schokoladen-Wespennester 2 Eiweiß M.....	155
Schokoladenkonfekt 2 Eigelb M.....	155
Schokoladenmakronen 3 Eiweiß M.....	156
Schokostäbchen 2 Ei M.....	156
Schokotrüffel 3 Eigelb M	157
Spritzgebäck 1 Ei+ 1 Eigelb	157
Türkischer Honig 2 Eiweiß	158
Warschauer Mandelgebäck 2 Ei M	159
Wespennester 3 Eiweiß.....	159

Zimt Sterne 1 Eiweiß.....	160
Veränderung 3 Ei	161
Zimtsterne 3 Eiweiß	161
Zucchini-Broccoli-Plätzchen 2 Ei M.....	162
Zuckerplätzchen 4 Ei.....	163
ohne Ei & ohne Kuh Milch.....	163
Kipferln.....	163
Chinesisches Mandelgebäck.....	164
Erdnussbällchen, Kulikuli (Nigeria).....	165
Amandes à la Siamoise	165
Vierkornkekse.....	165
Amaranth Konfekt.....	166
Kinderkekse (allergienarm)	167
Amaranthwaffeln	167
Aprikosen-Pflaumen-Konfekt.....	168
Aprikosenkonfekt.....	169
Cashewkonfekt	169
Chinesisches Mandelgebäck.....	170
Cyflaith	170
Dattel Karamellen	171
Dominosteine.....	171
Glasur	174
Erdnussbällchen,.....	174
Feigenkugeln	175
Fondant (Schmelzglasur).....	175
Gewürzpralinen	176
Glasuren, verschiedene.....	176
Gummibärchen	178
Halva Möhren.....	179
Halva Sesam	180
Halvah	180
Honig Pralinen	181
Indische Schokolade.....	181
Nougat- Laddu	182
Veränderung	182
Israelische Sesamkonfekt.....	183
Kaffee- Konfekt.....	183
Kandierte Rosen	183
Karamell	184
Kichererbsen Kugeln Indische	184
Kipferln.....	185
Kokos-Marzipan-Kugeln.....	185
Konfekt aus schwarzen oder roten Johannisbeeren.....	185
Lebkuchengewürz.....	186
Lebkuchengewürz II	187
Lowzina b'Shakar.....	187
Lutscher.....	188
Mandelkrokant.....	188

Mandelkrokant, Feiner	188
Mandelmarzipan	188
Marzipan	189
Marzipan-Ingwer-Kugeln	189
Marzipanmasse	190
Mürbeteig I	190
Mürbeteig II	191
Müsliriegel	191
Nougat I	192
Nougat Noir	192
Nougataufstrich aus Nüssen oder Mandeln	193
Nougatcreme	193
Nuss-Honig Konfekt	194
Nusscreme	194
Nusscreme Nusstella	194
Pralinen	195
Pralinen Blanche ou Roses de Coco	195
Quitten - Würfel	195
Quitten-Konfekt	196
Quitten-Konfekt II	196
Quittenkäse mit Zucker	197
Quittenkonfekt III	198
Quittenkonfekt IV	199
Sesam Halva	200
Sesam Honig Riegel	200
Sesam- Lollis	200
Sesampaste Provenzalische	201
Sojakonfekt	201
Spritzgebäck III	202
Süße Salami	203
Tahinisauce scharf	203
Vierkornkekse	204
Zimtmandeln I	205
Ohne Ei	205
Müsli-Florentiner M	205
Käse Olivenplätzchen M	206
Dominosteine M	206
Adventspralinen M	209
Amaretti M	210
Amarettini M	210
Amarettini- Trüffel M	211
Amaretto- Häufchen M	211
Amarettokugeln M	212
Amerikanische Pralinen M	212
Aprikosenkugeln M	213
Avocado Törtchen M	213
Baumstämmchen M	214
Blitzkonfekt M	215

Butter oder Margarinetrüffel M	215
Champagner Trüffel M.....	215
Champagnertrüffel M	216
Chocolate Fudge M.....	217
Cornflakes- Kuppeln mit weißer Schokolade M	217
Einfache Pralinen M	218
Erdbeer-Konfekt M.....	218
Getauchte Erdbeeren M.....	219
Hagebutten-Kugeln M	219
Haselnuss - Früchte Pralinen M.....	220
Haselnuss-Konfekt M	220
Himbeer-Trüffel M.....	221
Himmel und Hölle süß M	221
Honig-Trüffel in Hohlkugeln M	222
Ingwer-Pralinen M.....	222
Joghurt - Pralinen M	223
Karamell- Bonbons M.....	223
Karamellen, Eins A M	224
Karamellmandeln M	225
Käse Olivenplätzchen M	225
Keschkül (Keskül) M	226
Kirschtruffes M	227
Kokos-Trüffel M	227
Kokoskugeln I M.....	228
Kokosnuss-Bällchen M	228
Kokostrüffel M	228
Krokant II M	229
Mandel- Knusperhäufchen M.....	229
Mandelhäufchen M.....	230
Mandelinos M.....	230
Mandelsplitter M.....	231
Mandelsplitter II M	231
Marmorkonfekt M.....	231
Mascarpone- Konfekt M.....	232
Mocca- Pralinen M.....	232
Mokka-Trüffel M.....	233
Mozartkugeln I M.....	233
Mozartkugeln II M	234
Nougat II M	234
Nougat Rum-Konfekt M.....	235
Nougat-Marzipan-Pralinen M	235
Nougat-Röllchen M.....	236
Nougatpralinen M	236
Nuss - Crossies M.....	236
Nuss Früchte Konfekt M.....	237
Nuss- Früchte- Schokoladenstücke M.....	238
Orangen-Marzipan-Brezeln M.....	238
Philadelphia-Konfekt M.....	239

Pistazienkugeln M.....	239
Pralinen Zimt M.....	240
Rafällo I M.....	241
Raffaello III M.....	241
Rahmtruffes M.....	241
Rochers - Pralinen M.....	242
Rohkost-Konfekt M.....	242
Rum-Kokos-Kugeln M.....	243
Rumkugeln I M.....	243
Rumkugeln II M.....	244
Rumkugeln, Helenes M.....	244
Rumtrüffel M.....	245
Rumtrüffel II M.....	245
Rumtrüffel III M.....	246
Rumtrüffel IV M.....	246
Rumtrüffel V M.....	247
Rumtrüffel VI M.....	247
Sahnekonfekt M.....	248
Sauerkirschmarzipan-Pralinen M.....	248
Schoko-Nuss-Pralinen M.....	249
Schokoknöpfe M.....	249
Schokolade Orange -Kugeln M.....	250
Schokoladecipferl M.....	250
Schokoladen-Nuss-Würfel M.....	251
Schokoladenhäufchen. knusprige M.....	251
Schokoladentrüffel I M.....	252
Schokoladentütchen M.....	252
Schokoretten M.....	252
Schokotrüffeln M.....	253
Somit - Sesamringe M.....	254
Trauben - Nuss - Pralinen M.....	254
Trüffel aus Kokos M.....	254
Trüffel VII M.....	255
Trüffel VIII M.....	256
Trüffeln Ardeche M.....	256
Überraschkugeln M.....	257
Wallnuss-Früchte-Busserl M.....	257
Wallnuss-Pralinen I M.....	258
Wallnuss-Pralinen II M.....	258
Wallnusskonfekt M.....	259
Weihnachts-Trüffel M.....	259
Weihnachtsbonbons M.....	260
Weihnachtskaramellen, Uromas M.....	260
Weiß Orangentrüffel M.....	261
Zimtmandeln II M.....	262
Muffeins.....	262
Banane Kirsch Muffins bis 4 Ei M.....	262
Bananen Muffeins	263

Bananen Schoko Muffins 1 Ei	264
Bienenstichmuffeins M.....	264
Borj-e Akram Muffeins M	265
Englische Muffins 2 Ei M.....	266
Erbsen Käse Muffeins M.....	266
Käse Maismehl Muffins 1 Ei M	267
Kirschen Muffein M	268
Kokosraspel Muffins.....	269
Mais - Buchweizen Muffeins M	269
Mais-Muffeins Mexikanische 1 Ei.....	270
Mohn Muffins Bazman.....	271
Möhren Muffins oder Kuchen 5 Ei.....	272
Muffeins Ahwaz 3 Ei M	272
Muffeins Khoy M	273
Muffeins Saqgez M.....	274
Muffeins Urmiyeh (1 Ei , wer will) M.....	276
Muffeins Veis 3 Ei M	277
Mein Tipp	277
Muffins.....	278
Muffins 4 Ei	278
Muffins Maku 3 Ei M	279
Okara Muffins 1 Ei + 1 Eigelb	280
Okara Muffins, Veränderung	280
Orangen Muffins / Kuchen 3 Ei	281
Paprika Muffeins	281
Paprika Muffins 3 Ei M.....	282
Pikante Muffein I M.....	283
Pikante Muffins II M	285
Quark Muffins 2 Ei M	285
Sadich Muffeins	286
Sauerkraut Muffins 3 Ei M	287
Schoko Muffins	288
Schoko Muffins 2 Ei M	288
Schoko Muffins I 2 Ei M.....	289
Schokoladen Karotten Muffeins	290
Vollkorn Muffeins.....	291
Vollkorn Muffeins II	292
Zimtmuffeins M.....	292
Pizza	293
Kartoffel Pizza M.....	293
Kartoffel-Pizza I 1 Ei M	293
Kartoffelpizza Margherita 3 Ei M	295
Kartoffelpizza II M.....	296
Kartoffelteig für Pizza 2 Eigelb.....	296
Pizzaboden, der nicht hart wird: 2- 3 Ei M.....	297
Puffer	297
Apfelkartoffelpuffer 1 Ei.....	297
Fruchtige Reispuffer 2 Ei M	298

Gefüllte Kartoffelpuffer I 1 Ei M	298
Gefüllte Kartoffelpuffer mit Schafskäse II 1 Ei	299
Gemüse-Kartoffel-Puffer 2 Ei M	300
Gemüsereibekuchen 3 Ei	301
Grünkohlpuffer 3 Ei	301
Kartoffel-Möhren Puffer 3 Ei M	302
Kartoffel-Zucchini-Puffer mit Joghurtsauce 1 Ei M	303
Kartoffelpuffer 3 Ei	304
Kartoffelpuffer M	304
Kartoffelpuffer I 2 Ei	305
Kartoffelpuffer II 2 Ei	305
Kartoffelpuffer III 2 Ei	306
Kartoffelpuffer mit Feta 3 Ei	307
Kartoffelpuffer mit Feta II 2 Ei M	308
Kartoffelpuffer mit Käse 2 Ei M	309
Kartoffelpuffer mit Sauce Tartare 2 Eigelb	309
Kartoffelpuffer Weißrussische 2 Ei	310
Kartoffelpürepuffer 2 Ei M	311
Käse Kartoffelpuffer 2 Ei M	311
Kürbis Reibekuchen 2 Ei	312
Möhrenpuffer 3 Ei M	312
Pilzpuffer	312
Reibekuchen 3 Ei M	313
Rohes Apfelmus M	313
Sauerkrautpuffer 2 Ei M	314
Tortilla	314
Eiertortilla Spezialität 4 Ei	314
Kartoffel Tortilla mit Peperonisauce 2 Ei	315
Kartoffel-Tortilla 4 Ei	316
Paprika Tortilla 4 Ei M	316
Tortilla mit Peperonisauce 2 Ei	317
Tortilla Schnittlauch- Kartoffel 2 Ei M	318
Tortilla Zucchini Kartoffel 4 Ei M	319
Waffeln	320
Amaranthwaffeln	320
Amaranthwaffeln II 3 Ei M	320
Buchweizen Waffeln 3 Ei M	321
Buchweizen- Waffeln II 3 Ei M	321
Buchweizenwaffeln mit Honigquark 6 Ei M	322
Hirseflocken Käse Waffeln 4 Ei M	322
Kartoffel Waffeln 1 Eigelb	323
Apfelkompott	324
Kartoffelwaffeln 8 Ei	325
Mais-Reis-Waffeln süße (Basisch) M	325
Quinoawaffeln 1 Ei M	326
Reis Waffeln Farimän	327
Reis Waffeln Sang-Bast M	327
Robat Waffeln + Gemüsekekuchen 3 Ei	328

Sesamwaffeln 4 Ei M	329
Tahrud Waffeln	329
Neyt Waffeln	330
Mähän Waffeln	330
Kerman Waffeln	331
Waffel, einfach	332
Waffel, einfach III	333
Waffeln	333
Waffeln 1 Eigelb	334
Waffeln Evaz 3 Ei M	335
Waffeln I	336
Hinweis M	337
Hinweis für Word	337

Bratlinge & Pfanne

Fenchel Quiche Buxoro 2 Ei M

2 große Fenchelknollen
 1 Petersilienwurzel
 30 g Sellerieknolle
 0,5 TI Gekörnte Gemüsebrühe
 150 ml Wasser

je 3 El Mais- + Hirse- + Buchweizen- + Amaranthkörner + Natur Reis +
 2 El Sojaschrot +
 1 El Korianderkörner +
 8 Pfefferkörner +
 1 rote Chilischote gemahlen
 0,5 El Gewürzsalz (Reformhaus)

400 g Quark

1 Feta

2 Ei

Milch bis 500 ml
 Gemüsebrühe
 Mittelalten grob geraspelten Gauda
 Rapsöl

2 a 20 cm Ø Bratpfannen

Zubereitung:

Gemüse klein schneiden + mit Gemüsebrühe in Wasser ca 12 min weich kochen.

Getreide mit Quark vermischen, teilen + in die zwei mit Öl eingefettete Bratpfannen geben, den Boden + den Rand halbhoch bedecken.

Das abgegossene Gemüse , (Brühe wird für die Soße gebraucht), in die Pfannen verteilen.

In die abgegossene Gemüsebrühe, Feta + Eier evtl Gewürzsalz, mit einem elektrischen Pürierstab zerkleinern + mit Milch bis ca 500 ml auffüllen.

Über das Gemüse gießen.

Mit grob geraspelten Gauda etwas bestreuen.

Auf Stufe 1,5 von drei möglichen Stufen, auf dem Herd in etwa 50 min backen. Der Teigrand sollte etwas braun sein, sowie sollte die Quiche sich in der Pfanne schütteln, (hin + her bewegen) lassen.

Montag, 31. Oktober 2005,

Hirse Bratlinge mit Weißkohlgemüse 3 Ei

12 Bratlinge

Gemüse

1 Handvoll Lauch

1 El Olivenöl

1 El Gänsefett / Schmalz

1- 1,5 kg Weißkohlkopf

0,5 TI Kümmelkörner

200 ml Wasser

knapp 1 El gekörnte Gemüsebrühe

Backlinge

240 g Hirse = 1,5 Tassen

3 Tassen kochendes Wasser

Gewürzsalz (Brecht)

6 Pfefferkörner gemörsert

30 g Ingwer klein gewiegt

3 Ei

4 El Maiskörner gemahlen

3 El fein gehackte Mandeln

ca 180 g grob geraspelten Ziegenkäse

Zubereitung Hirse

Hirse mit heißem Wasser abspülen, damit die Bitterstoffe entfernt werden.
Ins kochende Wasser geben,
Hitze klein stellen, Deckel drauf (kann im ersten Moment über kochen) +
12 min kochen. Hitze ausstellen, ausquellen + abkühlen lassen.

Hirse, Eier , Pfeffer, Salz , Mais gem, Ingwer, Käse + Mandeln in eine große Schüssel geben, + vermischen.
Mit nassen Händen Backlinge formen +
Pfannen mit Öl erhitzen , Hitze etwas runter schalten,
Backlinge ins heiße Fett, von beiden Seiten braten.

Zubereitung Gemüse

Öl + Gänsefett erhitzen.
Lauch andünsten,
Weißkohl, Strunk entfernen, klein schneiden, dazu geben.
Ca 5 min mitdünsten,
Wasser dazu +
knapp 1 El gekörnte Gemüsebrühe
so wie die Kümmelkörner ,
umrühren, Deckel drauf, Hitze klein stellen, + bissfest garen

Hirse Bratlinge mit Tomatensalat 1 Ei M

1 Portion

80 g Hirse
1 TI Pflanzenöl
1 kleine Zwiebel
150- 200 ml Gemüsebrühe
Meersalz
Pfeffer

1 kleines Ei

1- 2 El Semmelbrösel
1 El gehackte Petersilie
1 El gehackte Haselnüsse
1 El geriebenen Hartkäse
etwas Öl für Pfanne
2 Tomaten
Olivenöl
Etwas Balsamico Essig
Etwas Basilikumblätter

Zubereitung

Hirse mit heißem Wasser abspülen, damit die Bitterstoffe entfernt werden.
Öl erhitzen.

Klein geschnittenen Zwiebel darin anbraten.

Hirse zugeben + mit Gemüsebrühe aufgießen,
salzen + pfeffern.

Aufkochen + bei geringer Energiezufuhr ca 30 min garen.

Abkühlen lassen.

Mit Ei, Semmelbrösel, Petersilie + Nüssen + geriebene Käse vermengen,
Daraus drei mittelgroße Bratlinge formen.

In heißem Öl von beiden Seiten goldgelb braten:

Zwischenzeitlich die Tomaten achteln , mit Olivenöl + Balsamico Essig, be-
träufeln, salzen + pfeffern, mit Basilikumblätter, garnieren.

Reformhaus Kurier 09/2005

Kohlrabi Quiche Galaosiyo 2 Ei M

2 Portionen

1 mittel großen Kohlrabi ca 800 g

0,5 TI gekörnte Gemüsebrühe

200 ml Wasser

150 g Maiskörner +

50 g Buchweizenkörner +

50 g Natur Reis +

50 g Amaranthkörner +

8 Pfefferkörner +

1 rote Chilischote zusammen mahlen

400 g Hüttenkäse

Kohlensäurehaltiges Mineralwasser

Gewürzsalz (Reformhaus)

Kohlrabigemüsebrühe

1 Ei Buchweizenmehl

2 Ei

200 g Ziegenrolle

evtl Milch

Rapsöl

2 a 20 cm Bratpfannen mit Deckel

grob geraspelten Ziegenkäse oder Mittelalten Gauda

Kohlrabi würfeln oder in Streifen geschnitten mit gekörnte Gemüsebrühe + Wasser weich oder bissfest kochen, abgießen , + aus der Brühe Eine Soße herstellen, mit Eier, Ziegenrolle, Mehl, pürieren, mit evtl Milch auffüllen sollte so ca 500 ml ergeben.

Getreidemischung + dem Hüttenkäse zusammen vermischen + Gewürzsalz sowie Kohlensäurehaltiges Mineralwasser einen Teig herstellen.

Diesen in die gefetteten Bratpfannen geben, glatt streichen (Esslöffel) + den Rand , aber nicht ganz bis oben, damit der Deckel noch rauf geht.

Den fertig gekochten + abgegossenen Kohlrabi auf den Teig geben, mit der Soße bedecken. Darauf grob geraspelten Ziegenkäse. Deckel drauf.

Auf zwei kleine Kochplatten bei

Stufe 1,5 von drei möglichen Stufen, ca 50 min backen, der Teigrand sollte goldbraun sein, + der Quiche sollte sich in der Pfanne schütteln lassen.

Mittwoch, 2. November 2005

Pfannkuchen Bajiram-Ali 2 Ei M

2 Portionen

4 El Buchweizen +
4 El Maiskörner +
4 El Natur Reis +
4 El Hirse +
4 El Amaranth +
4 El rote Linsen +
10 Pfefferkörner gemahlen
250 g Äpfel

250 g Quark

150 g Ziegenkäse grob geraspelt
1 TI Gewürzsalz (Brecht)
1 TI Vollrohrzucker

2 Ei

300 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser
Rapsöl

2 a 20 cm Ø Bratpfannen

Alle trockenen Zutaten zusammen verrühren.

Äpfel um den Griebisch rum abraspeln +

Quark , Käse, Ei + Wasser zu der Mehlmischung geben , gut vermischen.

In zwei mit Öl ausgestrichenen Bratpfannen geben , glatt streichen.

Deckel drauf + bei Mittelhitze backen, **nach ca 35 min**, wenn die Oberfläche beim antippen , nicht mehr klebt, ein Brett oder ähnliches , auf die

Pfanne legen, fest halten , umdrehen, + den Kuchen vom Brett wieder in die Pfanne gleiten lassen, + **noch 10- 15 min backen**.

Eigenes Rezept, Sonntag, 23. Oktober 2005,

Pfannkuchen Zahmet 2 Ei M

2 Portionen

4 El Buchweizen +
4 El Hirse +
4 El Natur Reis +
4 El Maiskörner +
4 El Amaranth +
2 El Sojaschrot +
8 Pfefferkörner gemahlen
1 El Gewürzsalz (Brecht)
0,5 TI Vollrohrzucker
2 Möhren ca 200 g grob geraspelt
20 g Ingwer fein gewiegt
150 g Ziegenkäse grob geraspelt

2 Ei

250 g Quark

ca 200 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser

Rapsöl

2 a 20 cm Ø Bratpfannen mit Deckel

Alle trockenen Zutaten miteinander verrühren, die anderen Zutaten untermischen.

In zwei mit Rapsöl ausgefetteten Bratpfannen geben. Deckel drauf.

Auf Mittelhitze braten/backen ,

auf 1,5 Stufe von drei Möglichen Stufen, z.B. nach ca 25- 30 min ,

wenn die Oberfläche nicht mehr klebt, Deckel ab , ein Brett drauf, fest halten , Pfanne umdrehen, den Kuchen dann wieder in die Pfanne gleiten lassen, + **noch 10-15 min braten**.

Eigenes Rezept, Sonntag, 23. Oktober 2005

Brot

Brot Hefe

Bettina Raatz Brotrezept

Glutenfrei

300 g Maismehl
170 g Reismehl
30 g Carobpulver (Reformhaus)
1 P. Trockenhefe
2 gestr. TL Guarkernmehl
450 ml warmes Wasser
40 g flüssige Margarine (zum Schluss hinzufügen) Backform mit Margarine
auspinseln u. mit
Paniermehl ausstreuen. Ca. 45 Min. bei 190 Grad backen

Brot ohne Soja

26.11.2003

400 g Buchweizen-----+
50 g Amaranth-----+
100 g NT- Reis-----+
50 g Hirse----- alle gem --+
100 g Mandeln / Haselnüsse-----gemahlen dazu + mit
10 g Trockenhefe-----+
1 TI Vollrohrzucker / Zucker-----+
1,5 - 2 TI Meersalz -----vermischen
700 g kohlensäurehaltiges Mineralwasser

und jetzt , wer will

1 - 2 TI Kümmel ganz o gem
1- 2 TI Koriander ganz o gem
1 - 2 TI Anis ganz o gem
1 - 2 TI Fenchel ganz o gem Oder
1 x Brotgewürz

es geht auch ohne, ich mahle meist 1-2 TI Kümmel , gleich mit.

und auch das folgende, nur ein Vorschlag, allerdings ich nehme es

je 1- 2 El Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsaat

ganz oder geschrotet, ich lasse es ganz , bei dem gf -Brot , + der langen
Steh- oder Ruhezeit, sind diese immer weich gewesen

also alle trockenen Zutaten erst vermischen, dann die Flüssigkeit unter rühren, es ist immer ein Rührteig ähnlich.
Dann in eine mit Backpapier ausgelegte 30 cm Königskuchenform geben. Glatt streichen.
+ zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Ich stelle die Form in den Backofen , bei 30 - 40 °, Licht an + ein bisschen mehr, ganz unten kommt die Fettpfanne mit Wasser rein.

Nachdem der Teig sich deutlich gehoben hat,

backe es bei ca 170 ° Umluft , 70 min, nicht mehr , es bringt nichts

Brot Hefe IV

Veränderung

400 g Maiskörner (kein Popkorn)
200 g Buchweizenkörner
100 g Amaranthkörner
1 TI Korianderkörner
2 TI Kümmelkörner zusammen gem
1TI Kümmelkörner ganz
1 fertiges Brotgewürz
2 TI Salz
3 El Sonnenblumenkörner
3 El Sesamkörner
1 Tüte Trockenhefe
1TI Zucker

Backpapier
30 cm Königskuchenbackform

alle trockenen Zutaten vermischen,

700 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser dazu, + 1 Tasse. , Sowie
100 g Rum 54 % verrühren.
Reicht normalerweise,
kam nicht hin, war noch zu trocken, musste kohlensäurehaltiges Mineral-
wasser dazu mischen , es muss wie ein Rührteig sein. Geht besser auf.

In eine mit Backpapier ausgelegte 30 cm Königskuchenbackform gießen

In den Backofen , bei ca 30-40° (Licht an + ein wenig mehr) ca 2 h gehen lassen, nicht länger . fällt dann wieder ein

In den kalten Backofen, mit einem Tassentopf Wasser.

Bei 160° Umluft ca 90 min backen

Nadelprobe

Brot-Bratpfanne

Glutenfrei

400 g Buchweizen

100 g Soja

100 g Haselnüsse gemahlen oder Mandeln

je 50 g Hirse + Natur Reis - gem.

1 P. Trockenhefe

½ EL Honig

1,5 -2 TL Meersalz

700 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser

1,5 -2 EL Öl

1) Alle Zutaten fein oder grob schroten, mit dem Wasser mischen, muss so weich werden wie ein Rührkuchenteig, lieber etwas mehr, dann Öl unterrühren.

2) Die Pfanne 24 cm mit Öl einstreichen und mit Buchweizengrieß bestreuen, den Teig einfüllen, glatt streichen, den Rand nach innen streichen, weil das Brot umgedreht wird.

3) Hohlraumdeckel (Glas) drauf, bei Zimmertemperatur 40-60 min. ruhen lassen.

4) Bei E-Herd 1 ½ von drei möglichen Stufen ,oder niedriger, ausprobieren, cirka 40 Min. garen.

5) Wenn der Teig von oben nicht mehr klebt, umdrehen, nochmals 10-30 min. nach Gefühl.

6) Wenn fertig die Brotoberfläche mit Wasser besprenkeln, auf ein Rost stürzen, die andere Seite auch befeuchten, abkühlen lassen.

Weitere Tipps, Ratschläge, Variationen:

- Durch das Öl kann man das Brot gleich nach dem Erkalten anschneiden.
 - Bitte nur Vollkorngetreide nehmen,
 - Man kann alle anderen Getreide (die erlaubt sind) auch verwenden, ebenso
- Ölsaaten, Gewürze, alles wie es gefällt, probieren. gutes Gelingen.

PS

Geht auch in eine mit Backpapier ausgelegte 30cm Königskuchenbackform.

Dann mit einer Tasse Wasser in den Backofen, neben der Backform stellen,

+ mit/bei 170 ° C Umluft, ohne vorheizen 70 min backen, raus nehmen von allen Seiten, mit kalt Wasser abspritzen, + auf ein Kuchenrost abkühlen lassen.

Brotrezept+ -- Brötchenrezept funktioniert immer

400 Gr. Buchweizen „geschrotet“ oder feingemahlen

100 Gr. Soja

100 Gr. Haselnüsse gemahlen

50 Gr. Hirse gem.

50 Gr. Reis gem.

15 g Trockenhefe

0,5 El. Honig

1,5 -2 TL. Meersalz

700 ml kohlen säurehaltiges Mineralwasser alles miteinander vermischen

bei Bedarf /Geschmack Brotgewürz , o. Kümmel, Koriander, Anis, Fenchel ganz oder gem.,

+ je 2 El Sonnenblumenkerne + o. Sesam + o. Leinsaat ganz o. gem.

Es darf nur die gleiche Menge Wasser erhalten,
wie Gewicht des Getreide 1 zu 1 eine Idee mehr

in eine 30 cm, mit Backpapier ausgelegte Königskuchenbackform füllen, glatt streichen, + bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis er sich deutlich gehoben hat. (Ca 2 h) nicht mehr, er fällt dann wieder ein

Die Oberfläche des gegangenen Teiges mit Wasser/Öl/Milch einpinseln

Die Fettpfanne mit 1-2 L Wasser füllen

bei ca 160 ° -170° C Umluft (normal ca 30°C mehr), 70 - 80 min, + noch ca 30- 40 min im ausgeschalteten Ofen lassen, daher reichen auch 70 min., oder gleich raus, wie man will.

Nadelprobe

Oder in Mufflinsformen mit Backpapier auslegen, + in jede Form 2- 3 El Teig einfüllen, gehen lassen ,

bei ca 160- 170 ° Umluft, 30 -50 min backen, je nach knusprig Bedarf.

Oder in eine mit Fett + Grieß , 24 cm Ø teflonbeschichtete Bratpfanne, eingeben, glatt streichen , vom Rand wegstreichen, da das Brot gedreht

wird., gehen lassen. Deckel drauf, + auf Stufe 1,5 , von drei möglichen Stufen 45 -60 min backen, wenn der Teig oben nicht mehr klebt, ein Brett auf die Pfanne legen, umdrehen, + vom Brett wieder in die Pfanne gleiten lassen, + nochmals 10 -15 min , ohne Deckel backen.

Wenn fertig, die Oberfläche mit Wasser abbürsten , einpinseln, abspritzen, gibt ja genug Möglichkeiten
Umdrehen das Brot, auf das Kuchenrost +
Backpapier vorsichtig lösen,
danach die übrigen Seiten, auch mit Wasser bearbeiten,
dadurch wird die Kruste nicht hart
Auch noch feucht innen , aber nicht klebrig,

Hefe Brot + Veränderungen

300 g Buchweizen
100 g Natur -Reis
100 g Amaranth
50 g Soja alles fein mahlen
1 P Trockenhefe
1 T Honig
500 ml **Milch** / (Selters) Kohlensäurehaltiges Mineralwasser
0,5 -1 T Meersalz zusammen mischen + 5-10 min auf Stufe 2 Küchenmaschine
in eine gefettete mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen
Teig gut gehen lassen (im Backofen bei 30-40°) ca. 30-60 min
Ca. 170° Umluft, 1 h , Zahnstochergarprobe

Veränderung

Knäcke

herstellen.
Einfach selbst gemahlenen Quinoa mit Wasser und Salz zu einem Brei anrühren, ein bisschen ruhen lassen, dann sehr dünn auf ein Backblech (Backpapier nicht vergessen!) streichen.
Nach Belieben kann man dann noch Sesam, Mohn oder andere Samen oder Kräuter der Provence draufstreuen.
Dann auf höchster Stufe im Backofen backen bis die Ecken braun werden.
Nun ist es erst mal eher ein Fladenbrot, dass du gut in Stücke schneiden kannst.

Wenn du Knäckebrot haben möchtest, trockne das geschnittene Brot auf dem Blech im leicht geöffneten Backofen bei 50 Grad Celsius bis es schön kross ist.

Anschließend das ausgekühlte Brot in einer Blechdose aufbewahren.

Ich finde es sehr lecker, es geht schnell und es ist im Gegensatz zu den Stärke- und glutenfreien Fertigmehlen eine vollwertige Sache!
Lasst es euch schmecken

Hallo Lis,

jetzt fällt mir erst auf, dass ich mal wieder die Hälfte vergessen habe, weil ich dafür kein Rezept habe.

Also, ich glaube, ich nehme ungefähr auf 100 g gemahlenen Quinoa 100 g Wasser.

(Wenn es einen streichfähigen Brei ergibt, ist es richtig.).

Natürlich kommt auch noch Salz in den Teig.

Statt Backpulver nehme ich immer eine Mischung aus Ascorbinsäure (reines Vitamin C Pulver) und Natron.

Nur eine gute Messerspitze voll.

So, nun müsste das Rezept komplett sein.

Liebe Grüße und leckeres Knuspern wünscht die Kerstin

Knäckebrot Veränderung

200 g Quinoa /Amaranth/ NT- Reis fein gem

0,25 TI Salz

0,5 TI Backpulver

200 ml Kohlensäurehaltiges Mineralwasser

ODER

200 g Quinoa /Amaranth/ NT- Reis fein gem

0,25 TI Salz

0,5 TI Trockenhefe

0,25 TI Vollrohrzucker

200 ml Kohlensäurehaltiges Mineralwasser

für je 1 Blech 60 cm breit

Bin kein Freund von Quinoa ..Hans

Es müsste mit allen anderen Getreide auch gehen, aber mehr als drei Bleche bekomme ich nicht gleichzeitig in den Backofen

22.11.2003

Einfach selbst gemahlenen Quinoa mit Wasser und Salz zu einem Brei anrühren, ein bisschen ruhen lassen, dann sehr dünn auf ein Backblech (Backpapier nicht vergessen!) streichen.

Nach Belieben kann man dann noch Sesam, Mohn oder andere Samen oder Kräuter der Provence draufstreuen.

Dann auf höchster Stufe im Backofen backen bis die Ecken braun werden. Nun ist es erst mal eher ein Fladenbrot, dass du gut in Stücke schneiden kannst.

Wenn du Knäckebrot haben möchtest, trockne das geschnittene Brot auf dem Blech im leicht geöffneten Backofen bei 50 Grad Celsius bis es schön kross ist.

Anschließend das ausgekühlte Brot in einer Blechdose aufbewahren.

Ich finde es sehr lecker, es geht schnell und es ist im Gegensatz zu den Stärke- und glutenfreien Fertigmehlen eine vollwertige Sache!

Lasst es euch schmecken.

Oder Rosinenbrot

400 g Mais

100 g Amaranth

250 g Buchweizen

250 g Reis

8 E Vollzucker ist zuviel, wird Kuchen, versuchen mit 2 E

2 P Rosinen

1 P Hefe

1 P Backpulver

Priese Salz

1000 ml Wasser

Oder Rosinenbrot

400 g Mais

100 g Amaranth

250 g Buchweizen

250 g Reis

8 E Vollzucker ist zuviel, wird Kuchen, versuchen mit 2 E

2 P Rosinen

1 P Hefe

1 P Backpulver

Priese Salz
1000 ml Wasser
Oder Zwieback

Unter den Teig noch 200 g zerlassene Butter/Margarine (Deli- Reform)
Das in der Kastenform gut gegangene Brot mit dem Messer quer einkerben

Rosinenbrot M

Samstag, 9. August 2003

400 Gr. Buchweizen
100 Gr. Soja
100 Gr. Haselnüsse
50 Gr. Hirse
50 Gr. Reis alles zusammen fein mahlen
Trockenhefe (ca 15 g)
50 g Kuvertüre gem. (Mandelmühle)oder ohne, dann 2 El Vollrohrzucker
100 g Rosinen
2 TI Vollrohrzucker
1 TI Meersalz alle Zutaten miteinander verrühren

1 El Honig in
350 ml Milch +
350 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser vermischen + unterrühren,

in eine 30 cm, mit Backpapier ausgelegte Königs-kuchenbackform füllen,
glatt streichen, + bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis er sich deutlich
gehoben hat. (Ca 2 h)

Die Oberfläche des gegangenen Teiges mit Wasser/Öl/Milch einpinseln
Die Fettpfanne mit 1-2 L Wasser füllen
bei ca 170 ° C Umluft (normal ca 30°C mehr), 70 - 80 min, + noch ca 30-
40 min im ausgeschalteten Ofen lassen, daher reichen auch 70 min.
Nadelprobe
Die Oberfläche mit Wasser abspritzen, umdrehen, auf ein Kuchenrost,
vorsichtig Backpapier entfernen, auch die übrigen Seiten abspritzen.
Ganz auskühlen lassen bevor aufschneiden, am besten mit einem Säge-
messer, z. B. Tomatenmesser.

Brot Backpulver

Amerikanisches Ingwerbrot 3 + 2 Ei M

1/2 c / 125 g Butter/ Margarine
1/2 c /125 g brauner Zucker (feucht)-----Vollrohrzucker
1/2 c/ 125 g Melasse----- 2 El gehäufter Honig
1/2 c/ 125 g goldgelber Sirup (eventuell Ahornsirup)--Zuckerrübensirup
1/4 c /60 ml Koch-Sherry / ---Rum 54 %
3 c / 750 g Tassen feines, normales Mehl, durchgeseibt mit einem El.

150 g Amaranth gem +
150 G NT- Reis gem.-- +
450 g Buchweizen gem.+

1 El - Weinstein-----

1 c /250 g Sultaninen oder Rosinen
1/2 c /125 g warme Milch
2 TI gemahlener Ingwer (Pulver)
1,5 TI Zimt, gemahlen
1,5 TI Macis (mace) / Maicis / Muskatblüte
1,5 TI Muskatnuss, gerieben
3 + 2 Eier, trennen--- geschlagen
Saft und geriebene Schale einer großen Orange
1 TI Natronwasser (aufgelöst in 2 El. warmem Wasser)

Butter/ Margarine schaumig schlagen , dazu Zucker , Melisse + Sirup + 5 Eigelb + Milch sowie Saft + Schale einer Orange + Natronwasser sowie alle Gewürze gut vermischen. Mehl mit Weinstein unterrühren .
Dann die Rosinen unter heben, steif geschlagenes Eiweiß vorsichtig unter ziehen.
In eine 35 cm mit Backpapier ausgelegte Backform gießen, glatt streichen.
+ ca 70 min bei 150 ° C Umluft backen,
oder leicht vorheizen, bei ca 180 ° C , ca 45 - 50 min backen.
In der Form ein paar min ruhen lassen, + auf ein Kuchengitter stürzen ,
Backpapier entfernen ganz aus kühlen lassen, vor dem anschneiden.

06.01.2004

Butter sämig schlagen, Zucker dazugeben, gut durchrühren.
Melasse und Sirup zufügen, ebenso Milch, Gewürze und Sherry.
Gut vermengen. Weinstein mit Mehl sieben und abwechselnd mit den geschlagenen Eiern zur Butter-Zucker-Mischung geben.
Orangensaft und die geriebene Orangenschale dazutun sowie das aufgelöste Natronwasser und die Rosinen. In eine gut gefettete Form (12 x 9 x 3 Inches, entspricht ca. 30 x 23 x 7,5 cm) geben.

Backzeit: Im Originalrezept ist von 350 Grad die Rede.
Umgerechnet auf unsere Maßeinheit dürfte die Temperatur bei 180 Grad (ähnlich wie bei Honigkuchen) liegen. Den Ofen mäßig vorheizen und etwa 45 bis 50 min. backen.

Die Maßeinheit ist im amerikanischen Originalrezept mit Tassen angegeben, das entspricht im Englischen etwa folgenden Einheiten: 1 cup flour = vier Unzen = etwa 120 g; 1 cup fat = acht Unzen = etwa 240 ml.

Weinstein und Natron können durch ein Päckchen Backpulver ersetzt werden, da dieses aus kohlensaurem Natron und weinsaurem Kalium besteht. Anstelle von Melasse wurde Honig verwendet. Alle etwas "exotischeren" Backzutaten sind in großen Supermärkten oder Kaufhaus-Lebensmittelabteilungen erhältlich.

Backpulverbrot

50 g Margarine (5 EL Öl)
500 g Reismehl
1 Päckchen Weinsteinbackpulver
0,5TL Salz
500 ml Wasser

Margarine schmelzen und mit dem Reismehl vermischen
Backpulver und Salz dazugeben,
anschließend das Wasser gut untermischen
Den fertigen Teig in eine gefettete und bemehlter 24 cm Kastenform geben
15 Minuten bei 200 Grad backen, bis eine Kruste entsteht,
danach noch ca 50 Minuten bei 160 Grad fertig backen.
(ich nahm 1 mit Backpapier ausgelegte Backform)

ein wenig in der Form abkühlen , dann auf ein Kuchengitter vorsichtig gleiten lassen, + Backpapier entfernen + über Nacht ruhen lassen, vor dem anschneiden

(da ich alle 3 . in einmal abbackte , muss ich ca 10 min länger, sowie nach 15 min 200 ° , Ober- + Unterhitze, ging ich dann auf 150° , Umluft , ca 65 min)

Fazit

Alle drei Brote , gut locker, geschmacklich gut, Gewürze , wie Kümmel o Koriander o Anis o Fenchel, zusammen oder einzeln, würden nicht schaden, ausprobieren

Nur , für so wenig Brot, sollte man es sich überlegen, ob es nicht sinnvoller ist, 2 oder 3 Brote, je nach Breite des Ofens, zu backen.

Veränderung 1 Reis + Amaranth

Backofen vorheizen auf ca 220 -230 °, weil beim öffnen , na ne Menge Hitze flöten geht.

(auch wenn es mir schwer fällt, da ich sonst nur mit Umluft backe, ohne vorheizen, na ja)

in die Fettpfanne 1-2 l kaltes Wasser füllen

5 El Erdnuss- / Distelöl / oder Margarine schmelzen ----- darin

250 g Amaranth gem----- +

250 g NT- Reis gem----- +

1 P Weinsteinbackpulver (17 g)

1 P Brotgewürz (10 g)

0,5 Tl Meersalz diese trockenen Zutaten erst miteinander vermischen +

----- in dem Öl/Margarine verrühren, ----- danach erst mit

500 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser gut vermischen.

+ in eine mit Backpapier ausgelegte 24 cm Königskuchenbackform

Habe es auf der mittel Schiene (2. von Unten) gebacken

(keine Erfahrung, damit, weil ich sonst alles auf der unteren backe, sieht aber schon gut aus , schön in die Höhe + braun geworden 19.01.2004)

15 Minuten bei 200 Grad backen, bis eine Kruste entsteht, Ober-+ Unterhitze danach noch ca 50 - 60 Minuten bei 160 Grad fertig backen

(da ich alle 3 . in einem abbackte , muss ich ca 10 min länger, sowie nach 15 min 200 ° , Ober-+ Unterhitze, ging ich dann auf 150° , Umluft , ca 65 min)

bei dieser Zusammenstellung empfiehlt(des Brotes), es sich mit Umluft 150 ° , ca 85 min.

geschmacklich viel besser, meine Meinung, aber nächste mal, mit Brotgewürz, ich nehme meist nur Kümmel, ganz oder gem.

ein wenig in der Form abkühlen ,
dann auf ein Kuchengitter vorsichtig gleiten lassen, +
Backpapier entfernen , ob gleich oder erst nach abkühlen, Gefühlssache +
über Nacht ruhen lassen, vor dem anschneiden

Mittwoch, 5. November 2003

Montag, 19. Januar 2004

Fazit

Alle drei Brote , gut locker, geschmacklich gut, Gewürze , wie Kümmel o Koriander o Anis o Fenchel, zusammen oder einzeln, würden nicht schaden, ausprobieren

Nur , für so wenig Brot, sollte man es sich überlegen, ob es nicht sinnvoller ist, 2 oder 3 Brote, je nach Breite des Ofens, zu backen.

Veränderung II nur Amaranth

500 g Amaranth gem.

1 P Weinsteinbackpulver

0.5 TI Meersalz alles mit einander verrühren

500 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser mit

5 El Öl (habe Erdnussöl genommen) zusammen mischen +

mit der Getreidemischung gut verrührt

+ in eine mit Backpapier ausgelegte 24 cm Königskuchenbackform 15 Minuten bei 200 Grad backen, bis eine Kruste entsteht, Ober-+ Unterhitze, danach noch ca 50 - 80 Minuten bei 140 Grad fertig backen

habe noch die Fettpfanne mit Wasser gefüllt

(da ich alle 3 . in einem abbackte , muss ich ca 10 min länger, sowie nach 15 min 200 ° , Ober-+ Unterhitze, ging ich dann auf 140° , Umluft , ca 65 - 85 min

PS

dieses Brot ist leider zu feucht, auch in der Pfanne gebacken, mit weniger Wasser, brachte nicht den erwünschten Erfolg, nach 2-4 Tage, Ruhezeit, war es innen immer noch Klitsch, gut es schmeckt, aber das wahre ist es nicht, auch mit Hefe , kein Glück gehabt

Fazit

Alle drei Brote , gut locker, geschmacklich gut, Gewürze , wie Kümmel o Koriander o Anis o Fenchel, zusammen oder einzeln, würden nicht schaden, ausprobieren

Nur , für so wenig Brot, sollte man es sich überlegen, ob es nicht sinnvoller ist, 2 oder 3 Brote, je nach Breite des Ofens, zu backen.

Mittwoch, 5. November 2003,

Veränderung III --+ - Kichererbsen

Backofen vorheizen auf ca 220 -230 °, weil beim öffnen , na ne Menge Hitze flöten geht.

(auch wenn es mir schwer fällt, da ich sonst nur mit Umluft backe, ohne vorheizen, na ja)

in die Fettpfanne 1-2 l kaltes Wasser füllen

5 El Distelöl /Öl oder Margarine schmelzen ----- darin

100 g Kichererbsen gem ----- +

200 g Amaranth gem----- +

200 g NT- Reis gem----- +

1 P Weinsteinbackpulver (17 g)

1 P Brotgewürz (10 g)

0,5 TI Meersalz diese trockenen Zutaten erst miteinander vermischen +

----- in dem Öl/Margarine verrühren, ----- danach erst mit

500 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser gut vermischen.

+ in eine mit Backpapier ausgelegte 24 cm Königskuchenbackform

Habe es auf der mittl Schiene (2. von Unten) gebacken

(keine Erfahrung, damit, weil ich sonst alles auf der unteren backe, sieht aber schon gut aus , schön in die Höhe + braun geworden 19.01.2004)

15 Minuten bei 200 Grad backen, bis eine Kruste entsteht, Ober-+ Unterhitze danach noch ca 50 - 60 Minuten bei 160° C fertig backen

habe noch die Fettpfanne mit 1 l kaltem Wasser gefüllt

(da ich 2 . in einem abbackte , muss ich ca 5- 10 min länger, sowie nach 15 min 200 ° , Ober-+ Unterhitze Nadelprobe, aber länger bringt nichts

Die Oberfläche des Brotes mit Wasser abbürsten/ Abspritzen.

Wenn Backpapier gleich entfernt wird die anderen Seiten auf befeuchten.

ein wenig in der Form abkühlen , dann auf ein Kuchengitter vorsichtig gleiten lassen, +

Backpapier entfernen , ob gleich oder erst nach abkühlen, Gefühlssache
+ über Nacht ruhen lassen,
vor dem anschneiden.

Es ist innen noch ein wenig feucht, aber es bleibt nichts am Messer kleben, geschmacklich gut,

einen Tipp noch

ich drehe das Brot immer auf den Rücken, + schneide es mit einem Tomaten- Sägemesser , auf, damit zerbröckelt die Kruste nicht so stark

Montag, 19. Januar 2004

Dienstag, 20. Januar 2004

Banana Bread American Style 2 Ei

Zutaten für 8 Portionen

110 ml Öl (z.B. Sonnenblumenöl)

110 g Zucker, weiß

110 g Zucker, braun

2 Ei

320 g Banane(n), sehr reif, geschält, ca. 3 Stück

1 TL Backpulver

1 TL Natron, (Baking Soda)

100 g Walnüsse oder Pecannüsse

Tropfen Öl (Orangenöl)

Zubereitung

Am einfachsten ist es, wenn man diesen Kuchen im sogenannten Blender zubereitet, also einem Püriermixer.

Ofen auf 160 Grad Celsius vorheizen.

Zucker, Öl und Eier 1 Minute im Mixer schlagen. Backpulver, Natron und die Hälfte des Mehls dazugeben und noch mal 1 Minute schlagen. Nun die reifen Bananen, Orangenöl und restliches Mehl hinzufügen und 3 Minuten schlagen. Nun die sehr grob gehackten (nur 2-3 mal hacken) Walnüsse unterrühren.

In eine gut gefettete und leicht bemehlte Backform geben. Ich nehme gerne eine 24 oder 26 cm Durchmesser große Springform, man kann aber genauso gut eine entsprechende Kastenform nehmen.

Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Celsius 90 Minuten backen. Eventuell nach 60 Minuten mit Alufolie abdecken. Stäbchenprobe machen und eventuell noch länger backen.

Hinweis: Dieser Kuchen muss so lange backen, damit er den richtigen Geschmack entwickelt. Er wird ziemlich dunkel.

Die Bananen sollten auf jeden Fall sehr, sehr reif also eher überreif sein und auf jeden Fall schon braune Flecken auf der Schale haben.

Wenn man Weinsteinbackpulver nimmt, braucht man 2 Teelöffel statt einem. Und keine Angst vor Natron. Das gibt es in jedem Supermarkt zu kaufen und ist ganz unkompliziert in der Verwendung.

da der Verfasser Pilger sich bis heute nicht dazu geäußert hat wie viel Mehl dazu benötigt wird, habe ich die Kommentare dazu eingetragen Hans
12:16 02.07.2005

150 g davon ein drittel Vollkornmehl- und die Konsistenz ist total locker und saftig geworden.

Ich hab es heute mit 200g Mehl (weil ich nicht mehr im Haus hatte) versucht und ca. 160 g gemahlene Haselnüsse. Schien von der Konsistenz her zu stimmen. Außerdem hab ich noch 40 g Nougatschokolade (Aldi) da drunter gekrümelt war sehr lecker. Habe knapp 220g Mehl verwendet.
Julie22 28.01.2005 21:46

Ich hab es heute mit 200g Mehl (weil ich nicht mehr im Haus hatte) versucht und ca. 160 g gemahlene Haselnüsse. Schien von der Konsistenz her zu stimmen. Außerdem hab ich noch 40 g Nougatschokolade (Aldi) da drunter gekrümelt war sehr lecker.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
04.06.04 Pilger

Bananen Brot Quchan

400 g Walnüsse geröstet
500 g Bananen geschält gewogen
3 Zweige Liebstöckel jung
300 g Maiskörner +
350 g Buchweizenkörner +
2 TI Korianderkörner +
3 TI Kümmelsamen +
0,5 TI Fenchelsamen +
0,5 TI Anissamen gem ODER
fertiges Brotgewürz
3 El Sesamsaat ungeschält
4 El Sonnenblumenkerne

2 TI Salz oder mehr
2 Tüten a 17 g Weinsteinbackpulver
0,5 Tasse , ca 100 g Rum 54 %
600 -700 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser
35 cm Königskuchenbackform
Backpapier dafür
Sesamsaat obendrauf

Walnüsse anrösten + mit Moulinette klein hacken.
Bananen zerdrücken oder pürieren.
Lebstöckel Blätter entfernen + klein wiegen/ klein schneiden.
Mais + Buchweizen+ Kümmel + Koriander+ Anis + Fenchel zusammen mahlen.
Sesam + Sonnenblumenkerne + Salz + Backpulver, dazu geben alles vermischen, Rum + kohlensäurehaltiges Mineralwasser dazu geben , es muss wie ein Rührteig sein, lieber ein wenig mehr, geht besser auf.
Die Flüssigkeitsmenge ist abhängig wie alt oder jung das Getreide ist.
In die mit Backpapier ausgelegte 35 cm Königskuchenbackform gießen.
Glatt streichen , + wer will mit Sesam oder Sonnenblumenkerne bestreuen.

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

Bei Ober-+ Unterhitze vorheizen, ca 160° -180°C , + ca 60 -80 min backen.

Mittwoch, 13. Juli 2005 eigenes Rezept

Bananenbrot II M

Veränderung

300 g Buchweizenkörner +
180 g Maiskörner gem
1 Tüte Weinsteinbackpulver
1 Prise Salz
0,5 TI Zimt
4 Bananen (Leopardenlook)
100 g Vollrohrzucker

250 ml Kefir

125 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser
Backpapier
30 cm Königskuchenbackform

alle trockenen Zutaten vermischt, Bananen püriert, mit Kefir gemischt + zu den trockenen Zutaten gegeben. Entgegen mit "normalen" Mehl , muss

dieser glutenfreie Teig , wie ein Rührteig sein , lieber etwas mehr Flüssigkeit, daher auch noch die Zugabe vom kohlensäurehaltiges Mineralwasser. In eine mit Backpapier ausgelegte 30 cm Königskuchenbackform gießen. in den kalten Backofen bei 160 C Umluft ca 100 min backen.

MfG Hans 08:36 29.06.2005

Brot ohne Buchweizen

Montag, 27. Oktober 2003

200 g Natur -Reis
150 g Hirse
150 g Soja
100 g Amaranth
100 g Sonnenblumenkerne alles fein gem.
2 TI Meersalz
1 TI Vollrohrzucker
1,5 P Weinsteinpulver (Backpulver)
1 TI Kümmel + 1 TI gem Kümmel alles miteinander verrühren +
700 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser untermischen + in
1, 30 cm mit Backpapier ausgelegte Königskuchenbackform geben
30 min ruhen lassen

das gleiche Rezept, mit Sauerteig aber ohne Hefe
Sauerteigherstellung siehe oben

Brot Backpulver I M

400 g Maiskörner (kein Popkorn)
200 g Buchweizenkörner
100 g Amaranthkörner
1 TI Korianderkörner
2 TI Kümmelkörner zusammen gem
1TI Kümmelkörner ganz
1 fertiges Brotgewürz
2 TI Salz
3 El Sonnenblumenkörner
3 El Sesamkörner
2 Tüten Backpulver

Backpapier
30 cm Königskuchenbackform

alle trockenen Zutaten vermischen,

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

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

In eine mit Backpapier ausgelegte 30 cm Königs-kuchenbackform gießen

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

Dienstag, 14. Juni 2005

PS

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

Hinweis

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

Brot Backpulver II

Veränderung

400 g Maiskörner (kein Popkorn)
200 g Buchweizenkörner
100 g Amaranthkörner
1 TI Korianderkörner
2 TI Kümmelkörner zusammen gem
1TI Kümmelkörner ganz
1 fertiges Brotgewürz
2 TI Salz
3 El Sonnenblumenkörner
3 El Sesamkörner
2 Tüten Backpulver
1 Prise Zucker

Backpapier
30 cm Königs-kuchenbackform

alle trockenen Zutaten vermischen,

700 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser dazu, + 1 Tasse , sowie
100 g Rum 54 % verrühren.

Reicht normalerweise,

kam nicht hin, war noch zu trocken, musste kohlensäurehaltiges Mineral-
wasser dazu mischen , es muss wie ein Rührteig sein. Geht besser auf.

In eine mit Backpapier ausgelegte 30 cm Königskuchenbackform gießen

In den kalten Backofen, mit einem Tassentopf Wasser.

Bei 160° Umluft ca 90 min backen

Nadelprobe

Dienstag, 14. Juni 2005

PS

Wollte feststellen, ob Alkohol, in diesem Fall "Rum", den Backgeruch vom
Mais unterdrückt. + die Gewürze hervor hebt.
was nicht der Fall ist/war

Hinweis

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

Mittwoch, 15. Juni 2005

Brot Backpulver III M

400 g Maiskörner (kein Popkorn)

200 g Buchweizenkörner

100 g Amaranthkörner

1 TI Korianderkörner

2 TI Kümmelkörner zusammen gem

1TI Kümmelkörner ganz

1 fertiges Brotgewürz

2 TI Salz

3 EI Sonnenblumenkörner

3 El Sesamkörner
2 Tüten Backpulver

Backpapier
30 cm Königskuchenbackform

alle trockenen Zutaten vermischen,

400 g Kefir +
400 g kohlensäurehaltiges Mineralwasser dazu, + verrühren.
Reicht normalerweise,

kam nicht hin, war noch zu trocken, musste + kohlensäurehaltiges Mineralwasser dazu mischen, es muss wie ein Rührteig sein. Geht besser auf.

In eine mit Backpapier ausgelegte 30 cm Königskuchenbackform gießen

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

Mittwoch, 15. Juni 2005

PS

Das Brot sollte aber wenigstens 20 h oder über Nacht ruhen, bevor es dann mit einem Sägemesser von der Unterseite angeschnitten wird

Brot ohne Buchweizen + Mais
glutenfrei

Zutaten für 10 Portionen
200 g Reis (NT- Reis), gemahlen
150 g Hirse, gemahlen
150 g Soja, gemahlen
100 g Amaranth, gemahlen
100 g Sonnenblumenkerne, gemahlen
2 TL Meersalz
1 TL Rohrzucker / Zucker
1.5 Pck. Backpulver (Weinsteinpulver)
1 TL Kümmel
1 TL Kümmel, gemahlen oder
Gewürzmischung für Brot

700 ml Mineralwasser, kohlensäurehaltiges
Wasser

Zubereitung

Alle trockenen Zutaten miteinander verrühren. Mineralwasser beigeben. In eine mit Backpapier ausgelegte Backform (auch Teflonbeschichtete) gießen. In die Fettpfanne Wasser füllen + mit Umluft ca. 80 min bei 170 - 180 Grad backen, ohne Umluft ca. 30 Grad mehr. Wasser in einer Tasse neben den Brotteig stellen.

Länger backen bringt nichts, außer eine feste Kruste, innen noch ein wenig feucht, aber nicht klebrig, auskühlen lassen bevor man es anschneidet.

Veränderung statt Backpulver:

Wenn mit Hefe oder Sauerteig, den Teig in der Form an einem warmen Ort gehen lassen. Aber auch hier ist die Backzeit nicht länger + das Wasser nicht vergessen.

30.10.03 Hans60 CK

Buchweizenbrot Uc-Adzi

450 g Buchweizenkörner gem
50 g Amaranthkörner gem
1 TI Kümmelsamen+
1 TI Korianderkörner mit mahlen, ODER
1 fertiges Brotgewürz
1 Tüte Weinsteinbackpulver f. 500 g Mehl
1 TI Salz + oder mehr (Geschmackssache)
1 El Leinsaat, ganz
1 El Sesamsaat ungeschält, ganz
1 El Sonnenblumenkerne, ganz
ca 500 g kohlensäurehaltiges Mineralwasser + mehr

30 cm Kastenform

Backpapier dafür

Alle Zutaten miteinander vermischen, soll wie ein Rührteig sein, lieber etwas mehr Flüssigkeit.

In eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform gießen.

In den kalten Backofen, ganz unten in die Fettpfanne , Wasser gießen, (nach Schnauze, übern Daum, nehme 0,75- 1 l)

bei 160°C Umluft ca 70 min - 80 min backen , Nadelprobe

Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 180-190°C +

ca 50-60 min backen. Dabei dann aber einen großen Tassentopf mit Wasser neben der Backform stellen.

Das Wasser ist sehr wichtig !!!

Wenn fertig , die Oberfläche des Brotes mit kaltem Wasser abspritzen.
Auf ein Kuchenrost heben + ganz abkühlen lassen, dann erst das Backpapier entfernen.

Veränderung :

Zum Schluss noch 200 g Rosinen unter heben .
Dann aber Salz nur die Hälfte.

Bitte bedenkt

Da ich das Getreide + die Ölsaaten + Nüsse 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.

Eigenes Rezept, Montag, 24. Oktober 2005

PS: da gehört ja nicht viel Phantasie dazu, solch ein Rezept zusammen zu stellen.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

PS II :

das gleiche Rezept klappt auch mit Maiskörner gemahlen,
dann sollte aber Amaranth weg bleiben,
(Hatte es vergessen, aus der Waage, mit in die Mühle)
Maisbrot wird allerdings am nächsten Tag ein wenig zu krümmeln beim schneiden anfangen,

dagegen Buchweizen bleibt kompakt

Ingwer Brot Chenäran M

300 g Buchweizenkörner +
100 g Amaranthkörner +
200 g Maiskörner (kein Popkorn) +
100 g Naturreis (Mittelkorn) +
2 TI Kümmelkörner +

2 TI Korianderkörner zusammen mahlen
1,5 TI Salz
0,5 TI Vollrohrzucker
2 Tüten Backpulver
3 El Sonnenblumenkerne
3 El Sesamsaat ungeschält
3 El Leinsaat ganz
40 g geschälten Ingwer kleingewiegt
250 ml Kefir
Kohlensäurehaltiges Mineralwasser

30 cm Königskuchenbackform
Backpapier
1 Tasse Wasser

Buchweizen bis Koriander zusammen mahlen. Alle trockenen Zutaten dazu + vermischen. Kohlensäurehaltiges Mineralwasser + Kefir auf 700 g auffüllen + evtl mehr, und dazu geben, es muss wie ein Rührteig werden/sein, lieber etwas mehr Flüssigkeit dann geht der Teig besser auf. Wie viel Flüssigkeit gebraucht wird, richtet sich stark am Alter des Getreides. Habe feststellen können, das frisch gemahlener Mais, sehr viel aufnimmt. (Deshalb nehme ich Mais auch nicht als Panade) In mit Backpapier (auch beschichtete Backformen) ausgelegte 30 cm Königskuchenbackform gießen. Sonnenblumenkerne oder Sesamsaat oben auf den Teig geben, leicht andrücken. In kalten Backofen, mit einer Tassen Wasser, bei 160°C Umluft 70 min backen. Nadelprobe. Länger backen bringt nichts, außer das die Kruste hart wird. Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 180°-190°C, + ca 45-60 min backen. Aus den Backofen, auf ein Kuchenrost, abkühlen lassen, dann das Backpapier entfernen, wird das Backpapier vorher entfernt, wird meist die Kruste hart. Brot platzt oben auf, auch wenn ich das Brot einkerbe, ist bei glutenfrei, nicht so einfach, weil es eben sehr flüssig ist, der Teig. Spielt aber geschmacklich keine Rolle.

Sonntag, 17. Juli 2005, eigenes Rezept

Kokosbrot M

1 gefettete Kastenform, 24 cm lang
175 g Mehl
150 g Zucker
150 g Kokosraspel
0,5 Päckchen Backpulver

200 ml Milch

50 g Diät-Margarine

Mehl, Zucker, Kokosraspel und Backpulver gründlich und locker mischen. Milch mit flüssiger Margarine hinzugießen und mit einem Kochlöffel (nicht mit dem Elektro-Gerät) unterrühren. Den Teig in die Form füllen, 1 Stunde bei 175 C backen.

Ergibt 24 Scheiben zu je: 1,5 g Eiweiß, 6 g Fett, 12 g Kohlenhydrate, 1 BE , kein Cholesterin, 240 mg Natrium, 63 mg Kalium, 110 kcal, 460 kJ

Kokosbrot mit Cremeaufstrich 4 Ei M

Zutaten für 2 Portionen

225 g Butter

250 g Zucker

4 Ei(er)

4 TL Kokoscreme

500 g saure Sahne

225 g Kokosraspel

100 g Rosinen

500 g Mehl

2 TL Natron

2 TL Backpulver

50 g Cashewnüsse

400 g Kokoscreme (Dose)

200 g Frischkäse

2 Zitrone(n), Saft davon

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter, Zucker schaumig rühren. Nacheinander Eier, Kokosextrakt und saure Sahne unterrühren. Kokosraspel und Rosinen zufügen. Mehl mit Natron und Backpulver vermischen, untermengen. Teig in 2 gefettete Kastenformen verteilen, mit Cashewskernen bestreuen. Im Backofen ca. 45 Min. backen. Brote in der Form auskühlen lassen. Für den Aufstrich Kokoscreme, Frischkäse und Zitronensaft verrühren.

Von: ChristineJohanna

Mais Brot Dasht M

Glutenfrei

Ca 13 Portionen

500 g Maiskörner (kein Popkorn)

200 g Kichererbsen

1 TI Brecht Brotgewürz
1 TI Salz
1 Prise Vollrohrzucker
1,5 Tüte Backpulver
400 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
500 ml Kefir aus 1,5 % Milch
1 a 30 cm Königskuchenbackform
Backpapier dafür , bitte reichlich , damit man es oben abdecken kann

Mais + Kichererbsen zusammen mahlen. Alle trockenen Zutaten gut vermischen, Kefir + Wasser zusammen begeben, + verrühren, es soll wie ein Rührteig sein, lieber ein wenig mehr Flüssigkeit , geht besser auf. Den Teig in die mit Backpapier ausgelegte Backform gießen, glatt streichen, + mit dem überstehenden Backpapier zudecken. In den kalten Backofen bei 160°C Umluft 70 min backen, mehr bringt nichts, wird nur hart die Kruste. Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 190°C und ca 45- 60 min backen. Bei Umluft in die Fettpfanne die ganz unten drin ist , ca 500 ml Wasser gießen, bei Ober- + Unterhitze neben der Backform einen Tassentopf mit heißen Wasser stellen.

Der Kefir nimmt den typischen Maisgeruch vom Backen weg, + die Gewürzen, kommen besser zur Geltung

Bitte bedenkt

Da ich das Getreide + die Ölsaaten + Nüsse 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.

Mit freundlichen Grüßen

Hans
Sonntag, 7. August 2005 eigenes Rezept

Mais-Pfannenbrot nach Speck 2 Ei M

Art der Zuni- Indianer

4 Milde grüne Chilischoten geputzt, entkernt kleingeschnitten
1 Frühlingszwiebel kleingeschnitten
6 Scheiben Frühstückspeck
250 g Maisgriess
2 TI Backpulver
1 TI ; Salz

1 Ei ; Zucker
2 Ei Pflanzenöl
1 TL Chilipulver

200 ml Buttermilch

2 Eier

Ehe die Spanier den Weizen nach Amerika brachten, kannten die Indianer im Südwesten der USA nur Maismehl und Maisgrieß. Die Maiskörner wurden mit Reibsteinen zermahlen, eine mühsame, zeitaufwendige Arbeit. Anschließend wurde das Maismehl in großen, mit Lehm versiegelten Tongefäßen (Ollas) aufbewahrt.

Knuspriger Speck und Chilischoten verleihen diesem Maisbrot sein pikantes Aroma.

Speck bei kleiner Hitze knusprig anbraten. Dann herausnehmen und auf Küchentuch abtropfen lassen und zerkleinern.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Maisgrieß, Backpulver, Salz und Zucker in eine große Rührschüssel geben. In einer anderen Schüssel die Hälfte vom Öl, Chilipulver, Buttermilch, Eier und Speckfett miteinander vermengen.

Den restlichen Öl in eine Pfanne geben, erhitzen, die Pfanne so schwenken, dass der Pfannenboden sich mit dem Öl überzieht.

Inzwischen den Inhalt der beiden Schüsseln miteinander vermengen, den Speck, die kleingeschnittenen Chilischoten und die Frühlingszwiebel untermischen. Diesen Teig wird nun in die Pfanne gegeben und eine halbe Stunde lang im vorgeheizten Backofen gebacken, bis das Brot oben goldbraun ist.

Das Brot wird in Stücke geschnitten und noch warm, direkt aus der Pfanne, serviert. Dazu passt eine milde Chilisauce oder auch ein würziger Chili- Dip.

Maisbrot 1 Ei

Glutenfrei

350 g Maismehl
1 P. glutenfreies Backpulver

100 g weiche Butter

300 ml Wasser

1 Ei

1 TL Salz
½ TL Ingwer

Maismehl und Backpulver sieben und mit Salz und Ingwer mischen. Butter, Eigelb und Wasser zugeben und zu einer glatten Masse verarbeiten.

Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. In eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und bei 175°C ca. 50 Minuten backen.

Frisch oder getoastet mit Orangenmarmelade servieren.

Rezepte Friesinger Mühle

Maisbrot für 8 Personen 3 Eiweiß M

150 g Mehl
225 g Maismehl
1 TL brauner Zucker
1/2 TL Salz
3/4 TL Natron
1 EL Backpulver

250 ml Buttermilch

200 g Mais aus der Dose, teilweise zerdrückt
3 Eiweiß, verquirlt
3 EL Honig

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Trockene und flüssige Zutaten getrennt von einander vermischen und dann aus beiden einen Teig zubereiten. In eine 22 cm lange Kastenform geben und etwa 30 Minuten backen, bis das Brot auf Druck leicht zurückfedert.

Pro Person 0,1 g Fett, 0,3 g gesättigte Fettsäuren, 200 Kalorien

Schmeckt super zu allem Gegrillten, zu Bohnen mit Tomatensauce....

Maisbrot Kupal, M

150 g Buchweizen gem
230 g Mais gem
1 TI Vollrohrzucker
0,5 TI Salz
1 Tüte (17 g) Weinsteinbackpulver
285 g (Netto) Mais Dose , teilweise püriert, (Oder eine kleine Dose)

250 ml Kefir +

250 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser gemischt

die trockenen Zutaten vermischen, Mais Flüssigkeit dazu, soll wie so ein Rührteig sein, lieber ein wenig mehr Flüssigkeit, geht besser auf .

In eine 24 cm mit Backpapier ausgelegte
Königskuchenbackform gießen, glatt streichen, +
70 min bei 170° C Umluft ohne vorheizen, in die Fettpfanne 1-2 Tassen-
töpfe Wasser, geben.

Ohne Umluft, dann vorheizen , ca 190° C, ca 50-60 min , Nadelprobe,
+ 1 Tassentopf mit heißem Wasser dazu stellen.

nach dem backen , die Oberfläche mit Wasser abspritzen

PS. Ei/er sind nur nötig, wenn Mais nicht frisch gem, sondern gekaufte Tü-
tenware verwendet wird.

Bitte über Nacht ruhen lassen, sonst klebt es am Messer.

Hans60, 27.12.2004

Veränderung ,
Maisbrot 30.4.03 Eimerp CK

Maisbrot Ravnina

450 g Maiskörner gem (kein Popkorn)
1 TI Kümmelsamen+
1 TI Korianderkörner mit mahlen, ODER
1 fertiges Brotgewürz
1 Tüte Weinsteinbackpulver f. 500 g Mehl
1 TI Salz
1 El Leinsaat
1 El Sesamsaat ungeschält
1 El Sonnenblumenkerne
ca 500 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

24 cm Kastenform
Backpapier dafür

Alle Zutaten miteinander vermischen, soll wie ein Rührteig sein, lieber et-
was mehr Flüssigkeit.

In eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform gießen.

In den kalten Backofen, ganz unten in die Fettpfanne , Wasser gießen,
(nach Schnauze, übern Daum, nehme 0,5- 1 l)

bei 160°C Umluft ca 70 min - 80 min backen ,

Nadelprobe

Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 180-190°C + ca 50-60 min backen. Dabei dann aber einen großen Tassentopf mit Wasser neben der Backform stellen.

Wenn fertig , die Oberfläche des Brotes mit kaltem Wasser abspritzen. Auf ein Kuchenrost heben + ganz abkühlen lassen, dann erst das Backpapier entfernen. (Mit einem Tomatenmesser schneiden)

Bitte bedenkt

Da ich das Getreide + die Ölsaaten + Nüsse 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.

Eigenes Rezept, Montag, 24. Oktober 2005

PS: da gehört ja nicht viel Phantasie dazu, solch ein Rezept zusammen zu stellen

Mohn- Kuchen Rigan / Brot

Glutenfrei / Kuhmilchfrei / Eifrei

250 g Buchweizenkörner +
100 g NT- Reis (Mittelkorn) +
100 g Amaranth +
200 g Blaumohn gemahlen

1,5 - 2 Tüten (a 17 g) Weinsteinbackpulver
1 TI Bourbon Vanille Pulver ODER
3 Tüten Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
200 g Vollrohrzucker
12 Feigen (ca 200 g) klein geschnitten ODER
Rosinen

700 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser
0,5 Saft einer Zitrone, wer mag

1 a 30 cm Königskuchenbackform mit

Backpapier auslegen , (auch bei beschichtete)

Bis auf die Feigen alle trockenen Zutaten gut vermischen.

Dann die Flüssigkeiten unterrühren + zum Schluss die Feigen unterheben.
In eine mit Backpapier ausgelegte 30 cm Königskuchenbackform, gießen.

In den kalten Backofen bei 160°C, Umluft, 60 min backen , Nadelprobe.
Oder ca 180° - 190°C vorheizen, + ca 45 min , bei Ober- + Unterhitze.

Bitte ein paar min in der Form lassen, dann vorsichtig raus gleiten lassen,
+ ca 30 min mit Backpapier ruhen, sich verfestigen lassen. Dann oder
auch erst wenn erkaltet ist, entfernen.

Hinweis:

Nehme gerne Amaranth, nicht nur der vielen Nährstoffe wegen, sondern
es macht bei reinen Buchweizenteig , das ganze nicht so trocken.

Hinweis :

♣ Kohlensäurehaltiges Mineralwasser

Gibt beim Rühren Kohlensäure frei, wodurch ein spontaner Gärprozess in
Gang gesetzt wird: das Mehl verbindet sich schnell + intensiv mit dem
Wasser, die Kohlensäure wird eingeschlossen + hebt beim backen den
Teig in die Höhe.

Eigenes Rezept Hans60, Sonntag, 13. März 2005

Schnelle Sonntags-Brötchen 3- 4 Ei M

von der Gesprächsgruppe Fulda:

200 g Buchweizenmehl

150 g Maismehl

150 g Reismehl

500 g Quark

3-4 Ei

5 g Salz

1 P. Backpulver

je nach Geschmack noch folgende Ölsaaten dazugeben:

Koriander, Kümmel, Sesam, Leinsamen oder Sonnenblumenkerne

Alle Zutaten miteinander verkneten, Brötchen formen, obere Seite mit
Wasser anfeuchten und nach Belieben Sesam, Mohn, Kürbiskerne etc.
darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 20 - 22 Minuten backen.

Noch lauwarm einfrieren und bei Bedarf aufbacken.

Gutes Gelingen wünscht Moni!

Vollkornbrot Rafsanjan M

Glutenfrei + Hefefrei

24 cm Königs-kuchenbackform
Backpapier

300 g Buchweizenkörner +
100 g Natur- Reis (Mittelkorn) +
50 g Amaranthkörner +
zusammen mahlen +

1 TI Kümmel ganz + *
1 TI Korianderkörner ganz + *
0,5 TI Anissamen + *
0,5 TI Fenchelsamen * mit zusammen mahlen.

oder fertiges Brotgewürz *

2 El Sonnenblumenkerne ganz
2 El Sesamsaat ganz
2 El Leinsaat ganz

1 Prise Vollrohrzucker
2 TI Salz
1 Tüte (17 g) Weinsteinbackpulver

alle trockenen Zutaten mit einander vermischen.

250 g kohlensäurehaltiges Mineralwasser +

250 g Kefir

unter die Mehlmischung geben, verrühren.

In eine mit Backpapier (auch beschichtete) ausgelegte
24 cm Königs-kuchenbackform gießen.

In den kalten Backofen stellen

Wo 1 Tassentopf mit Wasser steht, oder
das Wasser in die Fettpfanne, die ganz unten im Backofen steht, gießen.

Bei 170°C Umluft ,ca 70 - 80 min backen,
länger bringt nichts, außer das die Kruste hart wird.

Oder

Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 190° -200°C ,ca 45- 50 min backen.
Dann 1 Tassentopf mit Wasser neben der Backform stellen.
Die Oberfläche des gebackenen Brotes mit Wasser abspritzen.
Ca 10 min in der Form lassen, dann
Langsam auf ein Kuchenrost gleiten lassen.
Backpapier vorsichtig lösen, +
Die restlichen Seiten mit Wasser abspritzen,
GANZ AUSKÜHLEN, BEVOR ES ANGESCHNITTEN WIRD .
Ein Sägemesser ist von Vorteil.

Veränderung I

Anstelle Kefir , kohlendensäurehaltiges Mineralwasser.

Veränderung II

Anstelle Backpulver,
1 Tüte Trockenhefe, +
0,5 TI Vollrohrzucker / Honig +
eine etwas größere Backform

dann den Brotteig in der Form abdecken, + an einem zimmerwarmen Ort
ruhen/ gehen lassen.
(ich nehme den Backofen,
50°C, Licht an + ein bisschen mehr, + gieße in die Fettpfanne schon Was-
ser rein.
Wenn der Teig sich deutlich gehoben hat, die Oberfläche mit Wasser / Öl
einpinseln, + abbacken,
weiter wie oben.

Veränderung III

Anstelle Backpulver / Hefe ist auch
Glutenfreier Sauerteig oder
Glutenfreies Backferment (auf Maisbasis) möglich.

Da ist auf Jedenfalls eine größere Backform als 24 cm , nötig.

+

Falls jemand auf die glorreiche Idee verfallen sollte, zu dem Sauerteig
Noch Hefe/ Backpulver einzusetzen, sollte eine 30 cm in Betracht ziehen,
+ ein Backblech ganz unten in den Backofen zu stellen, schon beim ruhen/
gehen, läuft es aus allem heraus .

aber länger als 2 h sollte er nicht gehen, denn dann fällt es ein,

+ ist mit nichts zu bewegen, nicht mal durch gute Worte.

Dann hilft nur noch , den Teig wieder mit Mehl zu verlängern.

Hinweis

Sollte jemand hier auf die Idee kommen,
Amaranth durch Natur Reiszü ersetzen,
sollte bedenken, das das Brot trocken wird,

+ wenn dann auch noch mit Hefe gearbeitet wird,
ist das Brot nächsten Tag hart.

So sollte das Brot nach dem erkalten, sofort

In Scheiben geschnitten, + mit Pergamentpapier dazwischen,
eingefroren werden.

Brot dagegen mit Sauerteig gebacken,

hält sich in einer Brotdose , oder in einem Leinentuch 10 Tage frisch.
(eigene Erfahrung)

Brot mit Backpulver hält sich auch , wie lange...

Keine Ahnung, wir aßen es gleich auf.

eigenes Rezept, Freitag, 25. März 2005 Hans60

Mais Brot ohne Kefir Anteil (Buttermilch habe ich noch nicht versucht)
ist weder geruchlich noch sehr geschmackvoll

Brot diverses

Früchtebrot, ungebacken

glutenfrei

Zutaten für 1 Portionen

250 g Buchweizen

100 g Soja, gemahlen
50 g Hirse, gemahlen
50 g Amaranth, gemahlen
50 g Mandeln, gemahlen oder

500 g Roggenschrot (Vollkorn)

1 Prise Meersalz
170 g Sonnenblumenkerne, gemahlen, fein
100 g Haselnüsse, gemahlen, fein
½ EL Anis, gemahlen, fein
¼ EL Nelken, gemahlen, fein
½ EL Koriander, gemahlen, fein
100 g Rosinen, gehackt
100 g Datteln, gehackt, oder Früchte Deiner Wahl
200 ml Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander verkneten, 1 Laib formen, trocknen lassen.

12.11.03 Hans60 CK

Rosinenbrot ungebacken

An für sich ist es ein Früchtebrot+ wird mit Datteln + Rosinen gemacht - hatte aber keine zu Hause, daher eben

250 g Buchweizen
100 g Sojaschrot
50 g Hirse
50 g Amaranth fein mahlen
50 g Mandeln alles mittelgrob schroten

1 Prise Meersalz

170 g Sonnenblumenkerne
100 g Haselnüsse
0,50 El Anis
0,25 El Nelken
0,50 El Koriander alles fein mahlen

250 g Rosinen gehackt

ca 200 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser / Wasser

alles miteinander verkneten,
1 Laib formen , trocknen lassen

kann man essen

Donnerstag, 16. Oktober 2003

Donnerstag, 30. Oktober 2003

Vollkornbrot mit Sauerteig (Ansatz)

glutenfrei

Zutaten für 15 Portionen

400 g Buchweizen, gemahlen

100 g Soja, gemahlen

100 g Haselnüsse, o. Mandeln, gemahlen

50 g Hirse, gemahlen und gedarrt

50 g Reis, gemahlen und gedarrt (geröstet)

0,5 EL Rohrzucker /Honig/Zucker

Kümmel

Koriander

Anis

Fenchel oder fertiges Brotgewürz

1.5 TL Meersalz, bis 2 TL nach Geschmack

1.5 EL Sonnenblumenkerne, ganz o gemahlen.

1.5 EL Sesam, un- oder geschält

1.5 EL Leinsamen, un- oder geschrotet

0.7 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser

Für den Teig: (Sauerteigansatz). besteht aus

7 EL Reis, gemahlen

1 TL Rohrzucker /Honig/Zucker

Mineralwasser, kohlensäurehaltiges

Zubereitung

Alle trockenen Zutaten miteinander vermischen, bisschen Wasser mit Sauerteig dazu geben, verrühren nach + nach das restliche Wasser unter rühren, eine 30 cm Backform mit Backpapier (auch Teflonbeschichtete) auslegen, den Teig einfüllen, in den 30-40 Grad vorgewärmten Backofen, wo ganz unten die Fettpfanne mit warmen Wasser steht, ruhen (gehen) lassen ca. 3 h oder mehr, man sieht es, wenn der Teig sich deutlich gehoben hat.

Die Oberfläche des gegangenen Teiges mit Wasser o. Öl einpinseln. Dann bei ca. 170 Grad Umluft (ohne Umluft ca. 30 Grad mehr) ca. 70 min. - ich lasse das Brot im ausgeschalteten Ofen noch 30 - 60 min drin.

Dann wird die Oberfläche der Brotes mit Wasser abgespritzt, umdrehen vorsichtig das Backpapier entfernen, die anderen Seiten auch mit Wasser abspritzen, ganz abkühlen, auf ein Kuchenrost, zum anschneiden das Brot

auf den Kopf legen + 1 Tomatenmesser nehmen. Veränderung: anstelle von Sauerteig, 15 g Trockenhefe nehmen.

Sauerteigansatz : 1 (720 ml) Schraubglas mit 3 EI gemahlen. Nt- Reis + 1 TI Vollrohrzucker/Honig ein bisschen Trockenhefe + kohlenensäurehaltiges Mineralwasser verrühren, es muss eine dicke Pampe sein. Deckel drauf, + ab in den 30- 40 Grad warmen Backofen, nach kurzer Zeit fängt er zu gehen an, immer wieder mit gemahlenem Reis + Wasser verlängern, dann eine Weile drin ruhen lassen, ab + zu die Nase rein, bis es für Dich sauer genug riecht, dann wie oben beschrieben verarbeiten.

Du kannst davon auch 1-3 EI abnehmen + mit Reismehl trocken rühren Deckel drauf , ab in den Kühlschrank, hält sich ca. 14 Tage. Der Teig eignet sich auch für Brötchen + backen in der Pfanne 24 cm Durchmesser.

19.9.03 Hans60 CK

Zucchini Brot 3 Ei

glutenfrei

der 1. Versuch 3 Ei

25.03.2004

3 Tassen Getreide 1 Tasse hat ca 260 g bei mir

400 g Buchweizen

100 g Sojaschrot

50 g Hirse +

50 g Natur Reis alles gemahlen +

100 g Mandeln gemahlen. (Haselnüsse waren alle)

1,5 TI Zimtpulver

1 TI Salz +

0.5 Muskatnuss gerieben ODER

1,5 TI Muskatnuss Pulver

1 Tüte Weinsteinbackpulver (17 g)

alles miteinander verrühren .

1 Tasse Olivenöl (bei mir ca 400 ml)

1 Tasse ,ca 280 g Vollrohrzucker

(mir sind die amerikanischen Kuchen immer zu süß)

3 Ei schaumig rühren.

Dann das Getreidegemisch langsam , nach + nach , zu geben , rühren nicht vergessen + zum Schluss dann noch

2 Tassen grob geriebene Zucchini (ca 2 Stück geschält knapp 460 g)
drunter mischen , (ich nahm die Hand)

in eine 30 cm , mit Backpapier ausgelegte, teflonbeschichtete Königs-
kuchenbackform geben

ca 70 min bei ca 170° C Umluft OHNE vorheizen, backen

Na dann wollen wir mal sehen , .sieht gut aus ,
ein wenig in der Form abkühlen lassen ,
dann vorsichtig auf ein Rost kippen,
Backpapier entfernen , Krümel kosten , ist süß genug

Hmmm , lecker die Muskatnuss , gut das ich nicht mehr Zucker nahm +
auch kein Ei mehr , trotzdem ich stark in Versuchung war

Original Rezept

Zucchini Brot 3 Ei

muss ich noch ausprobieren, hier in BRD (15.03.2004)

3 Ei

2 cup Zucker
1 cup Öl
3 cup Mehl mit
1 TI Soda
0,25 TI Backpulver
1,5 TI Zimt
1,5 TI Muskatnuss

Ei Öl Zucker schaumig schlagen, Mehlmischung nach + nach zu geben.
Zum Schluss

2 cup geriebene Zucchini zufügen
in Kastenform füllen + 325° F 1 Std backen

übersetzt von Annelie Kühn , Tucson AZ, USA , 1981

Brot Reis

Den Sauerteig herstellen

3 Ei Reis feingemahlen +

1 TI Vollrohrzucker +
ein bisschen Trockenhefe
kohlensäurehaltiges Mineralwasser verrühren
in ein 500- 720 ml Schraubglas , Deckel drauf, ab in den mit 30-40 °
vorgeheizten Backofen (Licht an + ein bisschen mehr)
nach ca 20 min wieder , 2 Ei Reis + kohlensäurehaltiges Mineralwasser,
dies noch 2 x wiederholt, dann den Teig vorbereitet, + hinein damit.
Jetzt warten.

Habe in letzter Zeit ,
9 Ei Getreide meist NT- Reis (Dm Markt) gem.
Ein wenig Hefe ,
1 TI Vollrohrzucker,
im Glas 500- 720 ml, (bitte kein Glas wo Essig mit drin war)

verrührt, dann kohlesäurehaltiges Mineralwasser drauf, umgerührt , muß
eine dicke Pampe werden , lieber ein paar Tropfen mehr, der Reis/ Mais
zieht ja noch was ein , nicht viel, aber.. , Deckel drauf , + in den Backofen
bei 30 -40 ° C , Licht an + ein wenig mehr. Nach kurzer Zeit zeigen sich
schon Blasen, das Glas müßte so ca $\frac{3}{4}$ voll sein, stecke ab + zu Deine
Nase rein, wenn es Dir sauer genug ist gleich weiter verarbeiten , meist ,
ja , kommt auch drauf an wie warm das Wasser war + die Küche, aber
nach 3 h sollte es gut sein, habe aber auch schon 5 h gebraucht, kommt
auch auf das Getreide , wie alt es ist an,

bitte nehme NICHT den Russenbuchweizen , er hat nicht Bindekraft , wie
benötigt wird

Glutenfreies Reisbrot 1 Ei M

Reisbrot mit gekochtem Reis

Zutaten für Portionen
500 g Mehl (Reismehl)
200 g Reis, gekochter

1 Ei

25 g Milch - Pulver
25 g Butter
20 g Zuckerrübensirup
20 g Mehl (Johannesbrotkernmehl)
20 g Hefe
20 g Salz
30 ml Zitronensaft
380 ml Wasser, 35 - 40°C

Zubereitung

Die Mengenangaben der Rezepturbestandteile sind für die Herstellung von einem Kastenbrot ausgelegt.

Die Backform sollte etwa folgende Maße aufweisen:

Länge ca. 28 cm / Breite ca. 10 cm / Höhe = ca. 9,5 cm | Inhalt = ca. 2,4 Liter

Für die Herstellung glutenfreier Backwaren kann sowohl Milchreis als auch Naturreis eingesetzt werden. Aus ernährungsphysiologischer Sicht (z.B. höhere Ballaststoffzufuhr) sind der Verarbeitung von Naturreis jedoch deutliche Vorteile einzuräumen. Natürlich können auch Mischungen aus Milchreis und Naturreis verwendet werden.

Zur Vermahlung des Reises muss eine Haushaltsmühle vorhanden sein. Hiermit werden die ganzen Reiskörner so fein wie möglich zerkleinert. Das Mahlprodukt ist dann etwa mit Gries vergleichbar. Zur Erreichung eines vollkörnigen Kauindrucks können auch Anteile von gekochtem Naturreis eingesetzt werden. Gekochter Milchreis ist aufgrund seiner Klebrigkeit und fehlender Körnigkeit nicht so gut geeignet.

Rezeptur :

Kochanleitung für den Naturreis

Naturreis 100 g

Wasser 200 ml

Kochsalz 2g

Kochzeit 25 - 30 min

Die mehlartigen Rezepturbestandteile (Reismehl, Milchpulver, Johannisbrotkernmehl) zuerst in eine Rührschüssel einwiegen und mit einem Schneebesen gut vermengen. Dann alle weiteren Zutaten und Wasser (ca. 35 bis 40°C hinzufügen und mit einem Handmixer (Rührbesen) oder einer Kuchenmaschine einen glatten geschmeidigen Teig herstellen. Die Mix - bzw. Rührzeit beträgt etwa 3 Minuten.

Nach der Fertigstellung des Teiges wird dieser in die Backform gegeben.

Die Teigoberfläche sollte mit dem nassen Handrücken bzw. mit einem nassen Teigspachtel glatt gestrichen

und evtl. mit Mohn, Sesam oder ähnlichem bestreut werden.

Um bei der Endgehrzeit negative Einflüsse von Zugluft zu vermeiden, ist es ratsam,

die Backform z.B. in einen Plastikbeutel einzuschlagen oder unter eine Plastikhaube zu stellen.

Bei Raumtemperatur (20 bis 22 °C) bleibt der Teig für ca. 60 Minuten stehen. Danach gibt man die Backform auf die untere Schiene in den auf 250°C vorgeheizten Backofen (ohne Umluft). Nach ca. 10 Minuten Backzeit die Backofentemperatur auf 200 °C einstellen und weitere 50 Minuten backen.

Nach dem Backen kann die Brotoberfläche mit Speiseöl oder Wasser abgestrichen werden.

Um eine länger anhaltende Frische des Brotes zu gewährleisten, ist es ratsam, diese eine Stunde nach dem Ausbacken in einem Plastikbeutel zu verpacken und bei Raumklima zu lagern.

Mit den genannten Rezepturen können auch Brötchen hergestellt werden. Hierfür kann der Teig weicher geführt werden, d.h. die Wassermenge sollte um etwa 40 ml erhöht werden. Den Teig gibt man in einen Spritzbeutel (ohne Tülle) und füllt ca. 80 bis 90 g Teig in kleine runde Aluminiumförmchen (Ø ca. 8 bis 9 cm, Höhe ca., 2,5 cm).

Nach erfolgter Garzeit werden diese bei 250°C für etwa 20 Minuten gebacken. Oberflächenbestreuungen mit Mohn, Sesam oder Käse gewährleisten ein verbessertes Geschmackserlebnis.

Folgende Backzutaten können auf Basis der zwei genannten Rezepturen zur Geschmacksvielfalt beitragen:

Rosinen, 150 g

Mandeln, süß 120 g

Nüsse, gehackt 120 g

Kokosraspeln 100 g

Quark 180 g

Sonnenblumenkerne 100 g

Kürbiskerne 100 g

Leinsamen, ganz 60 g

Gewürze (Kümmel, Anis, usw.) 5 g

Röstzwiebeln 80 g

Schinken (fein gewürfelt) 100 g

15.4.03 Max Melone CK

Hinweis

Hirse-+ Reis Mehl

Nimmt erst beim Erhitzen (dann aber relativ schnell) Flüssigkeit auf + fördert damit das Aufgehen eines Teiges. Es behält jedoch eine körnige Struktur + verbindet sich nicht richtig mit anderen Zutaten. (Trifft auch für Reis zu) Durch Darren (Rösten) des Korns o Mehls kann dies etwas behoben werden. Die Backwaren sind leicht + locker, falls nicht durch andere Zutaten richtig gebunden, auch stark krümelig. Hirse ist das mineralstoffreichste Getreide + wirkt besonders auf Augen + Haut.

Hans60 Samstag, 9. April 2005

Pikante Käseplätzchen M

Reismehl- Olivenplätzchen

160 g Reismehl

80 g Quark

1 E Olivenöl

200 ccm Selters/

160 g Hartkäse (Gouda ist besser , wenn man es als Zwischenmahlzeit nimmt weil er milder im Geschmack + 48 % Fett hat)

20 schwarze kernlose Oliven + mehr

0,25 t Meersalz

0,5 t gem. Koriander

0,5 TI Rosenpaprikapulver

3 El Sonnenblumenkerne + mehr

Mehl, Quark, Öl+ Wasser, schnell verrühren

30 min ruhen lassen.

Oliven klein schneiden.

Backpapier auf Blech (dann 3 x das Rezept, kann man bei Umluft alle zusammen backen, die Backzeit beträgt dann ca 40 min bei 180°)

Alle Zutaten + Salz, im Teig verrühren

Auf Blech den Teig glatt streichen

Bei 200° Umluft Gold gelb backen

Raus nehmen, klein schneiden, auf Rost abkühlen

Oder in Fett in einer Pfanne goldgelb braten

Veränderung

Reismehlbrot, Pikante

Mittwoch, 20. August 2003

Auf Wunsch einer einzelnen Dame , habe ich das Rezept in

einer 35 cm mit Backpapier ausgelegte Königskuchenform gebacken

90 min bei 160° C Umluft

Rezept 3 X genommen + es in einer 35 cm mit Backpapier ausgelegten Königskuchenform gebacken

Ca 90 min bei 160° C Umluft Fettpfanne mit Wasser unten rein

Donnerstag, 21. August 2003

Nach dem auskühlen, in Scheiben schneiden, auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen , + bei ca 180 - 200 ° C Umluft ca 30- 40 min backen, nach Gefühl

Oder in Scheiben schneiden, + im Toaster backen

Ohne Backofen + oder Toaster, ist Brot zu feucht, na und, geschmacklich nicht besonders. (mir nicht) der Dame aber .

Freitag , den 20. August 2003

Reis-Mokkaküchlein M

15 g frische Hefe in
75 ccm handwarmer Milch auflösen, dann mit
75 g dicker saurer Sahne (Schmant) +
60-70 g Honig +
2 gestrichenen EL sehr fein gemahlenen Kaffee 1/3 TL gem. Kardamom +
1 Prise Meersalz +
75 g gem. Mandeln, +
75 g Reismehl (Rundkorn) +
75 g Sojamehl verrühren
Den Teig esslöffelweise in die Pfanne geben + etwa 20 min aufgedeckt
gehen lassen.
Die Brötchen dann zugedeckt ca. 20 min backen.

Reisbrot

Variante
ca 500 g Reismehl
ca 200 g gem. Mandeln
ca 250 g Hirsegries
ca 150 g Hirseflocken (da ich keine Flocken hatte , nahm ich gem Hirse)
1,5 Päckchen Weinsteinbackpulver
9 EL verträgliches Öl
Salz
3 TL Wasser
700 ml Selters (Kohlensäurehaltiges Mineralwasser)
Die trockenen Zutaten mischen, die flüssigen Zutaten dazugeben und gut
verrühren, so dass ein relativ flüssiger Teig entsteht. 2 Kastenformen mit
Öl bestreichen und mit Sesamsaat versehen.(ich nahm Backpapier)
Backofen auf 220 Grad vorheizen ; Brot 15 Minuten backen, dann die
Temperatur auf 180 Grad reduzieren und noch ca 50 - 60 Minuten backen.

Freitag, 28. Februar 2003

Reisbrot- + Varianten

ca 500 g Reismehl
ca 200 g gem. Mandeln
ca 250 g Hirsegrieß *
ca 150 g Hirseflocken *
1 ½ Päckchen Weinsteinbackpulver
9 EL verträgliches Öl
Salz
1l Wasser
700 -1000 ml Kohlensäurehaltiges Mineralwasser / Selters

Die trockenen Zutaten mischen, die flüssigen Zutaten dazugeben und gut verrühren, so dass ein relativ flüssiger Teig entsteht.

2 Kastenformen mit Öl bestreichen und mit Sesamsaat versehen.*

* oder mit Backpapier auslegen

Backofen auf 220 Grad vorheizen ; Brot 15 Minuten backen, dann die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und noch ca 50 - 60 Minuten backen.

* statt dessen Hirse fein gem.

Freitag, 28. Februar 2003

Veränderung I

500 g Natur Reis(Mittelkorn) gem
200 g Sonnenblumenkerne gem
400 g Hirse gem
1 Prise Vollrohrzucker
2 Tüten a 17 g Weinsteinbackpulver
2 TL Salz

100 g ungehärtete Margarine, verflüssigt
ca 800 ml Kohlensäurehaltiges Mineralwasser / Selters

Die trockenen Zutaten mischen, die flüssigen Zutaten dazugeben und gut verrühren, so dass ein relativ flüssiger Teig entsteht.

2 Kastenformen mit Backpapier auslegen

Backofen auf 220 Grad vorheizen ; + 1 Tassentopf mit Wasser dazu stellen, Brot 15 Minuten backen, dann die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und noch ca 50 - 60 Minuten backen.

Veränderung II

500 g Natur Reis(Mittelkorn) gem
200 g Sonnenblumenkerne gem
400 g Hirse gem
2 EL Vollrohrzucker

2 Tüten a 17 g Weinsteinbackpulver
2 TI Salz

100 g ungehärtete Margarine, verflüssigt
ca 800 ml Kohlensäurehaltiges Mineralwasser / Selters

Die trockenen Zutaten mischen, die flüssigen Zutaten dazugeben und gut verrühren, so dass ein relativ flüssiger Teig entsteht.

2 Kastenformen mit Backpapier auslegen

Backofen auf 220 Grad vorheizen ; + 1 Tassentopf mit Wasser dazu stellen, Brot 15 Minuten backen, dann die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und noch ca 50 - 60 Minuten backen.

Schmeckt ein wenig dann wie Toastbrot.

Veränderung III

500 g Natur Reis(Mittelkorn) gem
200 g Sonnenblumenkerne gem
400 g Hirse gem
1 Prise Vollrohrzucker
2 Tüten a 17 g Weinsteinbackpulver
2 TI Salz
1 Brotgewürz, gekauftes ODER

1 TI Kümmelsamen +
1 TI Korianderkörner +
0,5 TI Anissamen +
0,5 TI Fenchelsamen mit mahlen

100 g ungehärtete Margarine, verflüssigt
ca 800 ml Kohlensäurehaltiges Mineralwasser / Selters

Die trockenen Zutaten mischen, die flüssigen Zutaten dazugeben und gut verrühren, so dass ein relativ flüssiger Teig entsteht.

2 Kastenformen mit Backpapier auslegen

Backofen auf 220 Grad vorheizen ; + 1 Tassentopf mit Wasser dazu stellen, Brot 15 Minuten backen, dann die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und noch ca 50 - 60 Minuten backen.

Man kann natürlich auch anstelle der Margarine,
auch 9 EL verträgliches Öl, nehmen.

Habe aber außer Olivenöl, keines im Haus, + dies schmeckt bei dieser Art Brot nicht.

Ist auch das einzige , welches ich mit Ober- + Unterhitze backe.

Das Original Rezept , habe ich irgendwo mal im Internet gefunden

Habe nur den Wassertopf noch ergänzt, sowie
Die Prise Vollrohrzucker, die gehört einfach dazu.

Reismehl- Brötchen

120 g Reismehl (Rundkorn)
80 g Sojamehl
0,75 -1 Tl. Meersalz
1 Tl. gemahlenen Koriander
etwa 1 El. getrockneten Thymian
15-20 g frische Hefe +
200 ccm handwarmes kohlensäurehaltiges Wasser miteinander verrühren.
dann
1 El. Sonnenblumenöl dazugeben.
die Backzeit beträgt bei diesen Brötchen nur etwa 15 min

in der Pfanne mit Deckel

Reismehl verbindet sich im kalten Zustand nur wenig mit der Flüssigkeit,
saugt sie erst beim backen auf und bleibt auch dann ziemlich unverbun-
den. Deshalb kann man Reisbrötchen nur unter Mitverwendung von Voll-
sojamehl herstellen, dadurch werden sie leicht und locker

Reismehlbrot

Hallo Hans-Jochen,
hatte heute ein neues Rezept ausprobiert das ich von einer Mitarbeiterin
der Minderleinsmühle bekommen habe. Und was soll ich dir sagen ???
es hat geklappt ..ein richtiges Brot das auch so aussieht ..lach freu
hier das Rezept:

250 g Reismehl
150 g Sojamehl
50 g Guarkernmehl
100g Kartoffelmehl

0,5 Packung Quark (125 g)

1,5 Tüten Backpulver

alles vermengen und nach und nach mit dem Knethaken insgesamt 550
ml Selters hinzufügen. Dann der Teig zum gehen etwas stehen lassen.

Den Backofen vorheizen auf 250 Grad

Den Teig noch mal richtig mit der Hand durchkneten und eine Brotform formen und in der oberen Mitte einen Längsschnitt machen.

Dann in den Backofen mittlere Schiene (ganz unten in den Ofen eine Schale mit Wasser stellen).

15 min backen lassen

dann runter stellen auf 200 Grad und noch mal 3/4 Stunde backen lassen.

Immer zwischendurch mit Wasser das Brot etwas bestreichen.....und fertig!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Toll was???

Ich habe nun auch die Idee bekommen mit dem Grundrezept (nur noch Kakao und Zucker oder was weiß ich hinzufügen ...gg) Und dann den Teig ausrollen und Plätzchen davon backen. Das probiere ich gleich morgen..... Ich bin erst mal begeistert wie du dir sicher vorstellen kannst

ganz liebe und glückliche Grüße Hedda

- - - -

PS, Hans, hat das Brot nicht gebacken, ich habe einfach kein Glück, mit zusätzlichen Bindemittel, aber da Hedda so begeistert ist,

Reismehlbrötchen M

Zutaten für 8 Brötchen

100 g (Natur) Reismehl (Rundkorn)

100 g Vollsojamehl

1 TI Honig

15 g frische Hefe (Trockenhefe)

180 g Zimmer warmer Joghurt

ca. 0,5 TI Meersalz

1 TI. gemahlener Koriander

eventuell 1 Ms Kardamom

Für die Pfanne Butter

alles miteinander verrühren,

Teig bei Zimmertemperatur ca. 20 min gehen lassen

Die Pfanne einfetten

den Teig nochmals durchrühren, dann esslöffelweise in die Pfanne geben.

Die Brötchen zugedeckt auf Stufe 1,5, von drei möglichen Stufen, in 20-25 min von unten braun backen.

Die Brötchen nach Belieben auch von der Oberseite in etwa 10 min bräunen oder gleich herausnehmen.

Variante

120 g Reismehl (Rundkorn)
80 g Sojamehl
0,75 -1 Tl. Meersalz
1 Tl. gemahlenen Koriander
etwa 1 El. getrockneten Thymian
15-20 g frische Hefe +
200 ccm handwarmes kohlenensäurehaltiges Wasser miteinander verrühren.
dann
1 El. Sonnenblumenöl dazugeben.
die Backzeit beträgt bei diesen Brötchen nur etwa 15 min

Reissauerteig -Brot

22. April 2003

Gesternabend

Sauerteig,

3 El NT Reis
1Tl Honig,
ein bisschen Hefe,
kohlenensäurehaltiges Mineralwasser,

Deckel drauf, vorm schlafen gehen, noch Reis + kohlenensäurehaltiges Mineralwasser dazu, muss ne dicke Pampe sein in Backofen über Nacht, bei nur Lampe an.

Morgens verlängert auf 0,75 Glas, (720 ml) + auf ca 30 ° C Backofen,

im laufe des Vormittag den

Vorteig

700 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
200 g Reis
200 g Buchweizen

Nachmittag

Hauptteig

100 Kichererbsenmehl
100 g Amaranth gem
100 g Buchweizen gem

1 TI gem Kümmel
2 TI Salz
1 EI Kümmel
2 EI Sonnenblumenkerne
1 EI Sesam
1 EI Leinsamen

(PS, hatte noch je 1 P Backpulver + Hefe dabei, hat sich nachher als überflüssig heraus gestellt, es geht damit so schnell in die Höhe, + wenn man ein wenig zuviel Wasser hatte, lief es aus der Form in den Backofen, diese Sauerei, erst danach, sorgte ich dafür das die Fettpfanne, schon beim gehen, voll Wasser ist.

die Ruhe bzw Gehzeit, hat sich nicht wesentlich verlängert, da ich den Backofen, 30 - 40 C, Licht an + ein wenig mehr, mit Ober+ Unterhitze einstelle)

alles verrühren

in 30 cm Backform mit Backpapier ausgelegt

war leider, nach 2 h schon so gegangen, das ich ihn noch abbacken muss
bei 160 ° C, 60 min
bei 140 ° C 20 min.

raus aus dem Ofen, die Oberseite mit Wasser abspritzen, Backpapier entfernen, die restlichen Seiten auch mit Wasser abspritzen, auf ein Rost abkühlen lassen.

Das Brot umdrehen, und von der unteren Seite mit einem Tomatenmesser anschneiden.

geschmacklich wohl das bisher beste, auch wenn es innen noch ein bisschen feucht, ist.

(heute weiß ich, dass das Amaranthmehl, für die Feuchtigkeit, nach dem backen verantwortlich ist, dadurch erspare ich mir das einfrieren, ich habe schon Brot noch nach 6 Tagen, so erlebt 01.12.2003)

Soja Reisbrötchen

120 g NT- Reismehl,
80 g Sojamehl
0,75 -1 TI Meersalz

1 Tl gem Koriander,
etwa 1 El getr. Thymian
15 - 20 g fr. Hefe / 0,5 T Weinsteinbackpulver+
200 ccm Hw. kohlenensäurehaltiges Mineralwasser alles miteinander ver-
rühren
Dann 1 El Sonnenblumenöl dazugeben.
Die Backzeit beträgt bei diesen Brötchen nur etwa 15 min.

Eine 24 cm Ø teflonbeschichtete Bratpfanne , aus fetten , 3 Handtellergro-
ße Klopse formen , reinlegen , etwas platt drücken, Deckel drauf.
Auf Stufe 1,5 , von drei Stufen. 15 min backen.
Wer will, kann sie umdrehen, noch 5 min backen, bei geöffneten Deckel.
Oder gleich raus nehmen.
Man sollte sie etwas abkühlen lassen, dann verfestigen sie sich noch,
oder , wer es nicht abwarten kann, vorsichtig aufschneiden,
dann Butter drauf, + sie zerläuft etwas....hmm

Veränderung I

500 g Natur Reis(Mittelkorn) gem
200 g Sonnenblumenkerne gem
400 g Hirse gem
1 Prise Vollrohrzucker
2 Tüten a 17 g Weinsteinbackpulver
2 Tl Salz

100 g ungehärtete Margarine, verflüssigt
ca 800 ml Kohlensäurehaltiges Mineralwasser / Selters

Die trockenen Zutaten mischen, die flüssigen Zutaten dazugeben und gut
verrühren, so dass ein relativ flüssiger Teig entsteht.
2 Kastenformen mit Backpapier auslegen
Backofen auf 220 Grad vorheizen ; + 1 Tassentopf mit Wasser dazu stel-
len, Brot 15 Minuten backen, dann die Temperatur auf 180 Grad reduzie-
ren und noch ca 50 - 60 Minuten backen.

Veränderung III

500 g Natur Reis(Mittelkorn) gem
200 g Sonnenblumenkerne gem
400 g Hirse gem
1 Prise Vollrohrzucker
2 Tüten a 17 g Weinsteinbackpulver
2 Tl Salz

1 Brotgewürz, gekauftes **ODER**

1 TI Kümmelsamen +
1 TI Korianderkörner +
0,5 TI Anissamen +
0,5 TI Fenchelsamen mit mahlen

100 g ungehärtete Margarine, verflüssigt
ca 800 ml Kohlensäurehaltiges Mineralwasser / Selters

Die trockenen Zutaten mischen, die flüssigen Zutaten dazugeben und gut verrühren, so dass ein relativ flüssiger Teig entsteht.

2 Kastenformen mit Backpapier auslegen

Backofen auf 220 Grad vorheizen ; + 1 Tassentopf mit Wasser dazu stellen, Brot 15 Minuten backen, dann die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und noch ca 50 - 60 Minuten backen.

Man kann natürlich auch anstelle der Margarine,
auch 9 EL verträgliches Öl, nehmen.

Habe aber außer Olivenöl, keines im Haus, + dies schmeckt bei dieser Art Brot nicht.

Ist auch das einzige , welches ich mit Ober- + Unterhitze backe.
Das Original Rezept , habe ich irgendwo mal im Internet gefunden

Habe nur den Wassertopf noch ergänzt, sowie
Die Prise Vollrohrzucker, die gehört einfach dazu.

Brötchen

Brotrezept+ -- Brötchenrezept funktioniert immer

400 Gr. Buchweizen „geschrotet“ oder feingemahlen
100 Gr. Soja
100 Gr. Haselnüsse gemahlen
50 Gr. Hirse gem.
50 Gr. Reis gem.
15 g Trockenhefe
0,5 El. Honig
1,5 -2 TI. Meersalz
700 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser alles miteinander vermischen

bei Bedarf /Geschmack Brotgewürz , o. Kümmel, Koriander, Anis, Fenchel ganz oder gem.,

+ je 2 El Sonnenblumenkerne + o. Sesam + o. Leinsaat ganz o. gem.

Es darf nur die gleiche Menge Wasser erhalten,
wie Gewicht des Getreide 1 zu 1 eine Idee mehr

in eine 30 cm, mit Backpapier ausgelegte Königs-kuchenbackform füllen,
glatt streichen, + bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis er sich deutlich
gehoben hat. (Ca 2 h) nicht mehr, er fällt dann wieder ein

Die Oberfläche des gegangenen Teiges mit Wasser/Öl/Milch einpinseln
Die Fettpfanne mit 1-2 L Wasser füllen
bei ca 160 ° -170° C Umluft (normal ca 30°C mehr), 70 - 80 min, + noch
ca 30- 40 min im ausgeschalteten Ofen lassen, daher reichen auch 70
min., oder gleich raus, wie man will.
Nadelprobe

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

Oder in eine mit Fett + Grieß , 24 cm Ø teflonbeschichtete Bratpfanne,
eingegeben, glatt streichen , vom Rand wegstreichen, da das Brot gedreht
wird., gehen lassen. Deckel drauf, + auf Stufe 1,5 , von drei möglichen
Stufen 45 -60 min backen, wenn der Teig oben nicht mehr klebt, ein Brett
auf die Pfanne legen, umdrehen, + vom Brett wieder in die Pfanne gleiten
lassen, + nochmals 10 -15 min , ohne Deckel backen.

Wenn fertig, die Oberfläche mit Wasser abbürsten , einpinseln, abspritzen,
gibt ja genug Möglichkeiten
Umdrehen das Brot, auf das Kuchenrost +
Backpapier vorsichtig lösen,
danach die übrigen Seiten, auch mit Wasser bearbeiten,
dadurch wird die Kruste nicht hart
Auch noch feucht innen , aber nicht klebrig,

Buchweizen-Anis-Küchlein M

160 g Buchweizenmehl mit
1 Tl. gem. Anis
1 Prise Meersalz,
60 g Honig
12 g fr. Hefe +
130 g **zimmerwarmem Kefir** verrühren + gehen lassen
dann 25-30 g weiche Butter +
40 g gem Haselnüsse darunter mengen.

Die Küchlein zugedeckt in 12-15 min backen

Buchweizenbrötchen M

180 g Buchweizen
ca. 0,5 Tl. Meersalz
1 Tl. Honig
15 g frische Hefe (oder Trockenhefe)

180 g zimmerwarme Buttermilch

alles miteinander verrühren
etwa 20 min bei Zimmertemperatur gehen lassen
Die Pfanne einfetten
Den Teig nochmals durchrühren, dann esslöffelweise in die Pfanne geben
Die Brötchen auf Stufe 1,5 von drei möglichen Stufen zugedeckt in etwa
20 min von unten backen
nach belieben die Brötchen dann auch von der Oberseite in 5-10 min
bräunen oder gleich herausnehmen.

Hirsebrötchen

Hirsemehl reagiert im kalten Zustand kaum + nimmt erst beim Backen die Flüssigkeit auf, bleibt aber auch dann relativ unverbunden. Hirsebrötchen sollte man deshalb immer mit Weizen- o. aber etwas Sojamehl herstellen. Mit Weizenmehl werden sie leicht + locker, fast etwas krümelig, mit Sojamehl dagegen gebundener. Bei Verwendung von Sahnequark kann man den Teig auch etwas Butter hinzufügen.

Quinoa
Autor: Kerstin
Datum: 20.11.03 10:35

Aus Quinoa kannst du auch ein einfaches, vollwertiges, leckeres

Quinoa- Brötchen

(Vollwert)

Schmecken furchtbar, ungewohnt, zu hart, vielleicht lag es auch daran, weil ich keine Erfahrung mit Biobin habe, weil ich alles ohne Bindemittel arbeite

250 g Quinoa

250 g Tapioka- Sago
1 pk Weinsteinbackpulver
1 TI Johannisbrotmehl (Biobin)
Meersalz nach Geschmack
300 ml ; Wasser; Menge anpassen

Quinoa und Sago zu feinem Mehl vermahlen und mit Weinsteinbackpulver, Biobin, Meersalz und wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Aus dem Teig ca. 18 kleine Brötchen formen und auf ein gefettetes Backblech legen.

Im Ofen bei ca. 180°C für 20 Min. backen (Heißluft: 160°C), bis die Brötchen an der Unterseite goldbraun sind (Garprobe mit einem Holzstäbchen!!!).

Vielleicht hat einer daran Interesse

Reismehl- Brötchen

120 g Reismehl (Rundkorn)
80 g Sojamehl
0,75 -1 TI. Meersalz
1 TI. gemahlenen Koriander
etwa 1 El. getrockneten Thymian
15-20 g frische Hefe +
200 ccm handwarmes kohlenensäurehaltiges Wasser miteinander verrühren.
dann
1 El. Sonnenblumenöl dazugeben.
die Backzeit beträgt bei diesen Brötchen nur etwa 15 min

in der Pfanne mit Deckel

Reismehl verbindet sich im kalten Zustand nur wenig mit der Flüssigkeit, saugt sie erst beim backen auf und bleibt auch dann ziemlich unverbunden. Deshalb kann man Reisbrötchen nur unter Mitverwendung von Vollsojamehl herstellen, dadurch werden sie leicht und locker

Reismehlbrötchen M

Zutaten für 8 Brötchen
100 g (Natur) Reismehl (Rundkorn)
100 g Vollsojamehl
1 TI Honig

15 g frische Hefe (Trockenhefe)

180 g Zimmer warmer Joghurt

ca. 0,5 Tl Meersalz

1 Tl. gemahlener Koriander

eventuell 1 Ms Kardamom

Für die Pfanne Butter

alles miteinander verrühren,

Teig bei Zimmertemperatur ca. 20 min gehen lassen

Die Pfanne einfetten

den Teig nochmals durchrühren, dann esslöffelweise in die Pfanne geben.

Die Brötchen zugedeckt auf Stufe 1,5, von drei möglichen Stufen, in 20-25 min von unten braun backen.

Die Brötchen nach Belieben auch von der Oberseite in etwa 10 min bräunen oder gleich herausnehmen.

Schnelle Sonntags-Brötchen 3- 4 Ei M

von der Gesprächsgruppe Fulda:

200 g Buchweizenmehl

150 g Maismehl

150 g Reismehl

500 g Quark

3-4 Eier

5 g Salz

1 P. Backpulver

je nach Geschmack noch folgende Ölsaaten dazugeben:

Koriander, Kümmel, Sesam, Leinsamen oder Sonnenblumenkerne

Alle Zutaten miteinander verkneten, Brötchen formen, obere Seite mit Wasser anfeuchten und nach Belieben Sesam, Mohn, Kürbiskerne etc. darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 20 - 22 Minuten backen.

Noch lauwarm einfrieren und bei Bedarf aufbacken.

Gutes Gelingen wünscht Moni!

Soja- Reisbrötchen

120 g Natur- Reismehl,

80 g Sojamehl

0,75 -1 TL Meersalz
1 TL gem Koriander,
etwa 1 El getr. Thymian
15 - 20 g fr. Hefe / 0,5 T Weinsteinbackpulver+
200 ccm Hw. Wasser alles miteinander verrühren
Dann 1 El Sonnenblumenöl dazugeben.

Die Backzeit beträgt bei diesen Brötchen nur etwa 15 min.

Eine 24 cm Ø teflonbeschichtete Bratpfanne , aus fetten , 3 Handtellergröße Klopse formen , reinlegen , etwas platt drücken, Deckel drauf.

Auf Stufe 1,5 , von drei Stufen. 15 min backen.

Wer will, kann sie umdrehen, noch 5 min backen, bei geöffneten Deckel.

Oder gleich raus nehmen.

Man sollte sie etwas abkühlen lassen, dann verfestigen sie sich noch,
oder , wer es nicht abwarten kann, vorsichtig aufschneiden,

dann Butter drauf, + sie zerläuft etwas....hmm

Sojabrötchen

1.

160 g Buchweizen
40 g Sojaschrot

ab hier wiederholt es sich bei den anderen

1 TL. Salz
Hefe
Selters
1 El Olivenöl

2.

160 g Reismehl
40 g Sojaschrot

3.

160 g Hirsemehl
40 g Sojaschrot

werden in der mit Fett/ Öl eingepinselten Bratpfanne , bei 1,5 , von drei möglichen Stufen, mit Deckel gebacken, ca 15-25 min, wenn sie beim anfassen nicht mehr kleben sind sie fertig. Man kann sie umdrehen, + auch noch 5 min backen oder gleich raus nehmen.

Reis + Hirse , wird erst beim erkalten fest

Fladen & anderes

Castagnaccio, Maronenfladen M

Portion: 1

500 g Kastanienmehl

3/4 l Milch

1/4 l ; Wasser, ungefähre Menge

1 Tas. Eingeweichte Rosinen

1/2 Tas. Pinienkerne

Mehl

Öl

Damit der Fladen nicht krümelig, sondern schön glatt wird, muss man das Mehl zunächst sieben. In einer Schüssel wird das Mehl mit der Milch verrührt und, wenn nötig, mit Wasser, bis ein gleichmäßiger, dickflüssiger Teig entsteht. Die exakte Menge Flüssigkeit hängt nicht zuletzt vom Augenmass ab, denn je nach Luftfeuchtigkeit, Beschaffenheit des Mehls usw. wird einmal etwas mehr, manchmal etwas weniger benötigt.

Nun werden die Rosinen, die gut abgetropft sind, in Mehl gewendet, bevor man sie unter den Teig rührt. Das ist wichtig, denn sonst sinken die schweren Rosinen auf den Boden des Fladens. Jetzt kann der Teig in eine geölte Kuchenform gegossen werden. Hierzu keine Springform verwenden, sondern eine Form, die unten dicht geschlossen ist, damit kein Teig austreten kann.

Den Castagnaccio etwa eine Dreiviertelstunde bei 180 Grad backen.

Kurz bevor der Fladen gar ist, ihn mit Pinienkernen bestreuen, die auf diese Weise kurz mitrösten. Der Fladen ist fertig, wenn sich auf der Oberfläche kleine Risse zeigen.

Mais Fladen 1 Eigelb M

200 g Maismehl

130 ml Wasser

1 EL Öl

1 Eigelb

1/2 TL Salz

100 g mittelalter Gouda

Alle Zutaten außer dem Käse zu einem geschmeidigen Teig kneten und einem mit Backpapier ausgelegten Blech zu einem Fladen formen. Käse auf die Oberfläche streichen.

Fladen im vorgeheizten Backofen bei 200° C 15 bis 20 Minuten backen.

Fladen M

Von Anette 15.1.04

100 ml Reis mit Wasser kochen, etwas abkühlen lassen. Dann mit 300 ml Mehlmischung (habe alles schon ausprobiert von selbstgemahle- nem Reis/Buchweizengemisch bis Fertigmischungen von Schär o.ä.- hat immer gut geklappt)

1 p. glutenfreier Trockenhefe (ich nehme meistens 1/2 Würfel in warmer Milch aufgelöst und etwas gehen gelassener frischer Hefe)

200 ml Käseraspeln

1TL Salz vermischen und langsam bis zu 200 ml lauwarmes Wasser einrühren. Dann klatsche ich mit einem Löffel Haufen auf ein mit Backpapier belegte Blech und schiebe es bei 225°C in den Ofen. Etwa 15 min backen, bis braune Stippen zu sehen sind).

Gutes Gelingen und den Kindern guten Appetit!

Anette

Mexikanische Kichererbsen- Fladen 4 Ei

200 g Kichererbsen

75 g ger. Parmesan

4 Ei

Salz

Öl

Waschen + 24 h einweichen. Danach noch einmal gründlich waschen.

Mit frischen Wasser aufsetzen + in ca 2 h gar kochen (Schnellkochtopf ca 30 -40 min). abtropfen pürieren + den ger. Käse unterrühren.

Die Eier hellgelb schlagen, Kichererbsenpüree unterrühren + mit Salz abschmecken.

Reichlich Öl in einer Pfanne heiß werden lassen. Jeweils 1 El der Masse in des heiße Fett, setzen , flachdrücken + unter wenden goldbraun braten. Heiß servieren.

Paprika Muffeins

1 Zwiebel fein wiegen + in
1 - 2 El Olivenöl/ anderes andünsten, abkühlen lassen

1 rote Paprikaschoten fein wiegen,

1 Tasse Kichererbsen gem
1 Tasse Mais gem
1 Tasse rote Linsen +
1 TI gelber Senfkörner +
3-5 Pfefferkörner zusammen mahlen
1-2 TI Gewürzsalz (eher 2 TI)
0,25 TI Vollrohrzucker oder 1 Prise
1 Tüte (17 g) Weinsteinbackpulver
3 Tasse kohlensäurehaltiges Mineralwasser

Fett für die Form

1 Muffeinsbackblech a 12 St

die trockenen Zutaten, Zwiebel + die rohe Paprika, gut vermischen, dann das Wasser unterrühren, + in die eingefetteten Muffeinsmulden geben.

30-35 min , bei 160 °C Umluft OHNE vorheizen, backen.
Ca 10 min in der Form, sich verfestigen lassen,
Vorsichtig auf ein Kuchenrost, gleiten lassen, abkühlen.

Oder nach ca 20 min , mit einem Sägemesser, vorsichtig quer oder längst aufschneiden, + auf die noch warmen Muffeins, (wer darf) Butter drauf geben. Guten Appetit

07.06.2004 Hans60 (eigene Zusammenstellung)

Tacos

Zutaten

6 cup Maismehl

1 cup Schweineschmalz
1 EL Salz
Wasser (kohlensäurehaltiges Mineralwasser)

1 cup = ca 1 Tasse = ca 250 ml
nur kann man nicht 1 Tasse gleich setzen wie – g –
auf das Volumen kommt es an Hans60

Mehl , Schweineschmalz + Salz wie für einen Biskuit-Teig verrühren.
Wasser dazugeben + anfangen zu kneten bis der Teig soft ist. Weitere 10
min stehen lassen. Kleine Bällchen formen in der Größe der Tortelilas.
Weitere 10 min stehen lassen + dann den Teig ausrollen + in die ge-
wünschte Form ziehen.

Hinweise + Tipps

Brot geht auf und fällt wieder zusammen:

Abhilfe:
1 EL weniger Flüssigkeit
1/4 TL mehr Salz
1/8 - 1/4 weniger Hefe

du kannst alles gleichzeitig anwenden wenn es sehr schlimm ist, oder nur
1 oder zwei Mengen verändern, wenn es nicht so schlimm ist.

Hinweis I I I

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben,
wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzah-
lenangaben nicht mehr.

Mit freundlichen Grüßen

Zusammen gestellt ,Montag, 6. Juni 2005

www.hans-joachim60.de

Brot

Bei verschiedenen Gesprächsgruppen, wird Brot oft mit den sogenannten

Brühstück gearbeitet, mit guten Erfolg.

Schreibe Dir hier aus der Rezeptsammlung, es einmal ab:

Brühstück :

Auf jeden Fall kann 1/3 der Mehlmenge als Ganzkorn (Reis, Hirse, Buchweizen, Amaranth,) als vorgekochte Grütze zum Teig gegeben werden. Das Getreide wird in mindestens doppelt soviel Wasser 20 min gekocht + muss mindestens 6 h stehen bleiben. Es entwickeln sich Quellstoffe + Backhilfen.

Die Grütze macht das Brot natürlich ballaststoff- + nährstoffreicher. Sie macht es aber auch saftiger. Es trocknet nicht so schnell aus. Der Teig braucht meistens kein zusätzliches Wasser.

Wenn vom Mittagessen noch Reste, z B Kartoffelbrei, gekochten Reis. Rein in den Teig. Ist noch altes, hart gewordenes Brot da ?- in die Grütze rühren, (vorher zerkleinern)

Ihr könnt aus der Hälfte des Mehles,(am besten selbstgemahlene Hirse, Buchweizen) aller Hefe+ etwas Wasser einen Vorteig machen (einige Stunden vor dem Backen) warm stellen + abdecken. Das Getreide wird aufgeschlossen; es bildet sich Hefe; das Brot wird elastischer.

(Tipps für vollwertiges Brot von R. Schwabroh)

Einleitung

28.04.2003

beim 2. Versuch festgestellt

das Getreide grob geschrotet, vor- +Hauptteig

es darf höchstens, in der Backform, bis 2 h gehen, danach fällt er wieder ein,

da der Teig eingefallen war, habe ich gedacht, noch 80 g Buchweizen rein, in die Hauptform, die andere, was nur aus dem Teig bestand der nicht in die Form ging, habe ich gelassen, beide bei 160°, 60 min, dann auf 140 °, 20 min. raus genommen, abgespritzt, gedreht, aus dem Backpapier, auch abgespritzt , beide fühlten sich, na nicht so an, wie ich mir das gewünscht hätte, beim „normalen" Getreide, wenn das Getreide geschrotet, nimmt es die Flüssigkeit besser auf, anstatt fein gemahlen, hier ist es aber nicht der Fall, habe beide vorsichtig mit Tomatenmesser angeschnitten, beide Arten zu feucht, jetzt habe ich sie umgedreht, + noch einmal in ihre Formen, bei 150° , der Geschmack ist gut, aber zu feucht,

habe noch einmal Sauerteig angesetzt + werde morgen noch eines, so wie das letzte Mal, na mal sehen, wie das Brot jetzt noch wird, dann ist es e-

ben ein Doppelback, außen sehr knusprig, innen, würde ich sagen, zu feucht. Na ja. War eben ein Versuch, dann eben wieder fein mahlen,

Hinweis II

Da ich das Getreide / Ölsaaten unmittelbar vor dem Gebrauch mahle, kann es bei gekaufte Mehlen, zu anderen Ergebnissen führen, als hier beschrieben.

Hinweis in eigener Sache

Nur Versuche + Veränderungen die gelungen sind , erscheinen hier. die vielen Fehlversuche NICHT

Brot mit Sauerteig

Brot mit Sauerteig ohne Soja + Nüsse

18. Oktober 2003

Sauerteigansatz

9 EI NT- Reismehl gem.

1 TI Vollrohrzucker/Zucker/Honig

bisschen Hefe (0,5 TI)

kohlensäurehaltiges Mineralwasser zusammen verrühren, muss eine dicke Pampe werden, in 1 Schraubglas (720 ml), Deckel drauf, warm stellen, (ich nehme den Backofen Ober- + Unterhitze, Licht an + ein bisschen mehr.ca 2-4 h , öfter die Nase rein, wenn es, für einen genug sauer riecht, das Glas sollte aber 0,75 voll dann sein,

Hauptteig

400 g Buchweizen

100 g Kichererbsen

100 g Amaranth

50 g Hirse

50 g NT- Reis alles gemahlen

1 TI Vollrohrzucker /anderen

1- 2 TL Meersalz

1 Tüte Brotgewürz (kann auch weg bleiben,) oder
Kümmel, Koriander, Anis, Fenchel, einzeln, ganz oder gemahlen.

2 EL Sonnenblumenkerne o. mehr, ganz oder gemahlen.

2 EL Leinsamen o. mehr, ganz oder gemahlen.

2 EL Sesam o. mehr, ganz oder gemahlen.

Alle trockenen Zutaten miteinander verrühren, dann

1 Flasche (700 ml) kohlensäurehaltiges Mineralwasser mit dem Sauerteigansatz zu dem trockenen Teig geben, gut vermischen + in

Eine 30 cm, mit Backpapier ausgelegte Königskuchenbackform (auch Teflonbeschichtete) geben, glatt streichen.

In den Backofen , die Fettpfanne , mit Wasser füllen, darüber den Rost, + darauf die gefüllte Backform geben.

bei 30- 40 °, Licht an , + ein bisschen mehr

Ruhen lassen , bis er sich deutlich gehoben hat

Den gegangenen Teig, mit Wasser/Öl usw. abpinseln.

Bei 160 -170 ° Umluft, ca 70- 90 min, mehr nicht, bringt nichts.

Die Oberfläche mit Wasser abspritzen, auf ein Kuchenrost gleiten lassen, Backpapier vorsichtig entfernen, dann die übrigen Seiten abspritzen.

Dadurch wird die Kruste nicht so hart,

Abkühlen lassen, vor dem anschneiden, am besten über Nacht

(riecht jedenfalls anders, als die Brote mit Soja + Nüsse, na mal sehen, wie es morgen aussieht beim anschneiden
eigenes Rezept Hans-Joachim60

Vollkornbrot mit Sauerteig

Zutaten für 4 Portionen

3 EL Mehl (Reismehl)

1 TL Honig

etwas Hefe

Mineralwasser, alles verrühren

700 ml Mineralwasser, kohlensäurehaltiges

200 g Mehl (NT- Reismehl, Rundkorn)
200 g Buchweizen - Schrot/Mehl
100 g Kichererbsen - Mehl
100 g Amaranth, gemahlen
1 TL Kümmel, gemahlen
2 TL Meersalz
1 EL Kümmel
2 EL Sonnenblumenkerne
1 EL Sesam
1 EL Leinsamen, ganz
1 Pck. Backpulver (Weinsteinbackpulver)
1 TL Hefe
Wasser

Zubereitung

Reissauerteig: in ein Schraubglas 3 EL NT- Reismehl + 1 TL Honig, ein bisschen Hefe, Selters drauf, umrühren, muss eine dicke Pampe sein, Deckel drauf, in den Backofen bei 30 - 40 Grad, nach kurzer Zeit fängt er an zu gehen. Dann wieder Reismehl + Selters drauf, verrühren, in den Ofen bis das Glas ca. 3/4 voll ist. Hin + wieder die Nase rein, wenn sauer genug, den Vorteig ansetzen mit dem Inhalt des Schraubglas + 1 Flasche Selters mit 200 g Reismehl + 200 g Buchweizenmehl/schrot, verrühren in einer Schüssel, Deckel drauf, ab in den Backofen bei 30-40 Grad, 2- 5 h, man sieht es.

Den Hauptteig: es kommen jetzt die anderen Zutaten bis einschließlich Hefe dazu, alles verrühren, muss wie ein Rührteig sein, so zäh.

In eine mit Backpapier (nicht vergessen, sonst geht das Brot nicht aus der Form) 30 cm Königskuchenform, nur 3/4 voll einfüllen. Glatt streichen, wieder in den Backofen bei 30- 40 Grad, ca. 1- 2 h gehen lassen, Vorsicht, er läuft über, wenn zu viel in der Backform, die Oberfläche des gegangenen Teiges mit Wasser/Öl einpinseln, quer einschneiden, 1 Tassentopf mit Wasser mit auf das Rost stellen. 160 Grad Umluft ca. 60 min, dann 20- 30 min auf 140 Grad, Stricknadelprobe machen, ganz trocken wie ein "normales" Brot, wird es nicht.

Raus aus dem Ofen, Oberfläche mit Wasser absprühen, umdrehen, Backpapier entfernen, auch die anderen Seiten mit Wasser absprühen, auf einem Rost ganz auskühlen lassen, vorm anschneiden, das Brot umdrehen, von der Unterseite mit einem Tomatenmesser anschneiden

Den Rest in eine ausgefettete Pfanne, Deckel drauf, gehen lassen, + auf Stufe 1 1,5 backen, wenn sich den Teig, in der Pfanne schütteln lässt, umdrehen, auch noch 20 min backen.

1.9.03 Hans60 CK

[Vollkornbrot mit Sauerteigherstellung](#)

glutenfrei

Zutaten für 7 Portionen

400 g Buchweizen, gemahlen

100 g Soja, gemahlen

100 g Haselnüsse, gemahlen

50 g Hirse, gemahlen

50 g Reis, gemahlen

½ EL Rohrzucker

2 TL Meersalz

1 TL Kümmel, ganz oder gemahlen

1 EL Sonnenblumenkerne

1 EL Sesam

1 EL Leinsamen

9 EL Reis oder Mais, gemahlen

1 TL Rohrzucker

¼ TL Hefe (Trockenhefe)

700 ml Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges

Zubereitung

Erst den Sauerteig herstellen: 9 EL Reis/Mais feingemahlen + 1 TL Vollrohrzucker + ein bisschen Trockenhefe mit kohlenensäurehaltigem Mineralwasser verrühren. In ein 500- 720 ml Schraubglas, muss eine dicke Pamppe sein. Deckel drauf, ab in den mit 30-40 °C vorgeheizten Backofen.

Jetzt warten.

Alle trockenen Zutaten, bis zum Leinsamen, miteinander verrühren + ein bisschen kohlenensäurehaltiges Mineralwasser aus einer vollen 0,7 l Flasche dazu + dann den Sauerteigansatz damit vermischen + nach + nach den Rest des Wasser mit dem Teig verrühren.

Alles in eine große, mit Backpapier ausgelegte Kuchenbackform gießen. In die Fettpfanne warmes Wasser einfüllen, ganz unten im Backofen + mit Ober/Unterhitze bei 30-40 °C gehen lassen, bei mir dauerte es gut 3 h. Die Oberfläche des gegangenen Teig mit Wasser/Öl einpinseln, + ca. bei 160- 170 ° C Umluft, ca. 80 min backen.

Kann noch im ausgeschalteten Ofen bleiben, ca. 20 min- 60 min, oder gleich raus, wie man will.

Wenn fertig, die Oberfläche mit Wasser abbürsten, einpinseln, abspritzen, gibt ja genug Möglichkeiten. Umdrehen das Brot auf das Kuchenrost + Backpapier vorsichtig lösen, danach die übrigen Seiten, auch mit Wasser bearbeiten, dadurch wird die Kruste nicht hart, ganz auskühlen lassen.

5.10.03 Hans60 CK

2. Brotrezept.

ein 0,75 Glas Maissauerteig mit 300-400 ml Selters+

gem. 400 g Mais, gehen lassen im Backofen bei 30- 40 °C

dann 3-5 El Sauerteig abnehmen, in Schraubglas, + mit gem. Mais trocken rühren, Deckel rauf+ in Kühlschrank, fürs, nächste Brot

60 g Buchweizen gem

100 g Reis / (50 g Reis + 50 g Amaranth, oder nur Amaranth) gem

100 g Hirse gem

140 g Sojabohnen gem

2 El Leinsamen-----+

2 E Sesam-----+

3 E Sonnenblumenkerne+-----kann mit gem. werden, muss nicht

2 E Kartoffelmehl (habe keinen Unterschied fest gestellt, ob mit o. ohne)

Brotgewürz, (DM-Markt, o. von Brecht) + oder Kümmel ganz o. gem.+

Koriander, Fenchel+ o. Anis

1- 2 TL. Meersalz (kosten)

1 Schnapsglas Holunderbeerensaft zum färben

gut verrühren + (Küchenmaschine)

notfalls Selters nachgießen

Königskuchenform, mit Öl einstreichen (Oliveöl) dadurch werden 3 Seiten nicht so kross.

Mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen, glatt streichen.

NICHT MEHR ALS 0,75 VOLL,

In Backofen 30- 40 °, gehen lassen, man sieht es, (vielleicht 1-3 h)

Die Oberfläche des gegangenen Teiges mit Wasser oder Öl einpinseln

Eine Tasse heißes Wasser in den Ofen

Bei Ober-+ Unterhitze, 190 °, circa 60- 70 min (ist bei jedem Herd anders , aus probieren, bei Umluft 30 ° weniger

Mit Stricknadel die Garprobe machen

Bitte die ersten 40min die Backofentür NICHT öffnen, Teig fällt vor Schreck ein

Es geht auch ohne Sauerteig, aber ich finde Geschmack besser + der Teig geht ohne Treibmittel gut auf, bitte dann 1 P. Trockenhefe, mit verarbeiten. Es geht auch ohne Brotgewürz, nehmen Sie nach Geschmack gemahlen o. ganz Kümmel o.+ Koriander o.+ Anis o.+ Fenchel,

15. April 2003

3. Versuch Reissauer ,

0,75 Glas Reissauerteig

700 ml Selters (kohlensäurehaltiges Mineralwasser)

200 g Buchweizen

200 g Natur Reis fein gemahlen Vormittag

15.30 h

Hauptteig

100 g Kichererbsen
100 g NT- Reis
50 g Amaranth
1 TI Koriander
1 TI Kümmel alles fein gemahlen

2 TI Meersalz
1 TI Vollrohrzucker
1 El Kümmel
2 El Sonnenblumenkerne
1 El Sesam Bio (mit Schale)
1 El Leinsamen
1 TI Hefe
1 P Backpulver alles verrühren

in 30 cm, mit Backpapier ausgelegte Kuchenform, $\frac{3}{4}$ voll, den Rest in
1 kleine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform.

Im Backofen unten die Bratwanne mit Wasser ca 1-2 l

Darüber das Rost, + die Kuchenformen drauf
Ca 90 - 120 min ruhen + gehen lassen bei 30- 40 ° C,

um 16.40 h 60 min 160° C Umluft

um 17.40 h 15 min

(habe ihn noch einmal mit gebacken bei 200 ° , 45 min, mal sehen mor-
genfrüh

ist sehr geplatzt

ist zu sauer geworden, darf nicht so lange säuern, es waren (der Vorteig)
über 8 h. er riecht nicht gut, wieder was für die Vögel

Samstag, 18. Oktober 2003

Brot mit Sauerteig II ohne Soja + Nüsse

18. Oktober 2003

Sauerteigansatz

9 El NT- Reismehl gem.

1 TI Vollrohrzucker/Zucker/Honig

bisschen Hefe (0.5 TI)

kohlensäurehaltiges Mineralwasser zusammen verrühren, muss eine dicke Pampe werden, in 1 Schraubglas (720 ml), Deckel drauf, warm stellen, (ich nehme den Backofen Ober- + Unterhitze, Licht an + ein bisschen mehr.ca 2-4 h , öfter die Nase rein, wenn es, für einen genug sauer riecht,

das Glas sollte aber 0,75 voll, dann sein,

Hauptteig

200 g Buchweizen

200 g Mais

100 g Kichererbsen

100 g Amaranth

50 g Hirse

50 g NT- Reis alles gemahlen

1 TI Vollrohrzucker /anderen

1- 2 TI Meersalz

1 Tüte Brotgewürz (kann auch weg bleiben,) oder Kümmel, Koriander, Anis, Fenchel, einzeln, ganz oder gemahlen.

2 El Sonnenblumenkerne o. mehr, ganz oder gemahlen.

2 El Leinsamen o. mehr, ganz oder gemahlen.

2 El Sesam o. mehr , ganz oder gemahlen.

Alle trockenen Zutaten miteinander verrühren, dann

1 Flasche (700 ml) kohlensäurehaltiges Mineralwasser mit dem Sauerteigansatz zu dem trockenen Teig geben, gut vermischen + in

Eine 30 cm, mit Backpapier ausgelegte Königskuchenbackform (auch Teflonbeschichtete) geben, glatt streichen.

In den Backofen , die Fettpfanne , mit Wasser füllen, darüber den Rost, + darauf die gefüllte Backform geben.

bei 30- 40 °, Licht an , + ein bisschen mehr

Ruhen lassen , bis er sich deutlich gehoben hat

Den gegangenen Teig, mit Wasser/Öl usw. abpinseln.

Bei 160 -170 ° Umluft, ca 70- 90 min, mehr nicht, bringt nichts.

(da ich immer 2- 3 Brote gleichzeitig backe, + diese dann eben etwas länger brauchen, 90 min war bisher die längste Zeit .

Die Oberfläche mit Wasser abspritzen, auf ein Kuchenrost gleiten lassen, Backpapier vorsichtig entfernen, dann die übrigen Seiten abspritzen.

Dadurch wird die Kruste nicht so hart,

Abkühlen lassen, vor dem anschneiden, am besten über Nacht

Sie sind zwar innen noch ein wenig feucht, aber das tut dem Geschmack keinen Abbruch.

Aus den gesammelten Erfahrungen, mit dieser Art Sauerteigbrot, halten dies sich ca 7- 10 Tage, in Leinen oder Brotkasten sowie in Tongefäße mit Deckel.

Brot mit Sauerteig I ohne Soja + Nüsse

18. Oktober 2003

Sauerteigansatz

9 EI NT- Reismehl gem.

1 TI Vollrohrzucker/Zucker/Honig

bisschen Hefe (0,5 TI)

kohlensäurehaltiges Mineralwasser zusammen verrühren, muss eine dicke Pampe werden, in 1 Schraubglas (720 ml), Deckel drauf, warm stellen, (ich nehme den Backofen Ober- + Unterhitze, Licht an + ein bisschen mehr.ca 2-4 h , öfter die Nase rein, wenn es, für einen genug sauer riecht, das Glas sollte aber 0,75 voll dann sein,

Hauptteig

400 g Buchweizen

100 g Kichererbsen

100 g Amaranth

50 g Hirse

50 g NT- Reis alles gemahlen

1 TI Vollrohrzucker /anderen

1- 2 TI Meersalz

1 Tüte Brotgewürz (kann auch weg bleiben,) oder

Kümmel, Koriander, Anis, Fenchel, einzeln, ganz oder gemahlen.

2 El Sonnenblumenkerne o. mehr, ganz oder gemahlen.
2 El Leinsamen o. mehr, ganz oder gemahlen.
2 El Sesam o. mehr, ganz oder gemahlen.

Alle trockenen Zutaten miteinander verrühren, dann

1 Flasche (700 ml) kohlensäurehaltiges Mineralwasser mit dem Sauerteigansatz zu dem trockenen Teig geben, gut vermischen + in

Eine 30 cm, mit Backpapier ausgelegte Königskuchenbackform (auch Teflonbeschichtete) geben, glatt streichen.

In den Backofen , die Fettpfanne , mit Wasser füllen, darüber den Rost, + darauf die gefüllte Backform geben.

bei 30- 40 °, Licht an , + ein bisschen mehr

Ruhen lassen , bis er sich deutlich gehoben hat

Den gegangenen Teig, mit Wasser/Öl usw. abpinseln.

Bei 160 -170 ° Umluft, ca 70- 90 min, mehr nicht, bringt nichts.

Die Oberfläche mit Wasser abspritzen, auf ein Kuchenrost gleiten lassen, Backpapier vorsichtig entfernen, dann die übrigen Seiten abspritzen.

Dadurch wird die Kruste nicht so hart,

Abkühlen lassen, vor dem anschneiden, am besten über Nacht

(riecht jedenfalls anders, als die Brote mit Soja + Nüsse, na mal sehen, wie es morgen aussieht beim anschneiden

Brotrezept

Vorteig

Sauerteig vom 8.9.02 geschroteter Mais

200 g Buchweizen

Selters (kohlensäurehaltiges Mineralwasser)

3 El. Sauerteig, abgenommen, mit Maismehl, trocken

150 g Buchweizen

150 g Mais

0,5 El. Kümmel

alles fein gemahlen

3 El. Sonnenblumenkerne
2 El. Sesam
0,5 El Kümmel, ganz
1 El. Leinsamen
2 Tl. Meersalz
2 Hand voll gekeimte Azukibohnen alles mit einander verrühren, dann
2- 3 El. Olivenöl gut mit verrühren
Olivenöl+ Buchweizenschrot für die Pfanne

Sowie ein paar El. Kaltes Wasser über den Teig in der Pfanne

24 cm Ø Bratpfanne, den Teig einfüllen, vom Rand weg streichen, den Deckel drauf , + an einem warmen Platz gehen lassen. Wenn er sich deutlich gehoben hat, den Teig vom Rand weg streichen, bis er ca den Ø des Pfannenboden hat Deckel drauf , + auf Stufe 1,5, von drei möglichen Stufen, ca 50 - 70 min backen, wenn er sich in der Pfanne schütteln lässt, oder wenn der Teig von oben nicht mehr klebt. Große Brett oben auf den Rand legen, Brot umdrehen, mit der Pfanne, dann langsam wieder in die Pfanne gleiten lassen, + von der anderen Seite auch noch ca 20- 30 min backen,

Brotrezept nach Sittler- abgeändert

0,75 Glas Maissauerteig
500- 600 ml Selters (kohlensäurehaltiges Mineralwasser)
400 g Mais
in Backofen bei 30 -40 °
3 El Sauerteig abnehmen, in Schraubglas+ mit gem. Mais trocken rühren
Deckel drauf, in Kühlschrank

200 g Mais
150 g Reis
150 g Hirse
210 g Sojabohnen
je 3 E , Leinsamen+ Sesam+ Sonnenblumenkerne+ Kartoffelmehl

(dies ist für die große Königs Kuchenform mit Emaille beschichtet 35 cm)

Ich stelle die Form in den Backofen , bei 30 - 40 °, Licht an + ein bisschen mehr, ganz unten kommt die Fettpfanne mit Wasser rein.

Nachdem der Teig sich deutlich gehoben hat,

backe es bei ca 170 ° Umluft , 75 min, nicht mehr , es bringt nichts

Den Sauerteig herstellen

3 El Reis feingemahlen +
1 TI Vollrohrzucker +
ein bisschen Trockenhefe
kohlenensäurehaltiges Mineralwasser verrühren
in ein 500- 720 ml Schraubglas , Deckel drauf, ab in den mit 30-40 °
vorgeheizten Backofen (Licht an + ein bisschen mehr)
nach ca 20 min wieder , 2 El Reis + kohlenensäurehaltiges Mineralwasser,
dies noch 2 x wiederholt, dann den Teig vorbereitet, + hinein damit.
Jetzt warten.

Habe in letzter Zeit ,

9 El Getreide meist NT- Reis (Dm Markt) gem.
Ein wenig Hefe ,
1 TI Vollrohrzucker,
im Glas 500- 720 ml, (bitte kein Glas wo Essig mit drin war) verrührt,

dann kohlenensäurehaltiges Mineralwasser drauf, umgerührt , muß eine dicke
Pampe werden , lieber ein paar Tropfen mehr, der Reis/ Mais zieht ja noch
was ein , nicht viel, aber.. , Deckel drauf , + in den Backofen bei 30 -40 °
C , Licht an + ein wenig mehr. Nach kurzer Zeit zeigen sich schon Blasen,
das Glas müßte so ca $\frac{3}{4}$ voll sein, stecke ab + zu Deine Nase rein, wenn
es Dir sauer genug ist gleich weiter verarbeiten , meist , ja , kommt auch
drauf an wie warm das Wasser war + die Küche, aber nach 3 h sollte es
gut sein, habe aber auch schon 5 h gebraucht, kommt auch auf das
Getreide , wie alt es ist an,

bitte nehme NICHT den Russenbuchweizen , er hat nicht die Bindekraft ,
wie benötigt wird

Den Vorteig abgeändert M

0,75 Maissauerteig mit

400 ml Kefir +

400 g Mais grob geschrotet,
weil die Flüssigkeit schnell aufgesogen ist, noch
200 ml Selters, gut verrührt + Deckel/Teller drauf im
Backofen, nur die Lampe an, über Nacht, müsste reichen.
Morgens noch 300 ml Selters, (kohlenensäurehaltiges Mineralwasser)
Backpulver vergessen, ob er damit nun noch höher gegangen wäre, wer
kann das sagen, oder noch ein bisschen mehr Flüssigkeit, hatte aber das
Gefühl, es reicht, nun bei 170 °, 74 min.

Getreide + Flüssigkeit muss gleich sein, vielleicht eine Idee mehr Wasser. Ist bei jeder Teigherstellung etwas anderes, ausprobieren. Der Teig muss so zäh wie ein Rührteig, lieber etwas mehr, er läuft besser aus der Backform, er geht besser auf, aber auch nicht zuviel, er fällt in sich dann ein,

Reissauerteig -Brot

22. April 2003

Gesternabend

Sauerteig, 3 El NT Reis 1TI Honig, ein bisschen Hefe, Selters, Deckel drauf, vorm schlafen gehen, noch Reis + Selters dazu, muss ne dicke Pampe sein in Backofen über Nacht, bei nur Lampe an.

Morgens verlängert auf 0,75 Glas, (720 ml) + auf ca 30 ° C Backofen,

im laufe des Vormittag den

Vorteig

700 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser

200 g Reis

200 g Buchweizen

Nachmittag

Hauptteig

100 Kichererbsenmehl

100 g Amaranth gem

100 g Buchweizen gem

1 TI gem Kümmel

2 TI Salz

1 El Kümmel

2 El Sonnenblumenkerne

1 El Sesam

1 El Leinsamen

(PS, hatte noch je 1 P Backpulver + Hefe dabei, hat sich nachher als überflüssig heraus gestellt, es geht damit so schnell in die Höhe, + wenn man ein wenig zuviel Wasser hatte, lief es aus der Form in den Backofen, diese

sauerei, erst danach , sorgte ich dafür das die Fettpfanne, schon beim gehen, voll Wasser ist.
die Ruhe bzw Gehzeit, hat sich nicht wesentlich verlängert, da ich den Backofen , 30 - 40 C, Licht an + ein wenig mehr, mit Ober+ Unterhitze einstelle)

alles verrühren

in 30 cm Backform mit Backpapier ausgelegt

war leider, nach 2 h schon so gegangen, das ich ihn noch abbacken muss
bei 160 ° C, 60 min
bei 140 ° C 20 min.

raus aus dem Ofen , die Oberseite mit Wasser abspritzen, Backpapier entfernen, die restlichen Seiten auch mit Wasser abspritzen, auf ein Rost abkühlen lassen.

Das Brot umdrehen, und von der unteren Seite mit einem Tomatenmesser anschneiden .

geschmacklich wohl das bisher beste, auch wenn es innen noch ein bisschen feucht, ist.

(heute weiß ich, dass das Amaranthmehl , für die Feuchtigkeit, nach dem backen verantwortlich ist, dadurch erspare ich mir das einfrieren, ich habe schon Brot noch nach 6 Tagen, so erlebt 01.12.2003)

Sauerteig herstellen

Mittwoch, 29. Oktober 2003

Hallo Hans !!

Ich habe hier noch einen Ansatz für einen

glutenfreien Ansatz

400g Reismehl
20g Hefe
300 ml. Wasser

Die Hefe in dem Wasser auflösen, Mehl hineinrühren, so dass eine breiige Masse entsteht. Diesen Teigansatz 1 Tag oder über Nacht stehen lassen. Danach ist der Ansatz von vielen Bläschen durchzogen und enthält eine tolerable Menge an rechtsdrehender Milchsäure.

liebe Grüße
Greta

(PS habe ich noch nicht gemacht, aber ...)

Sauerteig ohne Hefe vom DZG auf

1 Stufe

50 g Reismehl mit 75 ml 40 °C warmes Wasser in eine Schüssel gut verrühren + bei 20 °C 48 h stehen lassen. Die Schüssel mit einem Teller, Frischhaltefolie oder ähnliches abdecken. Tagsüber kann man die Schüssel gut im Wohnzimmer stehen lassen, nachts sollte man die Schüssel in den Backofen geben + nur das Licht einschalten.

2. Stufe

50 g Reismehl mit 50 ml 40 °C warmes Wasser in den ersten Ansatz dazu rühren + bei 20 °C 24 h stehen lassen. Siehe oben.

3. Stufe

100 g Reismehl mit 100 ml 40 °C warmen Wasser dazu rühren, s.o. + weitere 24 Std stehen lassen bei 20°C s.o. , das ergibt 425 g Sauerteig.

Für ein 750 g Brot benötigt man gut 350 g Sauerteig. Es bleibt ein Rest + mit diesem Rest kann man innerhalb von 24 h zu einer gebrauchsfähigen Menge vermehren. 50 g übrig gebliebener Sauerteig hält sich im Kühlschrank 6- 8 Tage, + 175 g Reismehl + 175 - 200 ml 40° C warmes Wasser gut verrühren + 24 h bei 20 G C stehen lassen, erhält man wieder die oben beschriebene Sauerteigmenge.

Wenn man nicht alle 6- 8 Tage backen möchte, stellt man aus dem übrig gebliebenen 50 g Sauerteig einen Krümelsauer her, dieser hält dann bis zu 4 Wochen im Kühlschrank. In den Sauerteig rührt man so lange Reismehl ein, bis es krümelig, wie bei Streuseln wird, füllt dies in ein verschließbares Gefäß + stellt es in den Kühlschrank. Für einen neuen Sauerteig nimmt man 75 g Krümelsauer, gibt etwas 175 g Reismehl + 190 ml 40° C warmes Wasser dazu , verrührt alles gut + lässt es wie oben beschrieben bei 20 °C 24 h stehen.

Da mir das zu langwierig war hatte ich dann eigene Versuche angestellt.

Falls Du diese Art machen Musst/ willst,
nehme ein X Reis + in der anderen Schüssel / Glas ... Mais.

Falls eines nichts wird, hast Du das andere , O K ? .

Sauerteig-Herstellung

3 El. Maismehl/Reis + 1 Tl. Honig+ bisschen Trockenhefe+ kohlensäurehaltiges Mineralwasser in einem Schraubglas zu einer dicken Pampe verrühren, Deckel drauf.+ in Backofen bei 30 °- 40°, nach kurzer Zeit, fängt er an zu gehen, nach 1- 3 h, des öfteren, riechen, bis es sauer genug ist, dann immer wieder Maismehl+ Selters, nach füllen, bis das Glas cirka $\frac{3}{4}$ voll ist

10. 9. 02

Sauerteigansatz

laut Rezept (DZG)

200 g Reismehl

10 g Hefe

1 El Zucker

0,5 lauwarmes kohlensäurehaltiges Mineral Wasser

die Hefe in etwas lauwarmes Wasser auflösen. Alle Zutaten gut verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort cirka 48 Std. stehen lassen. Der fertige Sauerteig kann bis 14 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden

Sauerteigansatz 2-

3 El. Maismehl/Reis +

1 Tl. Honig+

bisschen Trockenhefe+

kohlensäurehaltiges Mineralwasser

in einem Schraubglas zu einer dicken Pampe verrühren, Deckel drauf.+ in Backofen bei 30 °- 40°, nach kurzer Zeit, fängt er an zu gehen, nach 1- 3 h, des öfteren, riechen, bis es sauer genug ist, dann immer wieder Maismehl+ Selters, nach füllen, bis das Glas cirka 0,75 voll ist

diesen Sauerteigansatz 2, geht auch mit anderen Getreidearten

Sauerteigbrot

Veränderung

18.07.2003

400 Gr. Buchweizen
100 Gr. Soja
100 Gr. Haselnüsse
50 Gr. Hirse
50 Gr. Reis
0,5 El Vollrohrzucker
1,5 -2 TI. Meersalz
1 TI Kümmel alles zusammen mahlen +

ein bisschen kohlensäurehaltiges Mineralwasser aus einer vollen 0,7 l Flasche dazu + dann den Sauerteigansatz damit vermischen + nach + nach den Rest des Wasser mit dem Teig verrühren.

Alles in eine große mit Backpapier ausgelegte Kuchenbackform gießen.

In die Fettpfanne warmes Wasser einfüllen , + mit Ober/Unterhitze bei 30-40 °C , bei mir dauerte es gut 3 h

Die Oberfläche des gegangenen Teig mit Wasser/Öl einpinseln, + ca bei 170 ° C Umluft , ca 70 min backen

Nadelprobe

blieb noch 1 h im Ofen, weil ich nicht im Hause war

Wenn fertig, die Oberfläche mit Wasser abbürsten , einpinseln, abspritzen, gibt ja genug Möglichkeiten

Umdrehen das Brot, auf das Kuchenrost +

Backpapier vorsichtig lösen,

danach die übrigen Seiten, auch mit Wasser bearbeiten

ganz auskühlen lassen, +

ist gut geworden, nicht eingefallen, ist auch nicht so riesig, gegangen, gut das die Hefe wegblieb., ob es an der fehlenden Hefe,

Auch noch feucht innen , aber nicht klebrig,

Sauerteigherstellung ohne Hefe

5 El Natur Reis gem.

5 El Apfelessig

1 TI Vollrohrzucker

Schuss kohlensäurehaltiges Mineralwasser alles miteinander verrühren, muss eine dicke Pampe geben, in einem Schraubglas, in den Backofen bei 30- 40 ° C, Licht an + ein bisschen mehr, dauert ca 24 h , wenn sich Blasen bilden, noch etwas warten , + dann mit den oben genannten Rezept vermischen.

+ wieder in den gewärmten Backofen 30- 40 ° C, Licht an + ein bisschen mehr, bis sich der Teig gehoben hat, „stunden“ , in die Fettpfanne, schon beim gehen Wasser füllen, Ober+ Unterhitze an .
Abbacken mit Umluft

Toast

Bananenttoast mit Schokolade M

Zutaten für 2 Portionen

4 Scheibe/n Brot (Rosinenbrot), dick geschnitten

2 Banane(n), in Scheiben

½ Becher Ricotta

40 g Schokoladenraspel

Eis, nach Bedarf

Zubereitung

Das Rosinenbrot leicht antoasten. Mit Ricotta bestreichen und mit Bananenscheiben belegen. Die Schokoladenraspel darüber streuen. Im vorgeheizten Grill erhitzen, bis die Schokolade schmilzt und die Bananen warm sind. Sofort, nach Belieben, mit Eis servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

23.08.04 JosephineB

Buttertoast 1 Ei M

Glutenfrei

Zutaten für 16 Portionen

400 g Buchweizen

100 g Soja, gemahlen

100 g Haselnüsse, gemahlen

50 g Hirse, gemahlen

50 g Reis, gemahlen

15 g Hefe (Trockenhefe)

1 TL Meersalz

1 EL Honig

350 ml Milch

350 ml Mineralwasser, kohlensäurehaltiges

75 g Butter /ungehärtete Margarine

1 Ei

Zubereitung

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

Die Oberfläche des gegangenen Teiges mit Wasser/Öl/Milch einpinseln. In die Fettpfanne, unten heißes Wasser einfüllen. Auf dem Rost, die Backform, +

bei ca. 170 Grad Umluft, (normal ca. 30 C mehr), ca. 70 min, backen.

Wer es knusprig haben will, 10 min länger, + ca. 30 -40 min im ausgeschalteten Ofen, lassen. Nadelprobe.

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

14.9.03 Hans60 CK

Buttertoast 1 Ei M

Veränderung

Dienstag, 5. August 2003

400 Gr. Buchweizen

100 Gr. Soja

100 Gr. Haselnüsse

50 Gr. Hirse

50 Gr. Reis alles zusammen fein mahlen

Trockenhefe (ca 15 g)

1 TI Meersalz alle Zutaten miteinander verrühren

1 Ei Honig in

350 ml Milch +

350 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser vermischen + unterrühren,

75 g weiche Butter/Deli mit

1 Ei vermischen + gut mit dem Teig vermischen

in eine 30 cm, mit Backpapier ausgelegte Königskuchenbackform füllen, glatt streichen, + bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis er sich deutlich gehoben hat. (Ca 2 h)

Die Oberfläche des gegangenen Teiges mit Wasser/Öl/Milch einpinseln

Die Fettpfanne mit 1-2 L Wasser füllen

bei ca 170 ° C Umluft (normal ca 30°C mehr), 70 - 80 min, + noch ca 30-40 min im ausgeschalteten Ofen lassen, daher reichen auch 70 min.

Nadelprobe

Die Oberfläche mit Wasser abspritzen, umdrehen, auf ein Kuchenrost, vorsichtig Backpapier entfernen, auch die übrigen Seiten abspritzen. Ganz auskühlen lassen bevor aufschneiden, am besten mit einem Sägemesser, z. B. Tomatenmesser.

Es lässt sich sehr gut , auch in dünne Scheiben schneiden, da ich es 80 min , backte, hat es eine schöne knusprige Kruste, was ja für Toast nicht so gut, also nur 70 min + raus

Es hat eine etwas dunklere Farbe, als die anderen Brote, nehme an, das die Butter + oder Milch daran beteiligt sind.

Es hat erstaunlicher weise auch den Toast Geschmack.

French Toast 2 Ei M

Zutaten für 2 Portionen

1 EL Butter

2 Ei

100 ml Milch

4 Scheibe/n Toastbrot

Honig

1 Banane(n)

1 Pck. Vanillinzucker, Streusel, bunt

Zubereitung

In einer Schüssel 2 Eier, Milch und Vanillezucker mischen. Den Toast hineintauchen und umdrehen, bis er sich vollgesogen hat. In einer Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze zerlassen. Wenn sie aufhört zu schäumen, den nassen Toast von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Banane klein schneiden und mit ein wenig Butter und einer Prise Zucker bräunen. Beides zusammen anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

21.03.05 Ambarenya

Süße Toasts M

Da freuen sich nicht nur Kinderherzen...

Zutaten für 4 Portionen

8 Scheibe/n Toastbrot

250 g Quark (Mager)

2 EL Marmelade, Erdbeer

1 TL Zitronensaft

1 Banane(n)

1 Apfel

200 g Erdbeeren

4 EL Schokoladenraspel

Zubereitung

Den Quark mit Erdbeermarmelade und Zitronensaft verrühren und die Toastscheiben damit bestreichen. Die Früchte klein schneiden und auf dem Toast verteilen, zum Schluss mit Schokoladenraspel bestreuen. Bei 180 Grad 5 min. im Backofen überbacken, bis die Schokolade gut geschmolzen ist.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

17.02.01 Lenchen

Toast mit Banane und Curry M

Zutaten für 1 Portionen

1 Banane(n)

2 Scheibe/n Käse (z.B. Gouda)

Currypulver

2 Scheibe/n Toastbrot

Zubereitung

Einfach je eine halbe Banane in Scheiben schneiden und auf dem Toast verteilen. Darüber etwas Käse geben und mit reichlich Currypulver würzen.

Im Sandwichtoaster fertig backen.

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

29.06.05 Nick76

Gebäck & Pralinen

DIA

Anisschäumchen 2 Ei + 2 Eigelb

Für den Teig:

1 TL Anissamen

2 Eier

2 Eigelb

125 g Zuckeraustauschstoff

220 g Speisestärke

Zubereitung:

Anissamen mit dem Teigroller zerkleinern. Eier und Eigelb mit Zuckeraustauschstoff sehr schaumig schlagen. Zum Schluss den Anis einstreuen. Die Stärke esslöffelweise darunter mengen.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, Tupfen im Abstand von 5 cm auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen und über Nacht stehen lassen.

Elektro-Ofen auf 160 vorheizen. Die Schäumchen auf der Mittelschiene des heißen Ofens (E=160/Gas-Stufe 1-2) 15 Minuten backen und auf einem

Gitter auskühlen lassen.

Das Rezept ergibt ca. 30 Stück

Buchweizenkipferl 1 Ei

Zutaten für 70 Stück:

100 g gemahlene Mandeln

250 g Buchweizen

1 Ei

100 g Zucker

1 Vanilleschote
150 g weiche Margarine

Fett schaumig schlagen, den Zucker einrieseln lassen.

Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herausschaben. Vanillemark und Ei unter den Teig mischen, alles cremig aufschlagen. Mehl und Mandeln unterkneten.

Teig in 3 Rollen von etwa 2 cm Durchmesser formen. In Folie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.

Ein Blech mit Backpapier belegen. Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.

Von dem Teig knapp fingerdicke Scheiben abschneiden, zu Kipferln formen und auf das Blech legen.

Auf mittlerer Schiene etwa 10 Minuten backen. Die Kipferl sollen hell bleiben. Auf einem Küchengitter abkühlen lassen.

Ein Kipferl enthält:

Etwa 40 Kilokalorien, 1 g Eiweiß, 2 g Fett und 4 g anzurechnende Kohlenhydrate (**1/3 BE**).

Kleine Zimtblüten 2 Eiweiß

Zutaten für ca. 24 Stück.

2 Eiweiß (Größe M)

5 g flüssiger Süßstoff (ca. 1 1/2 TL)

abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

1 1/2 EL Zitronensaft,

Zimt

130 g gemahlene Mandeln

30 g Diabetiker-Süße

Zitronenschale zum Verzieren

1. Eiweiß steif schlagen. Süßstoff dabei zufügen. Schale, 1 EL Saft, Zimt und 2/3 Mandeln unterheben. Rest Mandeln unterkneten. Zugedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

2. Auf mit Mandeln bestreuter Fläche ca. 0,5 mm dick ausrollen. Blüten (ca. 5 cm 8) ausstechen. Auf ein mit Backpapier angelegtes Blech legen. Bei 150 °C ca. 13 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Diabetiker-Süße, 1/2 EL Zitronensaft und 1-2 EL Wasser verrühren. Blüten damit bestreichen. Trocknen lassen. Mit Zimt und Zitronenschalenstreifen verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit).

3 Stück **ca. 50 kcal**. E 1 g, F 3 g, KH 7 g. 3 Stück = 1/2 anzurechnende BE

Laura Nr. 49/03

Kokosmakronen I 3 Eiweiß

3 Eiweiß (Gew.-Kl. 3)

40 g Diabetikersüße

40 g Fruchtzucker

1 1/2 EL Zitronensaft

150-180 g Kokosflocken

Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Diabetikersüße und Fruchtzucker sowie Zitronensaft zufügen und die Masse noch 1 Minute schlagen. Dann die Schneebesen aus der Masse nehmen und die Kokosflocken mit einem Esslöffel vorsichtig unterheben. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln 30 kleine Häufchen auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech geben, Den Backofen auf 150°C vorheizen. Die Makronen auf der obersten Schiene in 20 bis 25 Minuten antrocknen lassen. Sie sollten innen etwas feucht bleiben. Auf einem Gitter auskühlen lassen, dann in eine fest verschließbare Dose verpacken.

Aus dem Buch: Das Backbuch für Diabetiker und Übergewichtige

30 Stück oder 250 g

Pro 2 Stück oder 16 g:

332 Joule/80 Kalorien

1 g E,

7 g F,

12 g KH

1 BE

Kokosmakronen 3 Eiweiß M

(4 Stück entsprechen 1 BE):

3 Eiweiß,

35 g Fruchtzucker,

45 g streufähige Diabetikersüße,

2 TL Zitronensaft,

175 g Kokosraspeln,

100 g Diabetikerschokolade.

Eiweiß steif schlagen. Den Fruchtzucker und die Diabetikersüße nach und nach zufügen, dann den Zitronensaft unterrühren.

Die Kokosraspeln unter den Teig ziehen. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein Backblech setzen.

Die Makronen im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten (150 C) backen, abkühlen lassen.

Die Schokolade zerbröseln und im Wasserbad schmelzen. Die Makronen mit der Unterseite eintauchen und trocknen lassen

Kokosschäumchen 2 Eiweiß

Für 40 Stück

80 g Kokosraspel

2 Eiweiß (70 g)

1 Prise Schneekoppe Meersalz mit Jod und Fluor

1 TL Zitronensaft

70 g Schneekoppe Fruchtzucker

50 g geschälte, gemahlene Mandeln

Zubereitungszeit 55 Minuten

Trockenzeit über Nacht

1. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Die Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett hellgelb rösten, bis sie duften. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Eiweiß mit Meersalz und Zitronensaft mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Fruchtzucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee ganz dick ist und glänzt.

3. Kokosraspeln und Mandeln mit einem Teigschaber locker unter den Eischnee heben.

4. Mit einem Teelöffel etwa 40 kleine Häufchen von der Baisermasse abnehmen und auf das Backblech setzen. Die Schäumchen über Nacht trocknen lassen.

5. Am nächsten Tag den Backofen auf 150°C (Umluft 125°, Gas Stufe 1-2) vorheizen. Im Backofen etwa 30 Minuten trocknen lassen.

Pro Stück

96/23 kJ/kcal

1 g Eiweiß

1 g Fett

2 g Kohlenhydrate

0 g Ballaststoffe
0,5 BE

Wenn Sie Backpapier Für die Bleche oder Backformen verwenden, ersparen Sie sich das Einfetten, denn Backpapier ist beschichtet

Mandelbusserl M

(ergibt ca. 30 Stück)

125 g gestiftelte Mandeln
4 getrocknete Kurpflaumen
3 getrockn. Aprikosen

1 Tafel bittere und 1 Vollmilch-Diät-Schokolade

50 g Kokosfett

Die Mandelstifte in einer beschichteten Pfanne hellbraun rösten. Pflaumen und Aprikosen in sehr feine Würfelchen schneiden. Schokolade im Wasserbad zergehen lassen und mit dem flüssigen Kokosfett verrühren, abkühlen lassen. Die Mandeln und Früchte darunter heben und kurz vor dem Erstarren kleine Häufchen auf einen Bogen Pergamentpapier setzen. Ganz erkalten lassen.

1 Stück enthält: 1 g Eiweiß, 6 g Fett, 3 g Kohlenhydrate, 85 Kalorien. 4 Stück = 1 BE

Mandelhäppchen M

(ergibt ca. 24 Stück)

aus "Köstlichkeiten der diabetischen Küche" von Bridget Jones (Könemann-Verlag)

Zutaten
225 g gemahlene Mandeln
4 EL Süßstoff

4 EL Frischkäse

1/4 TL Bittermandelöl
24 blanchierte, leicht geröstete Mandeln

Zubereitung

Die gemahlene Mandeln in einer Schüssel mit dem Süßstoff gut vermischen.

Den Frischkäse und das Mandelöl hinzufügen und langsam mit der Mandelmischung

verrühren, solange bis eine marzipanähnliche Masse entsteht.

Die Mischung zu kleinen Kugeln formen, die etwas größer als Kirschen sind.

Auf jede Kugel eine geröstete Mandel setzen und im Kühlschrank aufbewahren.

Der "rezepteigene"

Tipp:

Diese Leckerei bitte nicht länger als eine Woche aufbewahren, da ihr der sonst als Konservierungsmittel wirkende Zucker fehlt.

Da sich die Masse sehr gut ausrollen lässt, ist sie auch gut als Kuchenbelag zu verwenden.

Mandelkugeln 3 Eigelb

FÜR 30 STÜCK

250 g gemahlene Mandeln

100 g Fruchtzucker

1 EL Mehl

3 Eigelbe

1 Prise Salz

1 TL abgeriebene Zitronenschale

1/2 TL Zimtpulver

10 g Pinienkerne

Backpapier

Pro Stück ca.: 70 kcal/5 g KH

1. Ofen auf 180° vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Mandeln, Zucker, Mehl, Eigelbe, Salz, Zitronenschale und Zimt verkneten.

2. Den Teig mit feuchten Händen zu 30 walnussgroßen Kugeln formen. Kugeln aufs Blech setzen, in jede 1-2 Pinienkerne stecken, im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 15-20 Min. goldbraun backen.

Aus Backen für Diabetiker

Mandelmakronen 5 Ei

(Gesamtkalorienwert: 2498, Kohlehydrate: 35 g = ca. 3 BE)

60 g Butter, / Margarine
100 g Fruchtzucker oder Sionon >zuckersüß<,
4 hartgekochte, kleingehackte Eier,
180 g geschälte, geriebene Mandeln.

Zum Bestreichen:

etwas Eiweiß.

Zum Verzieren:

20 g geschälte, halbierte Mandeln

Alle Zutaten auf einem Brett zu einem Teig verarbeiten, walnussgroße Kugeln formen, in der Mitte etwas eindrücken, mit Eiweiß bestreichen, Mit 1/2 Mandel verzieren und auf einem gefetteten Blech im vorgeheizten Rohr backen.

Backhitze: 180° C,

Backzeit: ca. 30 Minuten.

Aus dem Buch: Bäckereien und Süßspeisen für Diabetiker

Marzipan M

Zutaten für 380 g:

250 g Mandeln
95 g Fruchtzucker
1 EL Rosenwasser

3 EL Sahne

Die Mandeln in heißes Wasser schütten, 30 Sekunden ziehen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die braunen Häutchen abziehen und die Mandeln auf einem Backblech ausgebreitet 30 Minuten bei 100_C im Backrohr trocknen, dann abkühlen lassen.

Die Mandeln im elektrischen Schlagwerk mehlfein mahlen. Mit Fruchtzucker, Rosenwasser und Sahne zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Luftdicht verpacken und im Kühlschrank aufbewahren.

38 g Marzipan entsprechen 1 BE.

Nährwert für 38 g Marzipan:

Eiweiß: 5 g - Fett: 15 g - KH: 12 g - BE: 1 - KJ: 862/Kcal: 206

Marzipankartoffeln 2 Eiweiß

Zutaten: (für ca. 30 Stück)

300 g geschälte Mandeln, feingemahlen,

2 Eiweiß,

20 g Streusüße oder Zucker,

2 TL Rum,

2 TL Kirschwasser

Kakaopulver

Außerdem:

Papierrosetten

Zubereitung:

Mandeln, Eiweiß und Süße in einer Schüssel mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einer Marzipanmasse verkneten. Eine Hälfte des Marzipans mit Rum, die andere Hälfte mit Kirschwasser aromatisieren. Jeweils in etwa 10 g schwere Portionen teilen, diese zu Kugeln formen und in Kakaopulver wenden. Auf eine Papierrosette setzen.

Brenn- und Nährwerte pro Stück:

Zubereitung mit Süßstoff:

65 kcal / 273 kJ

Eiweiß: 2 g

Fett: 6 g

Kohlenhydrate: 0,4 g

anzurechnende BE: 0

Zubereitung mit Zucker:

66 kcal / 277 kJ

Eiweiß: 2 g

Fett: 6 g

Kohlenhydrate: 1

anzurechnende BE: 0,05

- Vera -

Moccatruffes M

250 g Rahm (=Sahne)

1 EL gefriergetrocknet.

Kaffee

500 g Couverture

Die Couverture zerhacken und in eine Schüssel geben. Den Rahm aufkochen, den Kaffee vollständig darin auflösen und zur Couverture geben und solange glattrühren, bis alle Schokoladenbestandteile aufgelöst sind. (=Canache). Zu Truffes formen oder in Truffeshohlkugeln abfüllen. In Couverture trempieren ? und anschließend fillieren.

Nussbusserl 3 Eiweiß

30 - 40 Stk.

3 Eiklar

1 EL flüssiger Süßstoff

oder

2 EL Streukandis

200 g Nüsse

Orangenschale

Das Eiklar zu einem festen Schnee schlagen und mit Streukandisin ausschlagen. Nüsse und Orangenschale unterheben. Mit einem nassen Löffel Busserl ausstechen, auf Backtrennpapier setzen und bei 120 Grad trocknen lassen.

1 Stück. = 0 BE / 33 kcal

Nussmakronen I 4 Ei

4 Eier, getrennt,

60 g Sionon >zuckersüß< oder Fruchtzucker,

180 g geriebene Nüsse,

abgeriebene Zitronenschale 1/4 Zitrone,

kleine Oblaten

Eigelb und Sionon oder Fruchtzucker schaumig rühren und steifen Eischnee unterziehen. Die geriebenen Nüsse unterheben und von der Masse kleine Häufchen auf Oblaten setzen und im vorgeheizten Rohr backen.

Backhitze: 150° C, Backzeit: ca. 20 Minuten.

Aus dem Buch: Bäckereien und Süßspeisen für Diabetiker

(Gesamtkalorienwert: 180, Kohlehydrate: 14 g = 1 1/6 BE)

Nussmakronen II 2 Eiweiß

(ca. 45 Stück)

2 Eiweiß

150 g Fruchtzucker

180 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln oder Walnüsse

1/2 TL Zimt

30 g Haselnüsse, ganz

Das Eiweiß ganz steif schlagen, den Zucker nach und nach unterschlagen, bis die Masse steif und glänzend ist. Die gemahlene Nüsse und den Zimt unterheben. Mit 2 Teelöffeln etwa 45 kleine Häufchen auf ein bemehltes Blech setzen und jeweils eine Haselnuss eindrücken, Im vorgeheizten Ofen trocknen.

Backtemperatur: ca. 150° C

Einschubhöhe: mittlere Schiene

Backzeit: ca. 30 Minuten

23 g, 3 Stück, enthalten ca.:

Eiweiß 2,2 g

Fett 8,6 g

Kohlenhydrate 11,9 g davon Zuckeraustausch-Stoff 10 g

BE 1

Kcal 139

kJ 583

Aus dem Buch: Süßes für Diabetiker

Nussmakronen III 2 Eiweiß

17 Stück oder 225 g

2 Eiweiß (Gew.-Kl. 3)

180 g geriebene Haselnüsse

1/2 gestrichener TL Backpulver

3 TL. flüssiger Süßstoff

etwas fein geriebene ungespritzte Zitronenschale

25 g Haselnüsse

Dieses Gebäck gewinnt an Geschmack, wenn Sie zunächst die Haselnüsse bei milder Hitze im Backofen rösten, bis sich die braunen Häutchen zu lösen beginnen. Das Eiweiß steif schlagen. Die Nüsse, das Backpulver und

den Süßstoff sowie die Zitronenschale untermengen. Den Teig zugedeckt 30 Minuten kühlen. 17 kleine Kugeln formen, jeweils eine ganze ungeröstete Nuss in die Mitte drücken. Diese Plätzchen auf einem mit Backtrennpapier belegten Blech auf der obersten Schiene bei 220°C 5 bis 8 Minuten backen. Sie sollen innen noch etwas weich bleiben. Gut auskühlen lassen, dann in verschließbare Dosen verpacken.

Pro 7 Stück oder 92 g:
23 77 Joule/566 Kalorien
14 g E,
51 g E,
12 g KH
1 BE

Nicht für Übergewichtige geeignet!

Aus dem Buch: Das Backbuch für Diabetiker und Übergewichtige

Nussmakronen IV 3 Ei

3 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen unter Zugabe von
1/2 Flasche Zitronenaroma,
1 Teelöffel Zimt,
1/2 Teelöffel Kardamomen,
1 Messerspitze Muskat
und einer Messerspitze Nelken.

Man lässt 60 g Diätzucker langsam zurieseln, zieht anschließend
250 g Mittelfein geriebene Haselnüsse unter und setzt kleine
Häufchen auf ein mit Folie ausgelegtes Backblech.

Backzeit ca. 20 Minuten bei 180 Grad.
Das Eigelb verwendet man zu leckerem Kokos - Gebäck, indem man es
mit

60 g Diätzucker,
1/2 Teelöffel Zimt,
1 Teelöffel Kakao und
1/2 Flasche Rumaroma
zu einer glatten Masse verrührt, der man 22- 250 g Kokosflocken zufügt.
Man formt kleine Halbmonde oder Stangen, die man nach dem Backen bei
180 Grad noch mit im Wasserbad verflüssigter Diabetikerschokolade über-
zieht.

Dazu kann man schwarzen Tee mit echtem Zimt oder Orangenblüten aus der Teeabteilung der Apotheke genießen. Diabetiker und Figurbewusste süßen dann mit einem Süßmittel aus der Apotheke.

Nussmakronen IV 3 Ei

3 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen unter Zugabe von
1/2 Flasche Zitronenaroma,
1 Teelöffel Zimt,
1/2 Teelöffel Kardamomen,
1 Messerspitze Muskat
und einer Messerspitze Nelken.

Man lässt 60 g Diätzucker langsam zurieseln, zieht anschließend
250 g Mittelfein geriebene Haselnüsse unter und setzt kleine
Häufchen auf ein mit Folie ausgelegtes Backblech.

Backzeit ca. 20 Minuten bei 180 Grad.
Das Eigelb verwendet man zu leckerem Kokos - Gebäck, indem man es
mit

60 g Diätzucker,
1/2 Teelöffel Zimt,
1 Teelöffel Kakao und
1/2 Flasche Rumaroma
zu einer glatten Masse verrührt, der man 22- 250 g Kokosflocken zufügt.
Man formt kleine Halbmonde oder Stangen, die man nach dem Backen bei
180 Grad noch mit im Wasserbad verflüssigter Diabetikerschokolade über-
zieht.

Dazu kann man schwarzen Tee mit echtem Zimt oder Orangenblüten aus
der Teeabteilung der Apotheke genießen. Diabetiker und Figurbewusste
süßen dann mit einem Süßmittel aus der Apotheke.

Orangenplätzchen 2 Ei

250 g Weiche Butter
140 g Fruchtzucker (Fructose)
1 Prise Salz
0,5 Vanilleschote; das Mark
0,5 Orange; die Schale

2 Ei

200 g Mehl

100 g Marillenkönfitüre (für Diabetiker)

50 g Pistazien; fein gehackt

1. Die Butter mit Fruchtzucker, Salz, Vanillemark und Orangenschale schaumig rühren. Die Eier nacheinander hineinrühren und alles zu einer hellen Schaummasse aufschlagen. Das Mehl darüber sieben und untermischen.
2. Den Backofen auf 170°C vorheizen.
3. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf mit Backpapier belegte Bleche Tupfen spritzen.
4. Im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten hell backen.
5. Die Diabetikerkönfitüre erhitzen. Die Plätzchen jeweils mit einer Hälfte in die Könfitüre tauchen und in den gehackten Pistazien wenden.

-- Alfons Schuhbeck Weihnachtliches Backen

Schoko Crossies M

Für 30 Stück

60 g Pinienkerne

150 g Schneekoppe Vollmilch

Schokolade

1 EL Schneekoppe Sonnenblumenöl

50 g Schneekoppe Vita Flakes

Zubereitungszeit 20 Minuten

1. Pinienkerne leicht bräunen und in einer Schüssel abkühlen lassen. Schokolade in einer Schüssel zerbröckeln und mit dem Sonnenblumenöl im warmen Wasserbad langsam schmelzen und glatt rühren.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Vita Flakes zu den Pinienkernen geben und mit der flüssigen Schokolade vermischen.
3. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen abnehmen und auf das Blech setzen. Das Blech einige Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Schokolade schnell fest wird.

Pro Stück

196 kJ/47 kcal

1 g Eiweiß

1g Fett
4 g Kohlenhydrate
0 g Ballaststoffe
0,5 BE

Wallnuss Schokoladen Busserl 1 Eiweiß M

Für 25 Stück

Walnuss-Baiser:

25 g Schneekoppe Zartbitter-Schokolade
100 g Walnusskerne
2 TL Kakao

1 Eiweiß

1 Prise Schneekoppe Meersalz mit Jod und Fluor
50 g Schneekoppe Fruchtzucker
70 g Schneekoppe Nuss-Nougat-Creme zum Füllen

Zubereitungszeit 60 Minuten

1. Schokolade zerbröckeln und zusammen mit Walnusskernen im Blitzhacker fein mahlen. Kakao untermischen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 150° C (Umluft 125 °C, Gas Stufe 1-2) vorheizen.
3. Eiweiß mit Meersalz mit den Quirlen des Handrührers halb steif schlagen. Fruchtzucker langsam einrieseln lassen. Den Eischnee in etwa 5 Minuten sehr steif schlagen. Die Walnuss-Schokoladen-Mischung mit einem Teigschaber unter den Eischnee heben.
4. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und 50 kleine Tupfen auf das Backblech spritzen. Im Backofen etwa 30 Minuten backen.
- 5 Die Busserl ganz auskühlen lassen, dann jeweils zwei Stück mit je 1/2 Teelöffel Nuss-Nougat-Creme bestreichen und zusammensetzen.

Pro Stück
175/42 kJ/kcal
1 g Eiweiß
2 g Fett
5 g Kohlenhydrate
0 g Ballaststoffe

0,5 BE

Tipp:

Die Busserl fühlen sich beim Herausnehmen noch etwas weich an, werden jedoch beim Abkühlen fester. Im Laufe der Zeit werden sie wieder etwas weich, daher lieber nur eine kleine Menge herstellen!

Wespennester 2 Eiweiß M

(ca. 45 Stück)

150 g gestiftelte Mandeln
20 g Fruchtzucker (kein Sorbit verwenden)

2 Eiweiß

30 g Fruchtzucker
45 g Fruchtzucker

25 g Diabetikerschokolade, gerieben

5 g Kakaopulver, stark entölt
1 Messerspitze Zimt
1 Messerspitze gemahlene Nelken

Die Mandeln mit dem Fruchtzucker (20 g) leicht anrösten und darauf achten, dass der Fruchtzucker nicht zu stark bräunt. Das Eiweiß steif schlagen und nach und nach den Fruchtzucker (30 g) unterschlagen, bis die Masse steif und glänzend ist. Den Fruchtzucker (45 g), die geriebene Schokolade, den Kakao, den Zimt und die Nelken unter die Masse heben. Kleine Häufchen auf Backblättern setzen und im Ofen trocknen.

Backtemperatur: 120-140° C
Einschubhöhe: untere Schiene
Backzeit: ca. 25-30 Minuten

25 g, 4 Stück, enthalten ca.:
Eiweiß 3,3 g
Fett 8,2 g
Kohlenhydrate 11,8 g, davon Zuckeraustauschstoff 7,6 g
BE 1
Kcal 138
kJ 580
Aus dem Buch: Süßes für Diabetiker

Zimt Sterne 1 Eiweiß

Für 24 Stück

1 Eiweiß

60 g Schneekoppe Fruchtzucker
1 TL Zitronensaft
150-170 g gemahlene Mandeln
1/2 TL Zimtpulver
15-20 g gemahlene Mandeln zum Ausrollen

Zubereitungszeit 70 Minuten

1. Eiweiß sehr steif schlagen. Fruchtzucker einrieseln lassen und weiterschlagen. Den Zitronensaft zugeben und einige Minuten Weiterschlagen, bis der Eischnee dick ist und glänzt.
2. Für die Glasur 20 Gramm Eischnee abnehmen und beiseite stellen. Mandeln und Zimt zum Eischnee geben und mit einem Teigschaber unterheben.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 150 °C (Umluft 125 °C, Gas Stufe 1-2) vorheizen. Den Teig zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie, bestreut mit Mandeln, etwa 7 Millimeter dünn ausrollen und einige Minuten ins Gefrierfach legen. Etwa 6 Zentimeter große Sterne ausstechen und auf das Backblech setzen. Teigreste kurz verkneten und erneut zwischen Folie ausrollen.
4. Die Sterne mit der Glasur bestreichen und im Backofen 25 bis 30 Minuten backen. Vom Blech heben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Pro Stück

238/57 kJ/kcal

1 g Eiweiß

4 g Fett

3 g Kohlenhydrate

1 g Ballaststoffe

0,5 BE

Durch die beiden Lagen Klarsichtfolie verhindern Sie, dass der Teig beim Ausrollen auf der Arbeitsfläche oder dem Nudelholz festklebt

Zitronensterne 4 Eigelb

(ca. 120 Stück)

4 Eigelb

120 g Sorbit

abgeriebene Schale von 2 ungespritzten Zitronen

1 Messerspitze Backpulver

250 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

160 g gemahlene Mandeln

etwas Süßstoff nach Geschmack

Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen, die abgeriebenen Zitronenschalen, das Backpulver, die gemahlenden Mandeln und den Süßstoff unterrühren. Den Teig etwa 1/2 Stunde kühl stellen. Den Teig auf den gemahlenden Mandeln etwa 0,5 cm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Die Zitronensterne mit etwas Eigelb oder Zitronensaft bepinseln und auf einem bemehlten Blech backen.

Backtemperatur: 175-200° C

Einschubhöhe: mittlere Schiene

Backzeit: ca. 10 Minuten

40 g, 8 Stück, enthalten ca.:

Eiweiß 6,5 g

Fett 18,3 g

Kohlenhydrate 12,9 g, davon Zuckeraustauschstoff 8 g

BE 1

Kcal 252

kJ 1054

Aus dem Buch: Süßes für Diabetiker

Kekse

Afrikanische Cashewnusshäufchen 2 Eiweiß

2 Eiweiß

125 g Zucker

2 Pk. Vanillezucker

125 g Cashewnüsse; grob gehackt

125 g Zitronat; fein gehackt

klein runde Oblaten

Eiweiß, Zucker und Vanillin im Wasserbad so lange schlagen, bis die Masse bindet und ganz weiß ist. Cashewnüsse und Zitronat zugeben und locker, aber gründlich untermischen. Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf Oblaten setzen und diese auf ein Blech legen. Bei 140 °C im leicht geöffneten Ofen in 60 min mehr trocknen als backen lassen. Die Häufchen sollen dabei keine Farbe bekommen, sondern reinweiß bleiben. Von den fertigen Plätzchen möglicherweise überstehende Oblatenränder abbrechen.

Tipp:

Cashewnusshäufchen kann man auch auf der Zentralheizung trocknen. Das dauert mehrere Stunden, geht aber prima.

Arabische Kichererbsenplätzchen 1 Ei

125 g Kichererbsen
250 ml ; Wasser
1 Lorbeerblatt
1 sm Knoblauchzehe
40 g Zwiebeln
0,25 TL Kurkuma
0,25 TL Pigment
0,25 TL Kumin (Kreuzkümmel)
0,25 TL Cayennepfeffer
0,5 TL Jodmeersalz
1 Ei Petersilie
1 Ei Erdnussmus

1 Ei

Sesam zum Panieren

Die Kichererbsen kalt abspülen und in dem Wasser über Nacht einweichen, kalt abspülen. Das Lorbeerblatt dazugeben und die Erbsen in etwa 45 Minuten weich kochen. Auf einem Sieb abtropfen lassen und das Lorbeerblatt entfernen. Im Elektrohacker in zwei Portionen pürieren.

Den Knoblauch dazupressen. Die Zwiebel sehr fein hacken und mit wenig Wasser und allen übrigen Zutaten zu den Kichererbsen geben.

Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Aus der Masse pro Person 3 Küchlein formen und in Sesam panieren. Dann in etwas fett bei mäßiger Hitze von beiden Seiten goldgelb braten.

Tipp:

In der arabischen Küche serviert man zu Kichererbsenplätzchen eine

Sauce aus Joghurt, Schafskäse, die mit Knoblauch gewürzt wird. Zusammen mit einigen Oliven und Tomatenschnitzen ergibt das eine leichte Mahlzeit für den Sommer oder eine attraktive Bereicherung für Ihre nächste Party. Doch die Kichererbsenplätzchen passen auch sehr gut zu Ratatouille oder zu unserem einheimischen Gemüse wie z. B. Grünkohl oder Wirsing mit Möhren. Oder auch zu Rosenkohl in Sahnesauce

10.12.02 Angie17 CK

Baiser Mokka- Eis 8 Eiweiß M

0,25 l Eiweiß von etwa 8 Eiern

375 g Zucker

30 g Speisestärke

1 El Instant- Pulverkaffee

0,25 l Sahne

3 El Zucker

200 g Sauerkirschen aus dem Glas

2 Vanilleeis

Backblech mit Backpapier auslegen

Den Backofen auf 100° vorheizen

Die Eiweiße mit der Hälfte des Zuckers zu steifen Schnee schlagen.

Den restlichen Zucker mit der Stärke mischen + unter den Eischnee ziehen (nicht mit dem elek. Handrührer)

Die Baisermasse in ein Spritzbeutel mit Sterntülle füllen + auf das Backblech 15 Rosetten spritzen.

Die Baiser auf die mittlere Schiebeleiste über Nacht trocknen lassen. Dabei die Backofentür mit einem Kochlöffel einen Spalt offen halten.

Den Pulverkaffee mit 1 El heißen Wasser auflösen + erkalten lassen.

Die Sahne mit Zucker steif schlagen + den Kaffee unterrühren.

Die Sahne mit einem Spritzbeutel ringförmig auf die Baisers spritzen.

Einige Kirschen in die Sahne legen,

je 1 Scheibe Vanilleeis über die Kirschen legen + die restlichen drauflegen

Sonntag, 18. Mai 2003

Baisermasse Grundrezept 250 ml Eiweiß

250 ml Eiweiß (von etwa 8 Eiern)

200 g Kristallzucker

150 g Puderzucker

30 g Speisestärke

Eiweiße sehr steif schlagen + unter ständigen Schlagen langsam den Kristallzucker einrieseln lassen

Den Puderzucker mit der Speisestärke über den Eischnee sieben + mit dem Rührbesen- keinesfalls mit dem Rührbesen des Handrührgeräts- unter den Eischnee heben.

Den Backofen auf 100 °C vorheizen + die Baisermasse auf der mittleren Schiebeleiste, am besten über Nacht, trocknen lassen, die Tür des Backofens, muss während dieser Zeit einen Spalt offen gehalten, werden

Biskuitboden I 2 Ei

2 Ei,

60 g Zucker,

1 Prise Salz,

30 g Maismehl,

30 g Reismehl

Ei+ Zucker schaumig rühren, Salz dazugeben, das Mehl vorsichtig unterheben.

ca 12 min bei 160 Grad backen. Springform mit Backpapier auslegen.

Biskuitboden II 3 Ei

von Andrea am 07. November 2002:

3 Ei

75 g Zucker

1 gestr. TL Backpulver

120 gr. Mondamin Speisestärke

Ei trennen. Eiweiß mit drei EL kaltem Wasser sehr steif schlagen.

Zucker unter rühren einrieseln lassen. Eigelb leicht unter die Schneemasse ziehen.

Backpulver und feine Speisestärke mischen und darunter heben. Masse in eine nur am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 150) ca 35 Minuten backen. Den Biskuitboden sofort auf ein Kuchenrost stürzen und abkühlen lassen.

Blins mit Rhabarber 2 Ei M

4 Portionen

500 g Rhabarber
1/4 l Ahornsirup
150 g Himbeeren TK

200 ml Creme fraiche

4 Orangenlikör

Teig

100 g Buchweizenmehl
1/2 TL Honig
10 g Hefe

2 Ei

1 Prise Salz

Zum Braten

Butter oder Margarineschmalz

Rhabarber putzen, waschen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Mit Ahornsirup übergießen und abgedeckt 30 Minuten Saft ziehen lassen. Dann den Rhabarber im Sirup auf kleiner Gasflamme 3 - 5 Minuten köcheln lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und kalt stellen. Himbeeren im Sud aufkochen, pürieren, durch ein Sieb streichen und kalt stellen. Creme fraiche mit Likör verrühren, kalt stellen. Buchweizenmehl mit Honig, zerbröckelter Hefe, 1/8 l lauwarmem Wasser verrühren. Ei und Salz unterschlagen und den Teig 15 Minuten gehen lassen. Dann im heißen Butter oder Margarineschmalz 12 kleine Blinis backen. Die Himbeersauce auf 4 Portionsteller verteilen, Creme fraiche rundherum träufeln. Mit einem Hölzchen nach innen und außen ziehen. Die Blinis in die Mitte legen, mit Rhabarberstücken garnieren und sofort servieren.

Brunsli 140 g Eiweiß M

: 90 Stück

150 g Cremant- Schokolade; gerieben

12 g Rohkakao

400 g Ungeschälte Mandeln sehr fein gerieben

260 g Grießzucker

140 g Eiweiß

160 g Puderzucker

Die Schokolade und den Rohkakao im Wasserbad bei maximal 40 Grad auflösen. Die Mandeln mit dem Zucker und dem Eiweiß vermengen. Nach und nach den Puderzucker und die Schokolademasse unterziehen. Es entsteht ein sehr weicher Teig, den man über Nacht stehen lässt.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Teigmasse auf dem Mehl zwischen zwei Teighölzern auf einen Zentimeter Dicke auswallen. Den Teig mit dem Rippholz rippen. Die Guetzli ausstechen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen. In der Ofenmitte acht bis zehn Minuten backen.

Wenn Sie das Brunsli mit dem Spatel anheben, sollte der Boden ganz leicht Farbe angenommen haben.

Brunsli 4 Eiweiß M

4 Eiweiß,

1 El Kirschwasser oder Wasser,

0,5 TI Zimt,

0,25 TI Nelkenpulver,

500 g Mandeln, geriebene

100 g Blockschokolade, fein -geriebene

350 g Zucker

Eiweiß in einer Schüssel mit einer Gabel leicht schlagen.

Kirschwasser, Zimt und Nelkenpulver dazugeben.

Mandeln, Blockschokolade und Zucker zufügen. Alles von Hand rasch zu einem Teig kneten. Eventuell noch etwas Zucker beugeben. Mit einem Teller bedeckt 1 Stunde kalt stellen. Elektro-Ofen auf 125 Grad,

Umluft-Ofen auf 100 Grad, Gas-Ofen auf Stufe 1 vorheizen. Zwei Kuchenbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf Zucker gut 1 cm dick auswallen. Mit einem immer wieder in Zucker getauchten Förmchen ausstechen. Mit der Zuckerseite nach oben auf das Blech legen. 15 Minuten backen. Die "Brunsli" müssen in der Mitte noch weich sein. Auf einem Gitter auskühlen lassen. In einer Weißblechdose aufbewahrt sind "Brunsli" 4 Wochen haltbar.

Brunsli, Mutters 200 ml Eiweiß

: 1 Rezept

900 g Ungeschälte Mandeln-- gemahlen
900 g Puderzucker
150 g Kakaopulver; keinesfalls- Schokoladepulver

200 ml Ungeschlagenes Eiweiß

100 ml Kirsch

Monsieur Paul: Ich mag die Brunsli meiner Mutter am liebsten und habe sie darum um ihr Rezept gebeten. Es ist mit Basler Brunsli betitelt, aber woher sie es hat, weiß sie nicht mehr - sie hat es schon seit Jahrzehnten. Diese Brunsli werden mit mehr Hitze und kürzer gebacken als die Brunsli in den meisten anderen Rezepten. Damit sie innen schön feucht bleiben, müssen sie kühl aufbewahrt werden. Das nachstehende Rezept ergibt eine ziemlich große Menge. Die Guetzli sind aber so fein, dass sicher keine übrig bleiben.

Ungeschälte gemahlene Mandeln in eine Schüssel geben. Puderzucker und Kakaopulver (keinesfalls Schokoladepulver) darüber sieben und gut vermischen. Ungeschlagenes Eiweiß und Kirsch dazugeben und das Ganze zu einem Teig vermischen. Zwischen Klarsichtfolien 1 Zentimeter dick auswallen.

Guetzli ausstechen und mit 2 Zentimeter Abstand voneinander auf ein mit Blechreinpapier bedecktes Blech legen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen nur 5 bis 6 Minuten backen. Dabei die Backofentüre einen Spalt offen halten (zum Beispiel mit einer Kelle), damit der Dampf entweichen kann.

Buchweizen-Spekulatius 3 Ei + 3 Eiweiß

Glutenfrei

Zubereitung für ca. 40 Stück:

Pro Portion:

190 kcal

7 g Fett

1 g Ballaststoffe

3 g Eiweiß

29 g Kohlenhydrate

Zutaten

300 g Butter

500 g Zucker

30 g Spekulatiusgewürz

3 Eier

5 g Backpulver

900 g Buchweizenmehl

Zubereitung

1. Butter, Zucker und Spekulatiusgewürz mischen
2. Eier nach und nach dazugeben
3. Mehl mit Backpulver sieben und unterkneten
4. Teig in Folie einpacken und kalt stellen
5. Spekulatiusmodell in Mehl tauchen, überschüssiges Mehl abschütteln und den Teig in das Modell drücken
6. Überschüssigen Teig abschneiden und aus dem Modell klopfen
7. Auf Backpapier absetzen
8. Wenn keine Modelle vorhanden sind: Teig dünn (3mm) ausrollen, riffeln und in beliebiger Form ausstechen, z.B. verschiedenen Weihnachtsmotive
9. Backtemperatur: 210 °C Backzeit: 10 - 15 Minuten

Busserl 2 Eiweiß M

2 Eiweiß

100 g feiner Zucker

1 gestr. El Kakao

50 g feingeschnittene Zartbitterschokolade

Das Eiweiß sehr steif schlagen, ein Messerschnitt muss sichtbar bleiben. Nach und nach den Zucker unterschlagen. Kakao sieben und zusammen mit der Schokolade unterheben.

Mit 2 Teelöffeln Häufchen auf ein gefettetes Blech setzen und bei 130-150 °C im vorgeheizten Ofen 20-30 min backen.

Butterkekse 4 Ei(er) 2 Eier

glutenfrei

1 kg Mehl >>>>> 450 g Buchweizen + 50 g Sojaschrot
500 g Butter >>>>> 250 g Deli
500 g Puderzucker >>>>>> 250 g 200 g reichen auch
4 Ei(er) >><<<<<<< 2 Eier
1 Vanilleschote(n), ausgekratzt <<<<<<<<<< ¼ TL Vanillepulver
½ Zitrone(n), die Schale davon abgerieben
1 Ei(er) zum Bestreichen

Einfache Butterkekse

Zubereitung:

Butter mit Zucker am Brett schnell durcharbeiten, die Eier hinzufügen, dann das Mehl einarbeiten (oder Küchenmaschine benutzen). Das Ganze etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Ausrollen. Dann nach belieben Kekse ausstechen, mit Ei bestreichen, etwas antrocknen lassen und bei 200° backen, bis sie Farbe haben, je nach Stärke des Teiges unterscheidet sich die Zeit.

Zwischen 2 zugeschnittene Backpapier (Backblechgröße) ausrollen. Mit dem unteren auf das Blech ziehen. Mit Ei einpinseln, bisschen trocknen lassen ca 15 min im vorgeheizten Backofen bei ca 170 ° Umluft, wenn fertig, in Rechtecke schneiden, erkalten lassen.
ergibt bei der Hälfte 3 Bleche

Wünsche gutes Gelingen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

05.07.2003
Hans60

Cashews Sterne 1 Eigelb

Zutaten für 50 Portionen
150 g Cashewnüsse
250 g Mehl
50 g Zitronat, fein gehackt
150 g Zucker

1 Zitrone(n), davon abgeriebene und unbehandelte Schale
1 Prise Salz
200 g Butter oder Margarine
Zum Verzieren:

1 Eigelb

1 EL Milch /Wasser/ Kokosmilch
100 g Cashewnüsse, halbiert
2 EL Zucker (Hagelzucker)
50 g Zitronat, grob gehackt

Cashewkerne mahlen, mit Mehl, Zitronat, Zucker, Zitronenschale, Salz und kühlem Fett in Flöckchen zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Std. kühl stellen.

Teig auf bemehlter Fläche ca. 3 mm dick ausrollen. Ca. 5 cm große Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eigelb und Milch verquirlen, Sterne damit bestreichen. Cashewkerne, Hagelzucker und Zitronat darauf streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Gas: Stufe 3) **12-15 Min. backen.**

Ergibt ca. 50 Stück (pro Stück 100 kcal)

Crepes 2 Ei M

Hallo Petra

Habe auf Mix C von Schär 1 Rezept gefunden, auf einer Tüte die ich geschenkt bekam, aber nichts damit anfangen kann.

Crepes
Zutaten
110 g Mix C

2 Ei

2 EL zerlassener Butter oder Margarine

250 ml Milch

1 Prise Salz
für süße 1 EL Zucker dazu geben

in eine Schüssel die Mehlmischung + 1 Prise Salz geben, bei süßen Crepes auch den Zucker.

Die Ei schlagen + zusammen mit der Butter oder Margarine unter das Mehl rühren. Anschließend die Milch dazugeben + das Ganze mit 1 Schneebesen zu einem schaumigen Teig verrühren. In einer Pfanne etwas

Öl erhitzen + 3-4 EL Teigmasse hineinschütten. den Teig in der Pfanne gleichmäßig verteilen + auf beiden Seiten braun werden lassen.

Dattelbusserl 2 g Eiweiß

(Weihnachtsbäckerei)

Zutaten für 1 Portionen

50 kleine Oblaten, runde

140 g Mandeln, geschälte, gehobelte

140 g Datteln

2 g Eiweiß

1 EL Wasser

140 g Zucker

6 Datteln, (zum Dekorieren)

Zubereitung

Datteln in feine Streifen schneiden. Eiweiß mit warmem Wasser über Dunst dickschaumig schlagen, Zucker dazugeben, ca. 5 Min weiterschlagen. Von der Hitze nehmen, Mandeln und Datteln nach und nach unterheben. Mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen ("Busserl") auf die Oblaten geben. Im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 160_C 20 Minuten backen (leichte goldgelbe Färbung)

Ganz auskühlen lassen, erst dann vom Blech nehmen.

Eventuell verbliebene Datteln in dünne Streifen schneiden und die Busserl damit verzieren.

Ein Rezept auch für jene, die Datteln "pur" nicht unbedingt so mögen.

10.12.03 Hari1 CK

Dattelkonfekt 5 Eiweiß

200 g Datteln ohne Stein

200 g Kokosflocken

5 Eiweiß

2 EL Zitronensaft

30 g Honig

0,5 TL ger. Vanille

1 Zitrone, Schale von

100 g gehobelte Haselnüsse

Datteln in feine Streifen schneiden, mit Kokosflocken mischen.

Eiweiß steif schlagen, Zitronensaft und Honig unter den Eischnee schlagen, Vanille und Zitronenschale dazugeben. Kokos-Dattelmischung und Haselnüsse untermengen.

Kirschgroße Kugeln formen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

(ca. 50 kcal/210 kJ pro Stück)

Devonshirescones 1 Ei M

450 g mit Backpulver versiebttes -Mehl
2 EL Zucker
50 g Butter oder Margarine in Stücken

250 ml Milch

verquirltes Ei für die -Glasur
Erdbeermarmelade und -Schlagsahne zum Servieren

1. Backofen auf 210 Grad (Gas: 190 Grad) vorheizen.
Ein Backblech mit zerlassener Butter oder Margarine oder Öl einfetten.
Mehl in eine große Rührschüssel sieben, Zucker dazugeben.
Mit den Fingerspitzen die Butter oder Margarinestückchen in der Mischung verreiben,
bis sie wie Paniermehl aussieht.
2. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken und Milch hineingeben.
Miteinander zu einem weichen leicht klebrigen Teig verarbeiten.
3. Auf eine bemehlten Arbeitsfläche geben und leicht verkneten.
Teig 2cm dick ausrollen oder ausklopfen. Mit runden Ausstechförmchen von ca. 6 cm Durchmesser die Scones ausstechen und dicht nebeneinander auf das vorbereitete Backblech legen.
(Eine Engländerin meinte zu mir, sie würde immer ein Glas zum Ausstechen nehmen.)
4. Mit dem verquirlten Ei bestreichen. 15-20 Minuten Backen.
Heiß mit der Marmelade und Schlagsahne servieren.
Und eigentlich gehört da jetzt Lyons Tea Gold Label dazu. Vielleicht habt ihr ja einen englischen Laden in der Nähe. Manchmal bekommt man den auch in den Feinkostabteilungen von Kaufhäusern.

Eierlikör-Pralinen M

8 EL Eierlikör

100 g Vollmilchschokolade

100 g weiße Kuvertüre

1 Lage (56 bzw. 63 Stück) Pralinenschalen in weißer, Zartbitter- oder Vollmilchschokolade

Außerdem: Kuvertüre zum Überziehen

Eierlikör erwärmen. Vollmilchschokolade und weiße Kuvertüre darin schmelzen.

Die Pralinenschalen in der Palette mit der Masse füllen, die Füllung etwas fest werden lassen, Hohlkörper verschließen (siehe Tipps).

Die Kuvertüre zum Überziehenschmelzen. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Die Pralinen darin eintauchen, etwas abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Abtropfgittersetzen.

Eierlikörkugeln II M

125 ml Eierlikör

2 Tafeln Schokolade, weiß

50 g Palmfett

125 g Kokosraspel

Palmin und Schokolade langsam schmelzen, Kokosflocken und Eierlikör einrühren.

Abkühlen lassen, so dass die Masse formbar wird. Kugeln formen in Kokosflocken wenden.

Kugeln kühl aufbewahren.

Eis-Konfekt 2 Ei M

100 gr. Kokosfett

200 gr. Blockschokolade

2 Tl. Pulverkaffee

2 Esslöffel Apfelsinenmarmelade

2 Ei

Bei schwacher Hitze Blockschokolade, Pulverkaffee und Kokosfett schmelzen. Die Masse erkalten, aber nicht erstarren lassen. Die beiden Ei schaumig schlagen und nach und nach in die erkaltete Schokoladenmasse geben. Dann die Apfelsinenmarmelade hinzufügen. Die Schokoladenmasse in

kleine Pergamentförmchen füllen und in den Kühlschrank stellen. Kühl aufbewahren.

Eiscreme-Trüffel 4 Eigelb M

350 ml. Vollmilch

60 g. Schlagsahne

100 g. Zucker

1 Vanilleschote

4 Eigelb

30 g. Vollmilchkuvertüre

70 g. Nussnougatcreme

40 g. Butter oder Margarine

Butter oder Margarine, Nussnougatcreme u. Kuvertüre in einen topf aufkochen und von Feuer nehmen.

Milch mit der Sahne u. der aufgekratzten Vanilleschote ebenfalls aufkochen und von her nehmen

Eigelb mit Zucker cremig rühren.

Ei- mix mit Milch- mix temperieren u. etwas eindicken lassen.

diese masse auf Zimmertemperatur (20 grad) abkühlen lassen u. mit den Butter oder Margarine- mix mischen.

diese masse in die laufende Eiskremmaschine füllen.

den eiscreme in Spritzbeutel füllen und Rosetten spritzen u.

für einige Stunden in den TK

Elisenlebkuchen 5 Ei

5 Ei,

320 g Puderzucker,

2 Msp. Nelkenpulver,

Muskatblüte,

2 TI Zimt, gestr.

1 Zitrone, abgeriebene Schale

200 g ungeschälte, geriebene -Mandeln,

200 g geriebene Haselnüsse,

200 g gehacktes Zitronat,

100 g gehacktes Orangeat

Ei und Puderzucker schaumig rühren, anschließend nach und nach die

restlichen Zutaten dazuarbeiten.

Mit Kaffeelöffel kleine Portionen auf Oblaten setzen. Zwischen 25 bis 30 Minuten bei 140 bis 160 Grad backen. Mit Zitronenglasur (Puderzucker mit Zitronensaft) oder Schokoladenglasur verzieren.

Falsche Salami 1 Eiweiß M

170 g getrocknete Datteln
70 g getrocknete Feigen

200 g Blockschokolade

100 g gestiftete Mandeln
100 g geriebene Haselnüsse
70 g geriebene Walnüsse
1 El Rum

1 Eiweiß

1 100 g Puderzucker

Datteln und Feigen in sehr kleine Stückchen schneiden oder fein hacken. Die Blockschokolade fein reiben. In einer Schüssel Datteln, Feigen, Schokolade, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse und Rum gut miteinander vermischen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Aus der Masse eine Rolle von ca. 4 cm Durchmesser formen. Die Rolle so lange in gesiebttem Puderzucker wälzen, bis sich rundum eine nicht zu dünne Schicht gebildet hat. Die Rolle vorsichtig in Pergamentpapier einwickeln. Mindestens fünf Tage an einem kühlen Ort ruhen lassen. Dann in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Gebäck Mini- Calzoni 2 Ei M pikant

300 g Mehl ODER mit

200 g Buchweizen +
50 g NT-Reis +
50 g Amaranth

10 g Trockenhefe
1 TL Jodsalz
275 - 300 ml ; Wasser, lauwarm
1 Spur Zucker vermischen +

Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen + 30 min ruhen lassen

50 g Margarine; zerlassen
200 g Schafskäse

100 g Speisequark, 20%

1 Ei

1 Zwiebel; feingehackt---- gut miteinander verrühren
1 Topf Basilikum; feingeschnitten
Pfeffer----- pikant abschmecken.

Käsemasse auf die eine Hälfte der Teigmasse geben,
Die andere Hälfte, versuchen, drauf zu klappen Ränder zusammendrücken.

vorgewärmten Backofen, mit Ei bepinselt, ca. 20 min. backen (E: 225 Grad C; Gas: Stufe 4).

Schneiden

Warm servieren.

(mit GF Mehl, wird sich wahrscheinlich, ein Mürbeteig besser eignen + vielleicht in Minikuchenform oder in Muffinsform, oder in Mini Auflaufform, so wie oben mit Hefeteig, nicht so gut. Hans vielleicht auch als Brotaufstrich)

03.01.2004

Gewürzrhomben 1 Eiweiß M

80 Stück

Teig

100 g Zitronat
190 g Orangeat
75 g Korinthen

4 EL Rum

1,5 TL Pottasche

3 EL Milch

250 g Weizen <<>>> ODER

200 g Buchweizen + 50 g Sojaschrot gem., oder 50 g Kichererbsen gem.

200 g Haselnüsse

200 g Mandeln

1,5 TL Pfefferkuchengewürz

1 Vanilleschote
0.25 TL Salz
200 g Honig
200 g Zuckersirup, dunkel

3 EL Sahne

Guss

100 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft

1 Eiweiß

100 g Mandeln

Zitronat und Orangeat mit dem Universalzerkleinerer (Blödsinn) Mandel- oder Gemüsemühle, zerkleinern,

Korinthen und Rum zugeben und durchziehen lassen.

Pottasche in Milch auflösen. Getreide in der Getreidemühle fein, Haselnüsse und Mandeln in oder Mandel- oder Gemüsemühle, (Universalzerkleinerer) fein mahlen.

Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem geschmeidigen Teig zusammenkneten, auf ein gefettetes /mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 20 Minuten

Puderzucker mit Zitronensaft und Eiweiß glattrühren. Mandeln in kochendes Wasser geben (ca 120 sek), abziehen. Den Kuchen nach dem Backen sofort in Rhomben schneiden. Abgekühlte Gebäckstücke mit Zuckerguss bestreichen und mit einer halben Mandel verzieren.

Ergibt ca. 80 Stück

Hallesche Wecke 5 Eigelb M
(ein Nationalgebäck)

1 1/8 l warme Milch,

1250 g Butter,

2 Pfund gewaschene und ausgesteint Rosinen,

1 Pfund gereinigte Korinthen,
1 Pfund durchgeseibter Zucker,
125 g gewässerte, trockene Hefe,
125 g süße, halb so viel bittere, gröblich gestoßene Mandeln,
70 g Zitronat, Zimmet und Muskatblüte, von jedem Teile 2 Gr., 2
abgeriebene Zitronen,

5 Eidotter,

etwas Salz und

3 Metzen gutes Mehl.

Man stellt das Mehl warm, die Hefe mit 1 Tasse Milch, 1 Löffel Zucker und 1 Löffel Rum an einen nicht zu warmen Ort, und besprenkt die Rosinen mit Rum. Nachdem man den Teig nach vorhergehender Angabe gemacht hat, formt man ihn zu 2 Wecken - längliche Brote -, lässt sie langsam und gut aufgehen, legt sie auf ein Blech, welches mit einem bestrichenen Papier versehen ist, lässt sie gut ausbacken, bestreicht sie sogleich beim Herausziehen mit Butter und bestreut sie mit Zucker und Zimmet.

Haselnuss- Kekse 3 Eigelb

zum Ausstechen

50 g Hirse
100 g Reis
100 g Buchweizen
120 g Haselnüsse, gerieben
100 g Butter oder Margarine
80 g Honig
2 EL Sojamilch oder Sahne
0,5 TL Anis

3 Eigelb

Getreide fein mahlen, in einer Schüssel vermengen, Die weiche Butter oder Margarine und den Honig in die Mehlmittle geben, ebenfalls das Eigelb die Sojamilch oder die Sahne, die Haselnüsse und die gemahlenen Gewürze. Erst mit einem Löffel von der Mitte her alles vermischen, dann zu einem glatten Teig verarbeiten und kneten, 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Glutenfreies Vollwertmehl auf die Tischplatte streuen, den Teig dünn ausrollen und mit kleinen Formen ausstechen. Man kann die Kekse mit Ei bestreichen und eine halbe Mandel darauf legen.

Auf das gefettete Blech legen, Backtemperatur 200°C,
Mittelschiene, Backzeit 10 Minuten.

Hirseplätzchen 1 Eigelb

50 g Butter oder Margarine,
70 g Rohrzucker,
1 Schuss Salz,

1 Eigelb,

etwas Zitronenschale,
Vanillemark,
80 g Hirseflocken,
1 Msp Backpulver,
50 g Haselnüsse (gerieben)

Butter oder Margarine, Zucker, Eigelb, Zitronenschale und Vanillemark schaumig rühren. Hirseflocken, Backpulver und Haselnüsse dazumischen. Mit zwei Teelöffel kleine Häufchen auf ein eingefettetes Backblech setzen und in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen leicht braun und knusprig backen.

indianische Festtagsplätzchen 1 Ei M

Carola 19.10.03 18:30

indianische Festtagsplätzchen (nach Art der Pueblo)

Zutaten: 180 g Zucker,
130 g Schweineschmalz oder Pflanzenfett, (Deli- Reformmargarine)

1 Ei,

250 g Maismehl,
0,5 TL Anissamen oder gemahlen, (mit Mais mahlen)
4,5 TL Backpulver, (knapp 2 Tüten *)
0,5 TL Vanilleextrakt, 0,5 TI Bourbon Vanille Pulver)

75 ml Milch,

80 g Pinienkerne gehackt, Mandeln gem
1TL Zimt

Backofen auf 175 Grad vorheizen, 130 g Zucker mit dem Schmalz schaumig schlagen, Ei unterziehen, Mehl, Backpulver, Vanille und Anis untermengen, langsam die Milch zufügen bis man einen festen Teig erhält, Pinienkerne einarbeiten, Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 12 mm dick ausrollen und 5 cm große Plätzchen ausstechen, restlichen, Zucker und Zimt auf die Plätzchen streuen und etwa 15 min goldgelb backen.

Grüße an alle Keksfans

Carola

Hatte, bzw war zu bequem, habe alles verrührt + auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche gestrichen, mit Umluft bei 150° gebacken, dann geschnitten, abkühlen lassen.

*wenn Mandeln gem. + mit rein, dann reicht 1 Tüte Backpulver

Montag, 20. Oktober 2003

Kascha Pikante Plätzchen 1 Eigelb

150 gr. Buchweizen ohne Fett in der Pfanne rösten (Kascha)
100 gr. Lauch, fein geschnitten
2 Möhren fein geraspelt
Suppenwürze, etwas Salz, frischgemahlener weißer Pfeffer

In der Mikrowelle bei 600 Watt mit ca. 400 ml Wasser 10 Min. garen.
Evtl. etwas Wasser nachgießen

1 Eigelb

4 EL GF. Mehl
Alles gut durchmischen, evtl. nachwürzen
Kleine Laibchen formen und in Rapsöl ausbacken.

Schmeckt kalt und warm ganz lecker, mir schmeckt es mit Kräuter - oder Bärlauch - Brotaufstrich .

Habe es aber auch als Brotersatz mit Butter oder Margarine und Käse gegessen.

Ich denke es schmeckt auch lecker mit Käse überbacken

Von Chris 12.03.2004.

Veränderung 2 Ei M

2 Tassen Wasser zum kochen bringen mit
0,5 TI gekörnte Gemüsebrühe +
weißer Pfeffer f a d M

150 g (1 Tasse) Buchweizen ohne fett in der Pfanne rösten, leicht abkühlen lassen . , + in die kochende Brühe geben , runter schalten,

wenn der Wasserspiegel den Buchweizen erreicht hat, ausschalten, Deckel drauf, ausquellen lassen.

(bei mir wird der Buchweizen immer körnig / trocken)

Inzwischen

Möhren ausgegangen, dafür

100 g Champignons kleingewiegt +

100 g Porree kleingewiegt in Öl anbraten/andünsten

in eine Schüssel geben , Buchweizen + Gemüse , rein, mischen .

1 TL Gewürzsalz oder mehr

4 EL Kichererbsen gem. dazu, sowie

110 g Gauda gerieben +

2 Ei alles vermischen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, eine Art Bouletten drauf legen (ich kam mit einem Blech hin 12 Stück)

+ bei 170° C Umluft, ohne vorheizen, ca 30 min ab backen.

13.03.2004

Käsegebäck Mais- 1 Ei + 1 Eigelb M

Glutenfrei

100 g Butter

250 g Maismehl

1 Ei

175 g geriebenen Gruyere

½ TL Salz

½ TL Paprikapulver

1 Eigelb zum Betreiben

Alle Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Plätzchen ausstechen oder Käsestangen ausschneiden. Auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Eigelb bestreichen und mit Kümmel, Mohn oder Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 10 Minuten backen.

Rezepte Friesinger Mühle

Kichererbsenplätzchen 1 Ei

Arabische

125 g Kichererbsen
250 ml ; Wasser
1 Lorbeerblatt
1 sm Knoblauchzehe
40 g Zwiebeln
0,25 TI Kurkuma
0,25 TI Pigment
0,25 TI Kumin (Kreuzkümmel)
0,25 TI Cayennepfeffer
0,5 TI Jodmeersalz
1 Ei Petersilie
1 Ei Erdnussmus

1 Ei

- Sesam zum Panieren

Die Kichererbsen kalt abspülen und in dem Wasser über Nacht einweichen, kalt abspülen. Das Lorbeerblatt dazugeben und die Erbsen in etwa 45 Minuten weich kochen. Auf einem Sieb abtropfen lassen und das Lorbeerblatt entfernen. Im Elektrohacker in zwei Portionen pürieren.

Den Knoblauch dazupressen. Die Zwiebel sehr fein hacken und mit wenig Wasser und allen übrigen Zutaten zu den Kichererbsen geben.

Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Aus der Masse pro Person 3 Küchlein formen und in Sesam panieren. Dann in etwas fett bei mäßiger Hitze von beiden Seiten goldgelb braten.

Tipp:

In der arabischen Küche serviert man zu Kichererbsenplätzchen eine Sauce aus Joghurt, Schafskäse, die mit Knoblauch gewürzt wird. Zusammen mit einigen Oliven und Tomatenschnitzen ergibt das eine leichte Mahlzeit für den Sommer oder eine attraktive Bereicherung für Ihre nächste Party. Doch die Kichererbsenplätzchen passen auch sehr gut zu Ratatouille oder zu unserem einheimischen Gemüse wie z. B. Grünkohl oder Wirsing mit Möhren. Oder auch zu Rosenkohl in Sahnesauce

Knusperchen 2 Eiweiß

Für etwa 80 Stück

2 Eiweiß

1 ds Salz
210 g Zucker
200 g Haselnüsse, gem.
100 g Mandeln, gem.
40 g Pistazien, gehackt
1 unbehandelte. Orange, abger. -Schale von

für das Blech

Fett und Backpapier

zum Ausrollen

Zucker

für die Glasur

150 g Puderzucker

3 -4 El Orangenlikör oder -saft

Das Eiweiß mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Den Zucker langsam dazurieseln lassen.

Die Haselnüsse mit den Mandeln, den Pistazien und der Orangenschale vermischen. Alles mit dem Rührlöffel unter den Eischnee arbeiten, bis ein fester Teig entsteht.

Sollte er zu klebrig sein, esslöffelweise geriebene Haselnüsse

Darunter rühren. Den Teig zugedeckt etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer leicht gezuckerten Fläche gut 1/2 cm dick ausrollen. Dabei immer wieder mit einer breiten Palette von der Arbeitsfläche lösen.

Rund Plätzchen von etwa 3 cm Durchmesser ausstechen. Oder die Teigplatte in 3 cm große Rechtecke oder Rauten schneiden. Die Plätzchen auf das Blech legen und im Backofen (Mitte) etwa 15 Min backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Glasur den Puderzucker mit soviel Orangensaft oder -likör glattrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Die Knusperchen zur Hälfte eintauchen, dann auf ein Kuchengitter setzen und trocknen lassen.

Königsberger Marzipan 3 Eiweiß

Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten

Zutaten:

500 g Süße Mandeln
Bittere Mandeln (einige)
350 g Puderzucker
3 El. Rosenwasser

3 Eiweiß

Zubereitung:

Die Mandeln mit kochendem Wasser übergießen, kurz stehen lassen und dann die Schalen abziehen. Mandeln fein mahlen. Puderzucker und gemahlene Mandeln mischen, nach und nach das Rosenwasser hinzufügen und alles zu einen festen Teig verkneten. 12-24 Stunden an einem kühlen Ort ruhen lassen. Die Teigmasse etwa 1/2 cm dick ausrollen. Mit Ausstecher oder Modeln kleine Formen ausstechen. Auf die Ränder kleine Marzipankügelchen legen und mit einem Messer Muster in die Oberfläche einritzen. Im Backofen bei reichlich Oberhitze backen, bis das Marzipan etwas gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und mit dem Eiweiß bestreichen.

Krokant I 2 Eigelb M

100 g Haselnüsse
100 g Zucker

Füllung:

2 Eigelb; Gew.-Kl. 1
2 El Zucker; gehäuft
2 El Mokka
120 g Butter oder Margarine

200 g Halbbitter-Kuvertüre

25 Pistazienkerne

Für den Teig alle Zutaten rasch verkneten. Den Teig halbieren, jede Hälfte mm dünn ausrollen und mit einem glatten, runden Ausstecher (3 cm Durchmesser) Plätzchen ausstechen. Auf ein gefettetes Backpapier, Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad backen.

Für den Krokant die Haselnüsse im Backofen bei 200 Grad goldgelb rösten. ein Sieb geben und die Schale abreiben. Den Zucker in eine Pfanne geben und karamellisieren, bis er bernsteinfarben ist. Die Nüsse in den flüssigen Zucker geben, auf ein gefettetes Blech streichen und erkalten lassen. Dann den Krokant mahlen oder ganz fein zerkrümeln.

Für die Füllung Eigelb, Zucker und Mokka im warmen Wasserbad zu einer dick Creme rühren. Dann die Butter oder Margarine in die heiße Creme rühren. Sobald die Butter oder Margarine zerlaufen ist, den Krokant dazugeben und die Masse erkalten lassen. Die Krokantcreme 1/2 cm dick auf die Hälfte der Plätzchen streichen. Die andere Hälfte der Plätzchen draufsetzen. Eine Seite mit Kuvertüre glasieren und mit einem halben Pistazienkern dekorieren.

Krokantcreme 6 Eigelb M

100 g ; Zucker (1)
100 g ; Zucker
100 g Mandeln; geschält
Zitronensaft

500 ml Milch ersatzweise süße Sahne

1 Vanilleschote

6 Eigelb

1 Prise Zimt; gemahlen

Außerdem:

; Öl zum Einfetten
Backpapier

100 ml süße Sahne

Zucker (1) in einer Edelstahlpfanne hellbraun karamellisieren. Grobgehackte Mandeln und Zitronensaft hinzufügen und gut unterrühren. Krokantmasse auf ein mit Öl bepinseltes Backpapier geben und erkalten lassen.

Dann mit einem Wallholz oder im Mixer zerkleinern. Sahne oder Milch mit ausgekratztem Vanillemark im Wasserbad erhitzen. Dann beiseite stellen. Restlichen Zucker und Eigelb zu einer ganz hellen Creme verrühren. Heiße Süße Sahne oder Milch unter Rühren zur Ei-Zucker-Creme geben. Anschließend alles im Wasserbad zu einer dicklichen Creme aufschlagen. 0,75 der zerkleinerten Krokantmasse hinzufügen und erkalten lassen. Ab und zu umrühren, damit sie keine Haut bildet. Creme mit geschlagener Sahne und dem restlichen Krokant servieren. Dazu Gebäck reichen.

:Pro Person ca. : 635 kcal

Pro Person ca. : 2657 kJoule

Krokantstapel mit Beeren 2 Eiweiß M

150 g Haselnusskrokant; fein mahlen
400 g Marzipanrohmasse (selber herstellen)
2 Eiweiß; von große Eiern

3 150 g Schokoglasur; oder Schokolade

Haselnusskrokant mit der Marzipanrohmasse und dem Eiweiß verrühren.
Backpapier auf einem Backblech auslegen, mit großer Sterntülle
25-30 Stäbchen darauf spritzen.

Bei 200 Grad in 10-15 Minuten goldbraun backen.
Schokolade oder Kuvertüre schmelzen und die abgekühlten Stangen mit
den Enden eintauchen (1-2cm). Trocknen lassen Krokantstäbchen jeweils
paarweise zu einem Stapel auf einem Teller oder Platte zusammensetzen
(a la Blockhaus). In die Mitte Beeren füllen. Rundherum ein paar Beeren
streuen, einige vorher in die restliche Glasur tauchen ;

Kürbiskernkipferl 1 Ei

Zutaten für 10 Portionen
0.3 kg Mehl (nehme Buchweizen o Mais gem Hans60)
0.08 kg Puderzucker
1 Pkt. Vanillezucker
0.22 kg Butter
0.1 kg Kürbiskerne, fein gemahlen
1 Ei(er)
Puderzucker - Vanillezucker - Gemisch

Zubereitung

Mürbteig herstellen: Mehl mit Butter verbröseln, trockene Zutaten drüber
streuen, in der Mitte eine Grube machen und das Ei zugeben; rasch zu ei-
nem glatten Teig verkneten; Teig kalt stellen, dünne Rolle formen, kleine
Stücke abschneiden - diese zu Kipferl drehen (wie bei Vanillekipferl); Auf
mit Backpapier ausgelegtem Blech bei 180° C hell backen; noch heiß in
Vanille-Staubzucker-Gemisch wenden oder damit bezuckern. Diese Kekse
sind eine interessante Variation der bekannten Vanillekipferl.

6.5.03 Sieglinde CK

Löffelbiskuit 3 Ei

Ich habe ein Rezept für selbstgemachte Biskotten:

3 Ei (getrennt)

75 g Zucker

75 g Stärke

1 P. Vanillezucker

Zitronensaft

Dotter, Zucker, VZ. und Saft verrühren, dann Stärke und Eischnee dazu.
25 Min. bei 140 Grad backen, bis sie hellbraun sind.

Biskotten (österreichisch) = Löffelbiskuit:

Ich habe sie am Blech gemacht wie eine Roulade und dann in Stücke geschnitten - eben wie Biskotten.

Karin

Maisgebäck aus dem Piemont 6 Eigelb

Paste di meliga,

Portion: 4

500 g Maismehl

150 g Butter oder Margarine

150 g Zucker

6 Eigelbe

1 Zitrone; abgeriebene Schale

1 Tas. Olivenöl extra Vergine

1 Spur ; Salz

Für Das Blech

2 Ei Mehl

30 g Butter oder Margarine

Backpapier fürs Blech

Früher aß man das leuchtend gelbe und knusprige Maisgebäck als Dessert nach einem geselligen Essen. Meist trank man noch ein Gläschen Barolo dazu oder besser, man tunkte mit Begeisterung die Kekse in den Wein. Man kann das Gebäck auch zusammen mit Haselnusskeksen und eingemachtem Obst servieren, oder mit Zabaione.

Bruno Carlo Filippi: Ich zerlasse die Butter oder Margarine bei milder Hitze und gebe sie mit den übrigen Zutaten in eine Schüssel und verarbeite alles zu einem gleichmäßigen Teig. Der Teig sollte so weich sein, dass man ihn noch gut durch eine Spritztülle pressen kann.

Nur Eigelb reicht nicht, man gebe noch soviel Eiweiß dazu, das es richtig weich wird

Ich fette das Backblech ein und bestäube es mit etwas Mehl. Dann spritze ich mit der Spritztülle kleine S-förmige Kekse oder Kringel und etwa fünf Zentimeter lange Stäbchen auf das Blech.

Dann backe ich die Kekse im vorgeheizten Ofen 20 Minuten bei 180 Grad C.

Maisgebäck aus dem Piemont, 6 Eigelb

Paste di meliga
Glutenfrei

500 g Maismehl

150 g Butter

150 g Zucker

6 Eigelbe

1 Zitrone; abgeriebene Schale

1 Tas. Olivenöl extra vergine

1 Spur ; Salz

Für Das Blech

2 Ei Mehl

30 g Butter

(ich nahm Backpapier)

Früher aß man das leuchtend gelbe und knusprige Maisgebäck als Dessert nach einem geselligen Essen. Meist trank man noch ein Gläschen Barolo dazu oder besser, man tunkte mit Begeisterung die Kekse in den Wein. Man kann das Gebaeck auch zusammen mit Haselnusskeksen und eingemachtem Obst servieren, oder mit Zabaione.

Ich zerlasse die Butter bei milder Hitze und gebe sie mit den übrigen Zutaten in eine Schüssel und verarbeite alles zu einem gleichmäßigen Teig. Der Teig sollte so weich sein, dass man ihn noch gut durch eine Spritztülle pressen kann.

Ich fette das Backblech ein und bestäube es mit etwas Mehl. Dann spritze ich mit der Spritztülle kleine S-förmige Kekse oder Kringel und etwa fünf Zentimeter lange Stäbchen auf das Blech
. Dann backe ich die Kekse im vorgeheizten Ofen 20 Minuten bei 180° C.

Makronen 2 Eiweiß

Für 35 Stück

85 g Kokosnussraspeln

2 Eiweiß

145 g Zucker

1 TL Zimt

einige Tropfen Mandelbacköl

40 g gemahlene Haselnüsse

35 Backoblaten

Kokosnussraspeln auf ein mit Back-Folie belegtes Backblech verteilen, im Backofen bei 150 Grad (Gas: Stufe 1) ca. 5 Minuten leicht anrösten und erkalten lassen. 2. Ei-weiß steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und so lange schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Zimt und Backöl unterschlagen, Kokosnussraspeln und Haselnüsse vorsichtig unter den Eischnee ziehen. 3. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Makronen auf die Backoblaten geben, auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen.

Pro Stück 1 Point

Mandelhörnchen 2 Eiweiß

200 g Marzipanrohmasse,

100 g gemahlene Mandeln,

2 TL Zitronensaft und

1 Eiweiß in eine Schüssel geben,

100 g Puderzucker darrübersieben und alles mit den Knethaken des Handrührers gut verkneten.

100 g Mandelblättchen mit den Händen zerdrücken.

1 Eiweiß mit 1 EL Wasser verquirlen.

Die Marzipanmasse mit dem Spritzbeutel (Lochtülle, 1 cm Durchmesser) in ca. 8 cm lange Teigstreifen auf die Arbeitsfläche spritzen (oder einfach per Hand entsprechend formen, ist halt etwas klebrig). Mit dem Eiweiß bestreichen und in den Mandelblättchen wälzen, Hörnchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10-12 Minuten goldbraun backen.

Die fertigen Hörnchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann die Enden in geschmolzene Schokolade oder Kuvertüre tauchen und trocknen lassen.

Marzipan Königsberger 3 Eiweiß

Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten

Zutaten:

500 g Süße Mandeln

Bittere Mandeln (einige)

350 g Puderzucker

3 El. Rosenwasser

3 Eiweiß

Zubereitung:

Die Mandeln mit kochendem Wasser übergießen 120 sek, kurz stehen lassen und dann die Schalen abziehen. Mandeln fein mahlen. Puderzucker und gemahlene Mandeln mischen, nach und nach das Rosenwasser hinzufügen und alles zu einen festen Teig verkneten. 12-24 Stunden an einem kühlen Ort ruhen lassen. Die Teigmasse etwa 1/2 cm dick ausrollen. Mit Ausstecher oder Modeln kleine Formen ausstechen. Auf die Ränder kleine Marzipankügelchen legen und mit einem Messer Muster in die Oberfläche einritzen. Im Backofen bei reichlich Oberhitze backen, bis das Marzipan etwas gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und mit dem Eiweiß bestreichen.

Marzipankugeln 1 Ei

30 g Butter oder Margarine,

1 Ei,

250 g Marzipanmasse,

85 g Zucker,

75 g Mehl, Fett,

40 g Mandeln

Weiche Butter oder Margarine, Ei, zerbröckelte Marzipanmasse, Zucker und Mehl mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Aus dem Teig kirschgroße Kugeln formen und auf gefettete Backbleche legen. Mandeln abziehen. In jede Kugel eine halbierte Mandel drücken. Marzipankugeln bei 200 8-10 Min. backen, danach abkühlen lassen.

Massepains 9 Eiweiß

500 g Mandeln, abgezogen

3 Eiweiß

etwa 150 g-Aprikosenmarmelade

etwa 500 g Puderzucker

einige Tropfen -Orangenblütenwasser

1 Limette, entkernt und -feingehackt

6 Eiweiß, leicht geschlagen

etwa 350 g Puderzucker

Menon war Küchenchef am Hof Ludwigs XV von Frankreich. Er schrieb mehrere Kochbücher. "La Cuisinière Bourgeoise", das Kochbuch, dem das folgende Rezept entnommen ist, erschien im Jahre 1746; es blieb mehr als 100 Jahre lang das populärste französische Kochbuch.

Die abgezogenen Mandeln im Mörser zerstoßen, dabei nach und nach das Eiweiß dazu geben. Die Mandeln mit der Aprikosenmarmelade, die nicht flüssig sein darf, und mit dem Orangenblütenwasser vermischen und gut verrühren. Danach die Masse mit etwa 250 g Puderzucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren trocken und fest werden lassen. Die Masse auf die Arbeitsfläche geben und kneten bis sie schön glatt ist. Etwas Puderzucker hinzufügen, damit sie nicht an den Händen klebt. Dann die Masse nach Belieben zu Figuren formen.

Für die Glasur die feingehackte Limette zum leicht geschlagenen Eiweiß geben.

Die Marzipanfiguren hineintauchen und anschließend in Puderzucker wälzen, sie sollen möglichst dick mit Zucker überzogen sein. Die Figuren auf mit Pergamentpapier ausgelegte Backbleche legen und diese für 15 Minuten in den auf 150°C vorgeheizten Backofen schieben, bis die Glasur trocken, aber noch nicht braun ist.

Möhren-Kartoffel-Plätzchen 5 Ei

(Für 4 Personen)

ZUTATEN:

500 g Möhren

200 g Kartoffeln

100 g gemahlene Sonnenblumenkerne

5 Eier

80 g Mehl

1 Zitrone unbehandelt; abgeriebene Schale
Vollmeersalz
4 El. Butterschmalz

Zubereitung:

Möhren und Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln.
Sonnenblumenkerne, Eier, Mehl, Zitronenschale und Gewürze zugeben
und verrühren. Abschmecken. Aus dem Teig im heißen Fett Portionsweise
12 Plätzchen von jeder Seite ca. 3 Minuten braten. Nach Wunsch mit
Schnittlauch anrichten.

Dazu passt: Kräutersoße und gemischter Salat.

Pro Person ca. 550 kcal (2310 kJ)

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten.

Mondfelder Walnusskugeln 4 Ei M

250 g grob gehackte Walnüsse,
250 g Mandeln,
250 g grob gemahlene Butter oder Margarinekekse,
300 g Zucker,
2 TL. Vanillezucker,
6 TL Rum,
4 TL. Kakao,

4 Ei,

250 g Palmin,

bunte Streusel, Schokostreusel

Zubereitung:

Walnüsse, Mandeln, Butter oder Margarinekekse, Zucker, Vanillezucker,
Rum und Kakao zusammengeben. Die Ei schlagen und unter die Masse
rühren. Das Palmin flüssig werden lassen und dazugeben. Kugeln formen
und in den Streuseln rollen, je zur Hälfte in bunten Streuseln und Schoko-
streuseln.

Negerküsse 100 g Eiweiß

Zutaten

3 g Gelatine
10 g Wasser

100 g Hühnereiweiß

200 g Zucker oder Sorbit S

40 g Wasser

10 Runde Eiswaffeln o. (GF nehmen , oder einen eigenen Teig herstellen)

Zubereitung:

Oblaten - 3 g Gelatine in 10 g Wasser quellen lassen.

Hühnereiweiß mit Quirl cremig aufschlagen, nicht steif schlagen.

- Gelatinemischung im Wasserbad bis 70 C erwärmen und auflösen, nicht steif schlagen.

- Wasser und Zucker im offenen Topf kochen. Dabei vorsichtig mit einem Holzlöffel umrühren. Temperatur. mit dem Thermometer kontrollieren.

Dass Wasser muss so lange verdampfen, bis die Zuckerlösung so konzentriert ist, dass sie 120 C erreicht. Wenn Sie mit Sorbit arbeiten, sollten Sie das mit Süßstoff aufgesüßte Sorbit S verwenden. Kochen Sie es wie den Zucker, aber bis 128 C.

- Mit dem Quirl schlagen Sie den Eischnee und lassen währenddessen die 120 C heiße Zuckerlösung sofort aus dem Kochtopf langsam in den Eischnee laufen.

- Alles sorgfältig vermischen und die gelöste Gelatine unter Rühren dazugeben.

Dann per Hand mit dem Schneebesen kalt rühren und dabei Luft unterschlagen.

- Nach 30-60 Min. im Kühlschrank verfestigt sich die Masse.

- Die kalte Schneemasse auf die Eiswaffeln spritzen.

- Wenn die Masse gut auf den Waffeln hält Schokoladenglasur schmelzen und abkühlen lassen, bis sie sich nicht mehr warm anfühlt, muss aber noch flüssig sein. Dann glasieren.

Nougat 1 Eiweiß

1 Eiweiß zu Schnee schlagen mit

250 g Honig +

250 g Zucker (Vollrohr) +

1 El Orangen- o Rosenwasser gut verrühren, dann bei milder Hitze

unter ständigen Rühren hellbraun werden lassen +
500 g geschälte gehackte Mandeln im Rohr goldgelb rösten, dazugeben.

Eine flache Form mit Oblaten (ich nehme Mürbeteig o. Nudelteig) auslegen, die Masse draufstreichen, mit Oblaten/Teig bedecken + mit einem dicken Holzbrett beschweren.

Solange die Masse noch lauwarm ist, in Stücke schneiden.

Statt Mandeln können auch Hasel- o Walnüsse verwendet werden

Nussplätzchen 3 Ei

gebacken:

Rezept

500 g Maismehl,

150 g Zucker,

200 g Margarine, / Becel

200 g gemahlene Nüsse,

1 Päckchen Vanillezucker,

die abgeriebene Schale einer Zitrone(o.1P.Zitroback),

3 Ei,

0,5 P. Backpulver.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben u. verkneten. Teig 1 Std. kalt stellen. Dann ausrollen, verschiedene Plätzchenformen ausstechen und mit Hasel- oder Walnusskernen belegen. Vor dem in Ofen schieben noch mal mit Wasser bestreichen.

Bei 200 Grad in ca. 15.Min. goldgelb backen.

Nach diesem Rezept (1kg/also alles dopp. Mengen)habe ich sie auch gebacken, aber ohne Hasel- oder Walnusskerne sondern ohne alles. Für die 200g Nüsse habe ich gem. Haselnüsse genommen.

Ich würde gerne eine kleine Veränderung vornehmen, z.B. etwas fruchtiger oder mit Zimt(wg. Advent). Hast du mit diesem Rezept schon mal gearbeitet.

Wäre schön wenn du für mich ein paar Tipps hättest.

Lg Gabi

Veränderung 3 Ei

500 g Mais +

10 Körner Koriander +

1 TI Anis (kann auch mehr 1 Ei) +

3 Nelken alles zusammen gemahlen

200 g Mandeln gem

150 g Vollrohrzucker
0,25 - 0,5 TI Hirschhornsalz +
0,25 TI Pottasche +
1 Bourbonne Vanillezucker / ODER
0,25 TI Vanillepulver alles zusammen vermischen + mit

3 Ei +
200 g Butter oder Margarine oder ungehärtete Margarine +
abgeriebene Schale einer Orange / Zitrone zusammen verkneten.

Im Kühlschrank ne Std ruhen lassen.

Auf knapp 3 Bleche , 60 cm breit, Backpapier auslegen , Teig drauf verteilen, Backpapier drüber, + mit Nudelholz, aus walzen, praktischer ist es , dies auf dem Tisch zu machen, + dann mit dem Backpapier auf das Blech ziehen.

Ca 170° C Umluft, ca 15- 25 min (bei drei Bleche)
Hans60

Orangen-Gebäck **3 Eiweiß**

L'halua dial Letschin -
: 70 Stück(*)

75 g Butter oder Margarine
135 g Zucker
1 Ungespritzte Orange; Schale
125 g Geschälte Mandeln
1 Eiweiß; (1)
2 Eiweiß; (2)

Die Butter oder Margarine schaumig rühren. Den Zucker zugeben und weiterrühren,
bis er sich zum größten Teil aufgelöst hat. Die dünne
Orangenschalen fein hacken und zugeben. Die gemahlene Mandeln und
Eiweiß (1) hinzufügen, alles gut vermischen. Eiweiß (2)
Steif schlagen und unter die Masse ziehen. Die Papierförmchen damit
füllen und im auf 140 Grad vorgeheizten Ofen etwa zwanzig Minuten
backen.

Orangenkuchen / Muffins **3 Ei**

100 g Zucker
125 g geriebene Mandeln
60 g Kartoffelstärke

0,5 TI Weinstein-Backpulver,
1 Prise Salz

3 Ei

30 g Butter oder Margarine

1 ungespritzte Orange

Butter oder Margarine, Zucker und Eigelb cremig schlagen. Stärke, Mandeln und Backpulver vermischen und hineinrühren. Saft und geriebene Schale einer Orange hinzufügen. Eiweiß zu festem Schnee schlagen und vorsichtig mit den anderen Zutaten vermischen. In Kastenform füllen und bei 180° etwa 50 Minuten backen (40 Minuten bei Muffinförmchen, gibt 12 Stück).

Guten Appetit! von Lis

Pferdeäpfel 2 Eiweiß

Alkersumer Pferdeäpfel

Zutaten für 12 Portionen

335 g Marzipan

170 g Zucker

50 g Nüsse, gemahlene

35 g Grieß

2 Eiweiß

Sesam

Sonnenblumenkerne

Zubereitung

Marzipan, Zucker, gem. Nüsse und Grieß gut durcharbeiten. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig zur Masse geben. Alles durchkneten, Teig in kleine Bällchen (ca. 50g) abstechen und in einem Gemisch aus Sesam- und Sonnenblumenkernen wälzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und 10-15 Minuten bei 200 Grad Celsius backen. Nach dem Erkalten evtl. mit Schokolade verzieren.

5.3.04 Relli CK

Pinienkern - Makronen 2 Eiweiß

Zutaten für 60 Portionen

250 g Marzipan - Rohmasse

2 m.- große Eiweiß

125 g Zucker
2 EL Öl
3 Tropfen Bittermandelöl
75 g Pinienkerne
100 g Kuchenglasur, dunkel

Zubereitung

Marzipan zerbröckeln. Mit Eiweiß, Zucker, Öl, Backaroma und 25g gemahlene Pinienkernen zum glatten Teig verrühren. Den Teig mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle 8 zu Katzenschnäbeln oder Kipferln auf ein Blech mit Backpapier spritzen. Restliche Pinienkerne darauf verteilen. Makronen im vorgeheizten Backofen bei 150 °C 15-18 Minuten backen und abkühlen lassen. Die Glasur im heißen Wasserbad schmelzen und die Makronen mit der Unterseite hineintauchen.

11.12.02 Hornie CK

Pistazien-Kugeln 2 Eiweiß

60 Stück

140 g gem. Pistazien
90 g gem. Mandeln
120 g Puderzucker
50 g Marzipan-Rohmasse

2 Eiweiß

45 g Zucker
Schale 1/2 Zitrone
100 g Mehl

Pistazien und Mandeln mit Puderzucker mischen. Marzipan fein reiben. Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Alles zusammen mit Zitronenschale und Mehl zu einem Teig verkneten und ca. 30 Minuten kalt stellen. Aus dem Teig 2 Rollen formen. Aus jeder Rolle ca. 30 Kugeln formen, auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 30-35 Min. bei 160°C backen.

Pro Stück 1 Points

Ricciarelli 2 Eiweiß

Portion: 40 Stück

350 g Mandeln

450 g Puderzucker
1 Tütchen Vanillezucker
2 Eiweiß (40 g)

Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, zehn Minuten weichen, dann abschrecken. Jetzt lässt sich die braune Haut leicht abschnipsen. Es sollten nunmehr 300 Gramm Mandeln übrig sein. Portionsweise mit jeweils der gleichen Menge Puderzucker im elektrischen Zerkleinerer zerkleinern. Dabei nicht zu lange mixen, damit sich die Masse nicht zu sehr erwärmt und das Mandelöl austritt. Schließlich von Hand 100 Gramm Puderzucker und den Vanillezucker untermischen.

Das Eiweiß mit einer Gabel verkleppern, unter die Mandelmasse kneten, die jetzt marzipanähnlich werden sollte. Eine Rolle daraus formen, mit dem Durchmesser eines Fünfmarkstücks. Davon zentimeterstarke Scheiben schneiden, sie auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche etwas flach drücken, dabei mit einer Gabel Riefen eindrücken.

Nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und über Nacht trocknen lassen. Erst dann bei circa 75 Grad Celsius 20 Minuten endgültig trocknen.

Die Ricciarelli sollten ganz hell bleiben, um die weiße Erscheinung zu verstärken, mit Puderzucker überstäuben. Sie halten sich in einer Blechdose wochenlang frisch.

Schnee zum Überbacken (Baiser) **2 Eiweiß**

2 Eiweiß
75 g Zucker; (bis 100 g)

(*) für 1 Kuchen

Man schlägt den Zucker nach und nach unter den steifen Eischnee, den man über den Kuchen streichen oder mit einem Spritzbeutel zu einem Gitter darüber spritzen kann.

Man lässt den Guss bei Oberhitze trocknen und leicht bräunen.

:Quelle: Dr. Oetker. 1939

Schoko-Mandeln 1 Eiweiß M

100 g geriebene Fruchtzuckerschokolade

50 g gemahlene Mandeln

2 TL Honig

1 Eiweiß

Mark einer Vanillestange

100 g Mandelhälften

Schokolade, Mandeln, Honig und Vanillemark mischen und nur soviel Eiweiß zugeben, dass eine feste, formbare Masse entsteht.

Mandelgroße Ovale formen und zwischen zwei Mandelhälften pressen. Das Konfekt über Nacht trocknen lassen.

Schoko-Nuss-Kugeln 1 Eiweiß M

100 g Geriebene Nüsse

3 Rippen Schokolade; gerieben

200 g Puderzucker

1 pk Vanillezucker

1 EL Rum

1 Eiweiß

Hagelzucker

Alle Zutaten, außer dem Hagelzucker gut miteinander verkneten. Kleine Kugeln daraus formen, in Hagelzucker wälzen und anschließend Luft trocknen.

Schoko-Schneebälle 0,5 Eiweiß M

2 EL Kakao

2 EL Honig

1 TL weiche Butter oder Margarine

1 TL dicke Sahne

Mark einer halben Vanilleschote

1/2 Eiweiß

200 g gemahlene, abgezogene Mandeln

Kakao, Honig, Butter oder Margarine, Rahm und Vanillemark gut verrühren und kräftig schlagen, bis eine feste Masse entsteht.

Das Eiweiß und soviel Mandeln untermischen, dass man die Masse gut formen kann. 3 EL Mandeln auf einem Teller bereit stellen. Evtl. die Teigmasse im Kühlschrank fest werden lassen.

30 mirabellengroße Kugeln formen, in den restlichen gemahlenden Mandeln wälzen und auf ein gefettetes Backblech setzen. Bei 200 °C auf der mittleren Schiene ca. 12 min backen. Nicht zu lange backen, die Kugeln sollen innen noch feucht bleiben.

Schokoküsse mit Mandeln 2 Eiweiß M

40 Stück

Zutaten

125 g Mandelstifte

2 Eiweiß

150 g Zucker

125 g Bitterschokolade

3 EL espressopulver

Zubereitung:

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett auf 3 oder Automatik- Kochstelle 9 - 10 goldbraun rösten.

Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen. Den Zucker langsam einriegeln lassen. Dabei ständig weiterschlagen, bis die Masse matt glänzt und weiche Spitzen bildet.

Schokolade im Universalzerkleinerer / Mandelmühle hacken und mit den Mandeln mischen.

Eischnee in der Schüssel über ein warmes Wasserbad setzen und auf 2 oder Automatik-Kochstelle 7 - 8 mit dem Handrührgerät schlagen, bis die Masse zäh und ganz matt ist. Schüssel herausnehmen, Mandelmischung und Espresso unterheben.

Mit zwei Teelöffeln Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen trocknen lassen.

Schaltung: 150 - 160 , 2. Schiebeleiste v.u.

150 - 160 , Umluftbackofen 15 - 18 Minuten

Zubereitungszeit 50 Minuten

Schokoladebusserl 3 Eiweiß M

3 Eiweiß

140 g Staubzucker

140 g Haselnüsse, geriebene + 120- g ganze

120 g Schokolade, geriebene

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, zuerst den Staubzucker, dann die geriebenen Nüsse und die geriebene Schokolade unterrühren. Aus der Masse kleine Kugeln formen, auf leicht gebuttert oder Margarinetes Blech legen, mit ganzen Nüssen, ein wenig in die Kugeln gedrückt, belegen. Bei mittlerer Hitze backen, bis sich die Oberfläche fest anfühlt.

Schokoladen-Wespennester 2 Eiweiß M

150 g Mandelstifte

80 g Zucker

2 Eiweiß

80 g Schokolade

1 Päckchen Vanillinzucker

Mandelstifte und Zucker in einer kleinen Pfanne anrösten. Eiweiß steif schlagen. Schokolade im Wasserbad schmelzen. Erkaltete Mandeln, Schokolade, Eischnee und Vanillinzucker vermengen. Mit 2 Teelöffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, einige Stunden trocknen lassen und bei schwacher Hitze (max. 150°C) backen. Die Wespennester müssen innen noch weich sein.

Schokoladenkonfekt 2 Eigelb M

200 g Zartbitterschokolade

150 g Butter oder Margarine

2 Eigelb

100 g Puderzucker

Kakao

Schokolade in Stücke brechen und schmelzen.

Butter oder Margarine schaumig rühren, Eigelb und gesiebten Puderzucker, dann

Schokolade unterrühren und Masse kühl stellen. Aus der fest gewordenen Masse nussgroße Stücke abstechen und wieder kühl stellen.

Stücke leicht länglich formen und in Kakao wälzen. Im Kühlschrank aufbewahren und bald servieren.

Schokoladenmakronen 3 Eiweiß M

3 Eiweiß

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

125 g Geraspelte Blockschokolade

250 g Gemahlene Mandeln

Das Eiweiß sehr steif schlagen, löffelweise Zucker und Vanillinzucker zugeben. Schokolade und Mandeln vorsichtig unter den Eischnee heben. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen und bei 130- 150° C etwa 25 min backen.

Tipp:

Wenn die Makronen besonders schön werden sollen, die Masse mit dem Spritzbeutel durch eine gezackte Tülle auf runde Backplatten spritzen und ausbacken.

Schokostäbchen 2 Ei M

1 Ei

1 Eigelb

125 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Prise Salz

1 TI Instant- Kaffeepulver

60 g Zartbitterschokolade

200 g gemahlene Mandeln

1 Msp. Backpulver

1 Eiweiß

60g Puderzucker

Ei, Eigelb, Zucker, Vanillinzucker, Salz und Kaffeepulver schaumig schlagen. Die Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad schmelzen lassen. Etwas abkühlen lassen und unter die Eiermasse rühren. Mandeln und Backpulver einarbeiten.

Eiweiß sehr steif schlagen, Puderzucker sieben und nach und nach zugeben.

Den Teig zu einem Rechteck (12x 40 cm) ausrollen, gleichmäßig mit dem Eischnee bestreichen und daraus Stäbchen (ca. 6x 1 cm) schneiden.

Auf einem gefetteten Blech bei 175-200° C 10-15 min backen.

Schokotrüffel 3 Eigelb M

Zutaten für 50 Portionen

150 g Butter oder Margarine

150 g Schokolade (Kochschokolade)

150 g Nougat oder Milkschokolade

3 EL Kakaopulver

150 g Puderzucker

3 TL Vanillezucker

3 EL Rum

3 Eigelb

100 g Zucker od. Schokostreusel

Zubereitung

Zutaten gut abrühren, kurz kalt stellen, sobald etwas fest ist, nussgroße Kugeln formen, und in Kristallzucker oder Schokostreusel wälzen.

18.11.03 Ladösi CK

Spritzgebäck 1 Ei+ 1 Eigelb

150 g Butter oder Margarine

50 g Staubzucker

Zitronenschale

10 g Vanillezucker

1 Ei

1 Eigelb

230 g Mehl

oder

bestehend aus

120 g Buchweizen gem

45 g Sojaschrot gem +

45 g Haselnüsse gemahlen +

10 g Hirse gem. +

10 g NT- Reis gem.

Tunkmasse

Butter oder Margarine, Zucker, geriebene Zitronenschale und Vanille schaumig rühren, Ei und Eigelb einrühren, das Mehl locker darunter rühren (die Masse möglichst rasch aufarbeiten, bei längerem Stehen lassen wird sie zu fest). Mit Sterntülle Bögen, Rosetten, Stangerl, Ringe, Biskottenform usw. auf ein gefettetes Blech dressieren. Nicht zu heiß backen. vom Blech nehmen und verschieden fertigen, z. B. je zwei mit Marillenmarmelade zusammen setzen und schräg in eine Tunkmasse tauchen, eventuell mit Nüssen bestreuen oder mit Tunkmasse überspritzen oder vor dem Backen schon mit kandierten Früchten belegen.

15.6.03

In einigen Rezepten für Spritzgebäck muss man etwas Backpulver dazugeben. Dann verläuft es auf jeden Fall. Nur bei Rezepten ohne Backpulver kann man damit rechnen, dass es nicht verläuft.

Türkischer Honig 2 Eiweiß

250 g Zucker

150 g Honig

150 g ;Wasser

2 Eiweiß

300 g Mandeln; geröstet

125 g Pistazien

Zucker, Wasser und Honig zusammen auf 143_C erhitzen, dann etwas abkühlen lassen und die steifgeschlagenen Eiweiß reinlaufen lassen, die Masse wird dann ziemlich fest. Die gerösteten Mandeln und Pistazien drunter arbeiten, ganz abkühlen lassen, fertig.

Warschauer Mandelgebäck 2 Ei M

Portion/en: 25

2 Ei

200 g Abgezogene gem. Mandeln
200 g Zucker
2 dr Bittermandelöl- oder 3 Tropfen
2 Ei Puderzucker --zum Bestäuben
Dunkle Kuvertüre--zum Verzieren

Ei trennen. Das Eiweiß zu steifem Einschnee schlagen.

Restliche Zutaten und Eigelb verrühren und unter den Eischnee heben.

Die Masse fingerdick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im Backofen bei 100 Grad/ Umluft 75 Grad / Gas Stufe 1 etwa zwei bis zweieinhalbe Stunden trocknen lassen.

Abkühlen lassen und mit einem großen Messer in Rauten (etwa 9 x 5 cm) schneiden. Mit Puderzucker bestäuben.

Eventuell eine Raute mit aufgelöster Kuvertüre verzieren, z.B. mit einem Notenschlüssel.

Pro Stück ca. 85 Kalorien, 5 g Fett

Wespennester 3 Eiweiß

Portion/en: 1

3 Eiweiß

1 Prise Salz
250 g Zucker
400 g Mandel; gehackt
1 Pk. Vanillezucker
2 TI Kakao

Die gehackten Mandeln rösten. Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Dabei Zucker, Vanillezucker und Kakao einrieseln lassen. Die abgekühlten Mandeln vorsichtig unterheben. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln oder einem Spritz-

beutel mit großer Tülle, auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech kleine Halbkugeln (ca. 3 cm Durchmesser) formen.
Bei 160-180 Grad 20-30 min. backen.

Zimt Sterne 1 Eiweiß

Für 24 Stück

1 Eiweiß

60 g Schneekoppe Fruchtzucker
1 TL Zitronensaft
150-170 g gemahlene Mandeln
1/2 TL Zimtpulver
15-20 g gemahlene Mandeln zum Ausrollen

Zubereitungszeit 70 Minuten

Eiweiß sehr steif schlagen. Fruchtzucker einrieseln lassen und weiterschlagen. Den Zitronensaft zugeben und einige Minuten Weiterschlagen, bis der Eischnee dick ist und glänzt.

Für die Glasur 20 Gramm Eischnee abnehmen und beiseite stellen. Mandeln und Zimt zum Eischnee geben und mit einem Teigschaber unterheben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 150 °C (Umluft 125 °C, Gas Stufe 1-2) vorheizen. Den Teig zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie, bestreut mit Mandeln, etwa 7 Millimeter dünn ausrollen und einige Minuten ins Gefrierfach legen. Etwa 6 Zentimeter große Sterne ausstechen und auf das Backblech setzen. Teigreste kurz verkneten und erneut zwischen Folie ausrollen.

Die Sterne mit der Glasur bestreichen und im Backofen 25 bis 30 Minuten backen. Vom Blech heben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Pro Stück

238/57 kJ/kcal
1 g Eiweiß
4 g Fett
3 g Kohlenhydrate
1 g Ballaststoffe
0,5 BE

Durch die beiden Lagen Klarsichtfolie verhindern Sie, dass der Teig beim Ausrollen auf der Arbeitsfläche oder dem Nudelholz festklebt

Veränderung 3 Ei

500 g Mais +
10 Körner Koriander +
1 TL Anis (kann auch mehr 1 EL) +
3 Nelken alles zusammen gemahlen
200 g Mandeln gem
150 g Vollrohrzucker
0,25 - 0,5 TL Hirschhornsalz +
0,25 TL Pottasche +
1 Bourbonne Vanillezucker / ODER
0,25 TL Vanillepulver alles zusammen vermischen + mit

3 Ei +

200 g Butter oder ungehärtete Margarine +
abgeriebene Schale einer Orange / Zitrone zusammen verkneten.

Im Kühlschrank ne Std ruhen lassen.

Auf knapp 3 Bleche , 60 cm breit, Backpapier auslegen , Teig drauf verteilen, Backpapier drüber, + mit Nudelholz, aus walzen, praktischer ist es , dies auf dem Tisch zu machen, + dann mit dem Backpapier auf das Blech ziehen.

Ca 170° C Umluft, ca 15- 25 min (bei drei Bleche)

Hans60

Zimtsterne 3 Eiweiß

25 Stück

3 Eiweiß

250 g Puderzucker
300 g Mandeln, ungeschälte, -gemahlene
1 TL Zimt
Zitronenschale, etwas -abgeriebene

Guss

1 TL Rum

Das Eiweiß sehr steif schlagen und dabei den Puderzucker löffelweise dazugeben. 4 Esslöffel von der Masse zum Bestreichen abnehmen. Mandeln und Gewürze mit der restlichen Eiweißmasse verrühren. Den

Teig auf Puderzucker oder zwischen Klarsichtfolie 1/2 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein gerettetes Backblech legen. Den zurückbehaltenen Eischnee mit dem Rum zu einer streichfähigen Glasur verrühren und die Sterne damit bestreichen. Das Blech zur Mitte in den Gasbackofen einschieben und backen bzw. trocknen lassen.

Backzeit

ca. 15 Minuten

Backen

Stufe 1 (160°C)

Vorbereitungszeit

ca. 30 Minuten

Zucchini-Broccoli-Plätzchen 2 Ei M

glutenfrei

4 Portionen

100 g Kichererbsen

; Salz

2 Ei

0,5 Knoblauchzehe

150 g Vollmilchjoghurt

1/2 TI Chilipulver

1 TI Kurkuma

1 TI Kreuzkümmel

150 g Broccoli

150 g Zucchini

1 sm Rote Paprikaschote

Frittieröl

Für die Sauce

1 Grüne Paprikaschote

2 Grüne Chilischoten

1 Avocado

100 g Joghurt

1 Knoblauchzehe

1/2 Bund Frisches Basilikum

Pfeffer

1 Zitrone; Saft

Kichererbsen mit Blitzhacker zu Mehl vermahlen. Knoblauchzehe hacken und mit den Eiern, dem Joghurt und den Gewürzen unter das Mehl rühren.

Gemüse waschen, putzen, in mundgerechte Stücke teilen.
Gemüsestückchen in Teig tauchen, frittieren. Abtropfen lassen.

Für die Sauce Paprika und Chili halbieren. Kerne entfernen, Schoten waschen. Avocado halbieren, entkernen, Fruchtfleisch aus der Schale löffeln. Gemüse pürieren, Zitronensaft zugeben. Gepressten Knoblauch, Basilikum und Joghurt unterziehen, abschmecken.

Zum ausgebackenen Gemüse servieren.

Pro Portion ca. 290 kcal bzw. 1212 kJ.

Zuckerplätzchen 4 Ei

250 g Puder
250 g gestoßener Zucker (beides fein durchgeseibt)

4 frische Ei

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Die Ei werden mit Zucker und Gewürz 1/4 Stunde stark gerührt, dann wird das zu steifem Schnee verschlagen Weiße durchgemischt und danach der Puder möglichst schnell durchgerührt. Dies wird teelöffelweise auf eine mit Butter oder Margarine bestrichene Platte gegeben und bei Mittelhitze gelb gebacken.

ein altes Kochbuch von 1882

ohne Ei & ohne Kuh Milch

Kipferln

Ich koche und backe gern, insbesondere mit ungewöhnlichen Zutaten. Probieren Sie es doch auch einmal aus!

Rezept für 32 Kipferln

50 g Margarineschaumig schlagen,

30 g Zucker unterrühren,
40 g Bananepürieren und unterrühren,
30 g Sonnenblumenkerne in der Küchenmaschine extrem fein hacken + unterrühren,
100 g Schär Mehlmix C (Reformhaus) unterrühren,

Backofen auf 180°C vorheizen ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig in 32 Stücke teilen, jedes Stück mit den Händen zu einer Rolle und dann zu einem Kipferl formen und auf das Backblech legen, die Kipferl 12 Minuten backen und mit Puderzucker bestäuben.

Diese Kipferl sind glutenfrei, Eifrei, milchfrei und nussfrei.

Wenn gewünscht, werden sie mit Vanille zu richtigen Vanillekipferl.

Chinesisches Mandelgebäck

50 g Reis
30 g Zucker o. Honig
100 g Nüsse o. Sonnenblumenkerne o. Sesam
50 g Butter o. 5 E Öl
1 T Wasser
alles verrühren ev. Noch Wasser zufügen, bis sich ein Teigball gebildet hat.
Den Teig auf Backpapier flachdrücken
160 ° , vorgeh. 15-20 min

oder, noch mit
½ T Zimt
¼ T Kardamom

oder mit je ¼ T
Anis
Fenchel
Nelken

Oder mit
Vanille
Oder mit
1-2 T Carob

immer nur 1 Rezept

Hallo Petra

Habe auf Mix C von Schär 1 Rezept gefunden, auf einer Tüte die ich geschenkt bekam, aber nichts damit anfangen kann.

Erdnussbällchen, Kulikuli (Nigeria)

4 Portionen

500 g Ungesalzene Erdnüsse
1 Zwiebel; gehackt
Cayennepfeffer
; Salz
Erdnussöl

Die Erdnüsse ohne Öl rösten. In einen Mixer geben und mit etwas Öl zerkleinern, bis eine glatte Masse entsteht. Herausnehmen und überschüssiges Öl auspressen bzw. abschöpfen.

Etwas Öl erhitzen und die Zwiebel darin glasig braten. Zur Erdnussmasse geben, mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken, gut durchmischen. Aus der Masse Bällchen formen.

Reichlich Öl erhitzen und die Bällchen 3 Minuten darin frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Heiß servieren.

Amandes à la Siamoise

500 g Zucker
1/8 l Wasser
125 g Puderzucker
500 g Mandeln, abgezogen, -halbiert und leicht geröstet

Dieses Rezept für glasierte Mandeln entstammt einem Buch, das 1698 von Massialot, dem Küchenchef Ludwigs XIV, verfasst wurde.

Den Zucker bei mittlerer Hitze im Wasser auflösen und den Sirup bis ca. 125° erhitzen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die gerösteten Mandeln hineingeben. Die Mischung auf einen mit Butter oder Öl bestrichenen, auf einem Rost ausgebreiteten Bogen Pergamentpapier geben und hart werden lassen

Oder aber die Mandelhälften einzeln mit einem Löffel aus dem Sirup heben, in Puderzucker wälzen und auf Pergamentpapier trocknen lassen.

Vierkornkekse

glutenfrei

200 g Buchweizenmehl+
200 g Naturreismehl (Rundkorn klebt sehr schön) +
100 g Hirsemehl+
250 g Nüsse z.B. Hasel- o. Wallnüsse,
200 g Reformhausmargarine+
200 g Wildblütenhonig+
1 TL Vanillepulver+
1 Prise Salz.

Alle Zutaten miteinander verkneten, kurz ruhen lassen. Auf einer bemehlten Fläche den Teig auswallen + Formen ausstechen (ich rolle es auf zwei Backpapier aus, wenn dann aus dem Rohr, in Rechtecke schneiden, vor dem erkalten), die Plätzchen auf ein gefettetes Backblech legen und bei Mittelhitze ca. 12 min goldgelb backen...

Das ist das Grundrezept, da kamen bei einer Fuhre , statt Honig, Kefir+ Schabzirkleesamen+ Käse+ Kräutersalz+ Senfsaat+ Paprika+ Knoblauch-

oder

2 Tl. Kakao+ 1 Tl. Türkischer Kaffee+ 50 g Zitronat

oder

2. gut 70 g Haselnüsse in Rum eingeil.+ Rest ger.+ Vanillezucker

oder

3. gut 70 g Himbeerwaldgeist eingelegte +50 g Zitronat+ 2 E Rumrosinen Haselnuss ger.+ gemahlen., Vanillezucker.

Amaranth Konfekt

(mit gepuffter Amaranth)

2 El. Ahornsirup
1 Tasse. Amaranth gepufft
1 El. Pflanzenmargarine

Variante 1

Gemahlene Erdnusskerne
-- oder
Kokosraspel

Variante 2

2 El. Kakaopulver
1 Spur Kaffeepulver

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verkneten. Bei Bedarf noch etwas mehr an Ahornsirup.

Die Masse auf ein kleines, angefettetes Blech oder einer Form verstreichen und im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Abkühlen die Masse mit einem feuchten und scharfen Messer in kleine Quadrate schneiden. Im Kühlschrank aufbewahren.

Variante 1: Je nach Belieben kann man der Konfektmasse auch grob gemahlene Erdnusskerne oder Kokosraspel begeben.

Variante 2: Oder aber wenn es schokoladig sein soll, Kakaopulver und Kaffee dazugeben.

Gepufften Amaranth bekommt man im Bio-Laden oder Reformhaus. Man kann ihn aber auch selbst machen - relativ unkompliziert: Gepuffter Amaranth: Einen leeren möglichst dünnwandigen Topf mit Stiel heiß werden lassen. 1 El. Amaranth bei leicht gehobenem Deckel in den Topf streuen und den Deckel sofort wieder schließen. Den Topf von der Platte nehmen. Wenn dann das Zischen und Prasseln im Topf nachlässt, den Topf leicht schütteln. Wenn das Zischgeräusch abgeklungen ist, den gepufften Amaranth in eine Schüssel geben und den Vorgang nach Bedarf wiederholen. Der gepuffte Amaranth sollte fast weiß sein. Mit etwas Übung hat man bald raus, welche Temperatur der Topfboden beim Einstreuen haben muss, damit alle Körner gleichmäßig platzen.

Kinderkekse (allergienarm)

100 g weiche Butter
1 große Banane
200 g Maismehl

Butter schaumig schlagen. Banane in Scheiben schneiden und mitschlagen. Maismehl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Kugeln oder Stangen daraus formen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 15 Minuten backen.

Rezepte Friesinger Mühle

Amaranthwaffeln

100 g Hirse
100 g Reis
150 g Amaranth
100 g Sonnenblumenkerne
50 g Sesam oder Leinsamen
100 g Kichererbsenmehl oder Maismehl
0,5 TL Salz
0,5 TL gem. Vanille
50-100 g Rohrzucker oder Honig oder Agavendicksaft
0,5 l Reismilch
4 EL Olivenöl
1 Pckg. Weinsteinbackpulver
Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Hirse, Reis, Amaranth, Sonnenblumenkerne und Sesam frisch mahlen und vermischen. Mit den restlichen Zutaten gut verrühren. Der Teig muss recht zäh sein. Ist er zu dünn, teilen sich die Waffeln beim Backen. Im Waffelautomaten ausbacken. Lassen sich gut einfrieren und im Toaster auftauen.

Aprikosen-Pflaumen-Konfekt

Zutaten:

175 g Soft Pflaumen
250 g Honig
200 g Mandelkerne
1 Vanilleschote
4 EL Rum
50 g Kürbiskerne, gemahlen
100 g Mandelkerne, gehackt

Rezept: (70-80 St.) Die Aprikosen und Pflaumen mit dem Honig unter Rühren zum Kochen bringen. Etwas abkühlen lassen und dann mit dem Pürierstab zu einer (fast) feinen Masse zerkleinern. Die Mandeln fein vermahlen und mit Vanilleschotenmark und Weinbrand zu dem Trockenfruchtmuss geben. Alles sorgfältig vermengen und einige Stunden kalt stellen. Von der Masse Teelöffel große Stücke abstechen und mit beiden Händen zu Kugeln formen. Sofort in den gemahlenen Kürbiskernen bzw. den gehackten Mandeln wälzen und diese vorsichtig andrücken. Vor dem Verzehr am besten in Dosen im Kühlschrank verwahren. Übrigens: ein nettes Weihnachtsgeschenk, oder? Guten Appetit!

Aprikosenkonfekt

ca. 30 Stück

Zutaten:

100 g ungeschwefelte, getrocknete Aprikosen

75 g Edelmarzipan

1 EL Orangensaft

abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange

zur Deko:

ca. 20 g Pistazien

Aprikosen im Mixer pürieren, mit dem Mandelmarzipan, dem Orangensaft und der Orangenschale verkneten. Die Masse zu einer Rolle formen (ca. 30-35 cm), in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in die Mitte eine Pistazie setzen.

Varianten:

Datteln mit der Masse füllen und darauf eine Pistazie setzen. Oder die Masse zu Kugeln formen und diese in Pistazienkrümeln wälzen.

Zubereitungszeit: 20 min

Nährwerte pro Portion:

105 kJ/ 25 kcal, 1 g E, 1 g F, 3 g KH, 1 g Ba, 0 mg Chol

Cashewkonfekt

Ca. 30 Stück

Zutaten:

- 100 g Cashewnüsse (Bruch)

- 40 g Honig

- 1 Schnapsglas Kirschwasser

- 1 TL Kakao

zum Garnieren:

- gebräunte Mandelstifte

Zubereitung:

Cashewnüsse im Mixer fein mahlen.

Mit Honig, Kirschwasser und Kakaoiterrühren, bis die Masse zu einem Kloß wird. Cashewmarzipan zu kleine Kugeln formen und mit Mandelstiften garnieren.

Zubereitungszeit: 15 min

Nährwerte pro Portion ca.: 103kJ/25kcal, 1 g E, 1,5 g F, 2 g KH, 0 g Ba, 0 mg Chol

Chinesisches Mandelgebäck

50 g Reis

30 g Zucker o. Honig

100 g Nüsse o. Sonnenblumenkerne o. Sesam

50 g Butter oder Margarine o. 5 E Öl

1 T Wasser

alles verrühren ev. Noch Wasser zufügen, bis sich ein Teigball gebildet hat.

Den Teig auf Backpapier flachdrücken

160 ° , vorgeh. 15-20 min

oder, noch mit

0,5 T Zimt

0,5 T Kardamom

oder mit je 0,5 T

Anis

Fenchel

Nelken

Oder mit

Vanille

Oder mit

1-2 T Carob

immer nur 1 Rezept

Cyflaith

1.5 kg brauner Rohrzucker

150 ml kochendes Wasser

1 Zitrone, der Saft ausgepresst

250 g weiche, gesalzene Butter oder Margarine

Noson Cyflaith (Toffee Abend) war in den ersten Jahrzehnten dieses Jahrhunderts traditioneller Bestandteil des Weihnachts- oder Neujahrsfestes in Wales.

Eine Marmorplatte mit Butter oder Margarine bestreichen. Den Zucker und das Wasser in einen Topf geben und den Zucker auflösen, dabei ständig mit einem Holzlöffel rühren.

Das dauert 20-30 Minuten.

Den Topf vom Herd nehmen und den Zitronensaft und die Butter oder Margarine unter den Sirup rühren.

Ohne zu Rühren 15 Minuten bei großer Hitze (etwa 135-145°C) weiterkochen.

Den Sirup langsam auf die gefettete Platte geben.

Keine Reste aus dem Topf kratzen, weil dadurch der Sirup auszukristallisieren könnte. Die Hände mit Butter oder Margarine einfetten. Das Toffee zu langen goldfarbenen Strängen ausziehen, solange es noch warm ist. In kleinere Stücke schneiden.

Dattel Karamellen

150 g Zucker

60 g Butter oder Margarine

60 g Honig

1 Pck. Vanillezucker

150 g Datteln (ohne Kerne)

50 g Mandelblättchen

Den Zucker in einen Topf geben und schmelzen lassen.

Die Butter oder Margarine, Vanillezucker und den Honig einrühren.

Die Datteln klein schneiden und mit den Mandelblättchen unter die Honigmasse mischen.

Eine flache Platte mit Backpapier auslegen und die Dattel-Mandelmasse mit einer Palette darauf

streichen. (Vorsicht, die Masse ist heiß!)

Karamell mit Backpapier abdecken und mit einem Nudelholz etwa 2 cm dick ausrollen.

Die Dattel-Platte erkalten lassen.

Das Backpapier vorsichtig abziehen und die Dattel-Karamellen in Rechtecke schneiden.

Bis zum Verzehr in einer Plätzchendose kühl aufbewahren.

Dominosteine

Für ein 60 cm breites Backblech

Marzipan

(besser 600 g Mandeln + 300 g Puderzucker nehmen)

Marzipan

Ca 400 g Mandeln, ca 60 sek ins kochendes Wasser, schälen, im Fleischzerhacker oder ähnliches , zu feinen Mus hacken, dann mit Ca 250 g Puderzucker verkneten, in eine Edelstahlschüssel oder Topf geben, mit Alufolie den Rand abdecken, oder zu einem Kloß formen + mit Alufolie, einwickeln, ein Thermometer, in die Mitte , aber nicht bis auf den Boden stecken, + so lange backen , bis innen im Marzipan 80 ° C , sind, etwas abkühlen oder gleich weiter verarbeiten, oder in Alufolie packen, damit er nicht austrocknet.
Ergibt ca 650 g .

Oder davon , nach dem erkalten ca 400 g Rohmarzipan abnehmen, zerkleinern + 250 ca gesiebtes Puderzucker 6- 8 El Rum (Fruchtsaft)+ oder mehr verrühren, verkneten , ergibt ca 700 g Marzipan.

200 g Buchweizen
50 g Soja
25 g Hirse
25 g NT Reis alles zusammen mahlen
50 g Haselnüsse mahlen
50 g Vollrohrzucker
1 Prise Meersalz
1 P Lebkuchengewürz
5 g Hirschhornsalz (nach Schnauze , ca _ TI)
3 g Pottasche (nach Schnauze , ca _ TI) alles verrühren, dann 350 ml Kohlensäurehaltiges Mineralwasser dazu geben, unterrühren

auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech 1- 1,5 cm streichen

ca 30 min im Kühlschrank ruhen, (hatte keinen anderen Platz)

bei ca 170° C Umluft ca 30 min backen,
auf ein Rost abkühlen lassen,
Backpapier entfernen.

Die Kuchenplatte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen

35 g gemahlene Gelatine, 70 g ist besser, in ca 300 ml Wasser einweichen nach 10 min
in einem Wasserbad, höchstens 75° C, klar rühren.
Etwas abkühlen
Gelatine in eine Schüssel gießen ,

sowie

1 El Honig +

1 Zitronenschale abreiben + den Saft in

100 ml Wasser auflösen, +

100 g Vollrohrzucker

dazugeben

verrühren

ca 700 ml Fruchtsaft dazu , umrühren +

10-25 min warten bis er etwas andickt (Kühlschrank)

dann, nochmals durchrühren, auf dem Kuchenboden verteilen, sollte so ca 1 cm hoch sein, werden.

Auskühlen + verfestigen, das Gelee.

Marzipan zwischen zu geschnittenen , 2 Backpapier ausrollen, + mit dem unteren Backpapier auf den Teig rollen, Backpapier entfernen, sehen ob Marzipan den Teig überall gedeckt. leicht andrücken,

Das ganze jetzt in Streifen, längst + quer schneiden, (Größe, wie gewünscht).

600 g + mehr, bittere Kuvertüre, in einer Mandelmühle oder Gemüsemühle, mahlen. + In eine Schüssel (oder kleinen Topf) in einem Wasserbad warm, unter rühren flüssig werden lassen,

es werden jetzt alle Stücke nacheinander getaucht, + auf ein Kuchenrost , was auf Backpapier steht. Gelegt.

Backbleche mit Backpapier, auslegen, die werden auch benötigt

jetzt kommt die große Freude , für jede Küche , wenn es bis hier noch nicht, überall klebt, + man seine Putzfrau, nicht ganz verärgern will, lässt man die Dominosteinesherstellung einen, der sich, um eine verkleckerte Küche, keine Sorgen machen muss.

Das ganze auskühlen lassen, mit einem Tortenheber, vom Backpapier lösen, + in 1 Blechdose, zwischen den Schichten, Pergamentpapier legen, + in den Kühlschrank, hält ca 14 Tage, wenn man sie in Ruhe lässt.

Samstag, 25. Oktober 2003

Habe alle drei Platten, einzeln hergestellt, Gelee schon einen Abend früher, + im Kühlschrank gestellt, + Gelee mit sehr warmen Wasser eingepinselt, Teigboden rauf gelegt, gute Bindung,

das gleiche dagegen, mit Marzipan, (Marzipan noch etwas warm war), hat es nicht gereicht.

habe auch die Hälfte noch mit, Marmelade versucht, ganz dünn, auch nicht, vielleicht wenn Marmelade mit Zucker, habe ich nicht.

Bittere Kuvertüre im Wasserbad aufgelöst, + mit Sahne + Butter oder Margarine geschmeidiger gemacht,

Die geschnittenen Stücke mit einem Zahnstocher, in die Kuvertüre getaucht, + auf 1, mit unter gelegten Backpapier Backrost gelegt, + dann in den Kühlschrank.

Jetzt ist mir, genug süß, im Bauch, für ne Weile.

Anschließend die Küche gereinigt + gewischt.

Glasur

250 g Puderzucker

30 g Kakao

3 -5 El heiße Milch oder Wasser

25 g zerlassenes Kokosfett

Hallo Hans,

wir haben eine dickere Platte gebacken und sie dann aufgeschnitten, die Geleplatten hinein, zugeklappt, Marzipan drauf, Papier drauf und dann ein Blech mit wirklich schweren Sachen draufgestellt. Wir haben in der Bäckerei Kuchenbleche mit anderen Dominosteinen draufgestellt.

Damals gab es bei uns keine Kuvertüre, wir hatten kakaohaltige Fettglasur. Es war weniger Schokolade darin. Du kannst schon Kuvertüre nehmen, schmelze einfach Kokosfett darin auf (heißt das auch Palmin?). Für den Glanz gibst du etwas neutrales Speiseöl hinein.

Schön verrühren, nicht zu heiß werden lassen, nur handwarm, dann überziehen.

Ich muss erst mal los, wenn du noch Fragen hast, gerne...

LG Kessichen

Erdnussbällchen,

Kulikuli (Nigeria)

4 Portionen

500 g Ungesalzene Erdnüsse

1 Zwiebel; gehackt

Cayennepfeffer

; Salz

Erdnussöl

Die Erdnüsse ohne Öl rösten. In einen Mixer geben und mit etwas Öl zerkleinern, bis eine glatte Masse entsteht. Herausnehmen und überschüssiges Öl auspressen bzw. abschöpfen.

Etwas Öl erhitzen und die Zwiebel darin glasig braten. Zur Erdnussmasse geben, mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken, gut durchmischen. Aus der Masse Bällchen formen.

Reichlich Öl erhitzen und die Bällchen 3 Minuten darin frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Heiß servieren.

Feigenkugeln

Zutaten:

250 g Marzipan-Rohmasse

80 g Puderzucker

1 Gläschen Arrak

6 bis 8 getrocknete Feigen

4 EL Orangenkonfitüre

100 g gestoßener Krokant (fertig zu kaufen) DER SCHON WIEDER!!

Zubereitung:

Marzipan-Rohmasse mit gesiebttem Puderzucker und Arrak verkneten und dünn ausrollen. Feigen vom Stielansatz befreien und in Viertel schneiden. Je ein Feigenviertel mit einem passend zugeschnittenen Stück Marzipan umhüllen und rund rollen. Orangenkonfitüre erhitzen, die Feigenkugeln damit einpinseln und sofort in dem gestoßenen Krokant wälzen.

Abwandlung:

250 g Feigen und

75 g Haselnüsse fein hacken, mit etwas Rum vermengen, Kugeln formen, in zerlassene Kuvertüre tauchen und in Schokoladenstreuseln wenden; im Kühlschrank trocknen

Fondant (Schmelzglasur)

Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten

Zutaten:

350 g Zucker

4 El. Wasser

Öl

Zubereitung:

Am besten eine feuerfeste, flache Schüssel nehmen, ganz dünn mit Öl ausstreichen und in den Kühlschrank stellen. Während sie abkühlt, 350 g Zucker mit 4 Esslöffel Wasser aufsetzen und schmelzen. Den Sirup zur kleinen Kugel (einen Kochlöffel in den Zucker, dann in kaltes Wasser tauchen: der Zucker muss elastisch, aber doch nicht mehr dick-flüssig sein) einkochen, sich absetzende Verunreinigungen dabei abheben. In die kalte Schüssel gießen und etwas abkühlen lassen. Dann mit einem Spachtel die Masse kräftig durcharbeiten, damit der Zucker weiß und fest wird - dabei immer von außen her nach innen schaffen -, Bis er schließlich eine glatte, gerade noch knetbare Masse geworden ist. Tipp: fertigen Fondant bekommt man auch in guten Konditoreien zu kaufen

Gewürzpralinen

50 g Walnusskerne

100 g Haselnüsse

70 g Mandeln

50 g Zitronat

2 gestrichene Teel. Kakao

je 0,25 Teel. Zimt + Nelken, + Pigment

Vanille

Rum

Zum belegen 0,5 geschälte Mandeln

Alles zusammen gemahlen, + mischen, kneten, längliche Pralinen formen, Mandelhälfte eindrücken, im Kühlschrank trocknen + im Schraubglas

(da fehlt das süße)

(habe 150 g festen Honig genommen)

Glasuren, verschiedene

5 Varianten

Zuckerguss

200 g Puderzucker

2 El Wasser; heiß (bis 3 El)

Zitronenguss

200 g Puderzucker

2 El Zitronensaft; (bis 3 El)

RUM- ODER Arrakguss

200 g Puderzucker

2 El Wasser; heiß (bis 3 El)

Rum- oder Arrakaroma

- 1 Fläschchen

Kaffeeguss

200 g Puderzucker

2 El Kaffee; heiß (bis 3 El)

Schokoladenguss

200 g Puderzucker

30 g Kakao

3 El Wasser; heiß

Zuckerguss

Den gesiebten Puderzucker verrührt man mit dem heißen Wasser zu einem dickflüssigen Guss, der noch warm auf das Gebäck aufgetragen wird.

Rum- oder Arrakguss

Zubereitung wie Zuckerguss.

Kaffeeguss

Zubereitung wie Zuckerguss.

Schokoladenguss

Zubereitung wie Zuckerguss. Gibt man jedoch 25 Gramm zerlassenes Kokosfett hinzu, so erhält man einen glänzenden Guss.

:Quelle: Dr. Oetker. 1939

Gummibärchen

15 g Speisegelatine (Pulver)
35 ml Wasser
30 g Fruchtsirup (z.B. von Zentis Erdbeer- oder Kirschsirup)
20 g Zucker
10 g Honig (nach Möglichkeit flüssig)
3 g Zitronensäure

Na - da bist Du verblüffet, wie kleine Mengen manche Menschen herstellen. Natürlich habe ich das Rezept hochgerechnet. Sonst macht es keinen Sinn. Das erste Mal X 10 gestern mal 20. Dann ist es auch einfacher abzuwiegen. Gelatine (gemahlen) habe ich als 1 kg Paket gekauft. Die Gelatine wird mit 25 ml Wasser gründlich vermischt und ca. 15 min quellen lassen. Im Wasserbad wird die feuchte Gelatine auf höchstens 75 °C erwärmt. Der Zucker und die Zitronensäure werden in 10 ml Wasser aufgelöst. Zuerst wird der Honig, dann die Zuckerlösung zur Gelatine gegeben. Das Ganze muss gut verrührt werden! Anschließend wird der Fruchtsirup eingerührt. Die fertige Mischung bleibt einige Minuten bis zum Klarwerden stehen.

Das ist das Standardrezept. Du kannst den Schaum abschöpfen, falls die Gelatine nicht klar od. ganz klar wird. Ich habe heute morgen Gummis gemacht und ihn draufgelassen. Sieht nicht so übel aus.

Ich habe statt Fruchtsirup frischen Saft gepresst und heute auch weniger Zucker genommen und etwas Süßstoff reingetan. Außerdem habe ich einen Teelöffel Vanillepulver reingerührt. Ich kann Dir noch nicht sagen, wie es schmeckt, da die Masse noch trocken bzw. gelieren muss.

Ich schütte die Flüssigkeit auf Teller, lasse sie trocknen und schneide sie dann in Würfel od. Fantasieformen. Schöner wären Plastikpralinenförmchen aber da ich so ein Zeug nicht esse, nehme ich mit Tellern vorlieb.

So - jetzt wünsche ich Dir viel Spaß, wenn Du eine Frage hast - maille!

Da ich mit den Maßen nicht klar kam, kann auch sein das Gelatine - Pulver, andere Gelierfähigkeit hat, als das was wir im Laden , Päckchen bzw Tütenweise erhalten daher meine Versuche

oder

100 Blattgelatine einzeln , einweichen , ausdrücken
im Wasserbad höchstens auf 75° erwärmen, auflösen, bisschen abkühlen

100 g Honig (nach Möglichkeit flüssig)

+ zu der Gelatine geben, dann gut verrühren

200 g Vollrohrzucker (habe keinen anderen) +
15 g Zitronensäure (werde versuchen, mit frische Zitrone) + in
100 ml Wasser auflösen + zu der Gelatine geben
dann gut verrühren

0,7 l Saft jeder Art, (z.B., Pflaumensaft)

alles verrühren,
ein bisschen ruhen lassen,
in eine mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne gießen, +
vorsichtig, in den Kühlschrank, oder einen kühlen Platz, stellen

Oder

17 Tüten a. 9 g gemahlene Gelatine (150 g) in ca 750 ml Wasser einweichen +
(im Wasserbad höchstens auf 75° erwärmen) auflösen, etwas abkühlen lassen

100 g Honig (nach Möglichkeit flüssig) dazu geben

200 g Zucker + (oder mehr)
15 g Zitronensäure in
100 ml Wasser auflösen umrühren. Dazu geben,

0,7 Pflaumensaft , oder anderen, dazu geben, gut vermischen.

Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne gießen,
+ in den Kühlschrank oder in einen kühlen Ort , sich verfestigen lassen

Gina

Halva Möhren

für 4 Personen (12 Kugeln)
1 große Möhre oder ca. 100 g
75 ml Wasser
etwas Zimt, gemahlen
1-2 EL Ghee, alternativ Butter oder Margarine
200 ml Reismilch
2-3 EL gemahlene Mandeln

Möhre vorbereiten, fein raspeln.

Wasser mit Zimt in einen Topf geben und die Möhrenraspel zufügen. Bei geringer Hitze im geschlossenen Topf dünsten, bis sie weich sind. Ab und zu umrühren. Evtl. noch etwas Wasser zugeben.

Dann pürieren.

Ghee bei geringer Hitze schmelzen.

Möhrenpüree und die Reismilch hinzufügen und alles vermischen. Masse bei geringer Hitze unter Rühren so lange kochen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.

Abkühlen lassen und mit dem Mandeln verkneten, bis eine formbare Masse entsteht, und daraus 12 Kugeln formen.

Tipp: Kugeln in gehackte Pistazien oder gemahlene Mandeln wälzen, mit Pistazien, Mandelblättchen oder geachtelte Möhrenscheiben dekorieren und in Papierförmchen setzen.

Pro Portion: 1229 kJ/ 294 kcal, 11 g E, 22 g F, 13 g KH, 7 g Ba, 263 mg Chol

Zubereitungszeit: ca. 80 min

Halva Sesam

6 Tas. Sesamsamen

1 1/2 Tas. Honig

1 TI Ingwer

1 TI Zimt

1 TI Delifrut von Brecht Gewürzmischung

Sesamsamen rösten. nicht so lange, es darf nur heiß werden, sonst wird der Sesamgeschmack zu stark Portionsweise mahlen. Mit Honig und Gewürze gut verarbeiten.

In einer 33x23cm-Form pressen und im Kühlschrank einige Zeit ruhen lassen. Servieren: in Würfeln geschnitten.

In eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform drücken.

Halvah

Zutaten:

1 Tas. Sesamsamen (manchmal habe ich es ein wenig angeröstet, ohne Fett)

2 El. Honig

1 TI. Vanilleextrakt; optional

1 El. Kakaopulver; optional

Zubereitung:

Sesamsamen mahlen und "zu einer Nussbutter oder Margarine verarbeiten", also ähnlich wie eine Marzipanmasse

Honig tropfenweise einarbeiten, bis man eine klebrig-feuchte Masse hat. Je nach Geschmack, Vanille einarbeiten.

"Schokolade- Halvah": Kakaopulver einarbeiten, jedoch nicht vollständig durchmischen, so dass die Masse marmoriert aussieht.

In eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform drücken.

Eine 100 x 75mm-Form mit Wachspapier auskleiden, die Mischung einpressen.

Im Kühlschrank für mindestens eine Stunde lassen.

Servieren: in Würfeln geschnitten.

Honig Pralinen

Cremiger Honig (Rapshonig oder KleeHonig), Hasel- oder Mandelmus, Kokos- oder Nussraspel, frisch gepr. Zitronensaft oder Rum

Honig mit allen Zutaten gut vermengen, so dass eine zähe Masse entsteht. Kugeln von ca. 2 cm Durchmesser formen und in den Kokos- oder Nussraspeln wälzen.

Indische Schokolade

Besan Laddu

Eine völlig neue Gaumenfreude für viele Europäer ist dieses indische Konfekt. Beim langsamen Rösten des Kichererbsenmehles entsteht ein wunderbarer, nussartiger Geruch, der für diese Köstlichkeit charakteristisch ist. Auch die Inhaltsstoffe brauchen sich nicht zu verstecken: Das Öl der Kichererbse kann den Cholesterinspiegel senken, sein Gehalt an Kalium und Magnesium stärkt den Herzmuskel. Calcium und Phosphor sind wertvoll für den Knochenbau. Wer in die Stadt Vrindavana in Indien kommt, wird dieses Rezept wiedererkennen. In den dortigen Tempeln werden diese Süßigkeiten gerne an die Pilger verteilt, die voller Freude und Dankbarkeit die Speise akzeptieren, die zuvor Radha und Krishna auf dem Altar mit Liebe und Hingabe dargebracht wurde.

Für etwa 30 Stück

200 g Butter oder Margarine

200 g Kichererbsenmehl

3 EL Cashewnüsse (Hasel- oder Walnüsse)

1/4 TL Zimt
1/4 TL gemahlener Kardamom
1 EL Carob
abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone
175 - 200 g cremiger Honig

Butter oder Margarine in einem Topf bzw. einer Pfanne mit schwerem Boden bei mittlerer Hitze schmelzen und Kichererbsenmehl hineinsieben. Mit einem Holzlöffel unter ständigem Rühren anrösten, bis es (nach etwa 15 Minuten) einen nussartigen Geruch verströmt. Nüsse hacken, hinzufügen und für einige Minuten weiter rösten. Anschließend Gewürze, Carob und Zitronenschale dazugeben. Nun die Masse auf 40_ C abkühlen lassen und dann den Honig darunter rühren. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Tablett streichen und kaltstellen. Nach dem Erkalten in kleine Rechtecke oder Rauten schneiden.

Variation:

Nougat- Laddu

Die Cashewnüsse und Gewürze werden durch 100 g geröstete und in der Küchenmaschine cremig vermahlende Haselnüsse ersetzt. Frisches Kichererbsenmehl ist leicht selbstgemacht: Kaufen Sie dazu Channa dal (gespaltete, kleine indische Kichererbsen). In einer Pfanne ohne Fett anrösten und nach dem Abkühlen in ihrer Getreidemühle zu staubfeinem Puder mahlen.

Kichererbsen im Supermarkt
oder beim Türken, der aber wieder etwas teurer ist,
sobald ich etwas im Backofen (mit Umluft) mache , kommt ganz unten ein Backblech mit Backpapier auf dieses streue ich die Kichererbsen, danach sind sie trocken, + man kann sie sehr gut mahlen, + man spart auch noch die Arbeit, sie in der Pfanne zu rösten

Veränderung

200 g Butter oder Margarine
200 g Kichererbsenmehl vorher geröstet
100 g geröstete+ cremig gemahlene Haselnüsse
170 g Vollrohrzucker > < cremiger Honig (Zucker lässt sich besser abwiegen, + dessen feines Aroma ergibt einen feinen Geschmack)
0,5 TI Vanille
1 TI Kaffeepulver (türkisch)
0,5 abgeriebene Zitronenschale

Hans60

Israelische Sesamkonfekt

200 g fester kristallisierter Honig

100 g Walnusskerne

100 g Sesamsamen in trockener heißer Pfanne kurz rösten

Honig + geh. Walnusskerne zugeben. Etwas abkühlen lassen.

Wenn die Masse fest zu werden beginnt, kleine Kugeln formen o auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Backblech streichen ca 2 mm dick.

Mit einem spitzen Messer in Würfel 2 X 2 cm oder Rechtecke schneiden.

Das Messer zwischendurch immer wieder in heißes Wasser tauchen. Fertig auskühlen + trocknen lassen.

Kaffee- Konfekt

100 g Haselnüsse /

1 E Haselnussmus /

1 E Bohnenkaffee (Türkischer Kaffee) gem.

1 T Kakao

50 g Honig

50 g Pistazien

Haselnüsse fein mahlen+ mit dem Haselnussmus vermischen. Kaffee in heißem Wasser auflösen, zusammen mit dem Kakao + dem Honig zur Nussmasse geben. Alle Zutaten gut verkneten. Aus der Masse kleine Kugeln formen, Pistazien hacken, Kugeln darin wälzen

Zitronat

Rum, Schluck

Vanillezucker

0,25 T Nelken

0,25 t Zimt+ Pigment

Kandierte Rosen

Rosenblüten

Rosenwasser

Süßholzpulver

Puderzucker

Schon die alten Römer wussten, dass Rosen nicht nur schön aussehen und einen betörenden Duft verbreiten. Sie ließen sich die Rosen auch schmecken. Darum lassen Sie sich einmal von unserem köstlichen Rosenkonfekt verführen.

Frisch aufgeblühte Rosen werden so abgeschnitten, dass nur ein ganz kurzer Stiel stehen bleibt. Unter fließendem Wasser die Blüten vorsichtig abspülen. Während die Rosen an der Luft trocknen, Süßholzpulver in Rosenwasser auflösen. Das Ganze bei schwacher Hitze solange verrühren, bis es wie Sirup aussieht. Die Flüssigkeit etwas abkühlen lassen und die Rosen von allen Seiten damit gleichmäßig benetzen. Mit feinem Puderzucker bestreuen und in die Sonne zum Trocknen legen. Dadurch schmilzt der Puderzucker und kandiert die Rosenblätter. So werden die Rosen zu einem wunderschön aussehenden Konfekt, das Sie kühl aufbewahren und unter anderem zum Verzieren von Torten verwenden können.

Karamell

150 g Zucker,

2 EL Zucker.

Den Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Unter Rühren den Zucker schmelzen lassen, bis er goldbraun ist, dann Wasser zugeben und unter Rühren kochen bis der Karamell sich aufgelöst hat.

Kichererbsen Kugeln Indische

150 g Mandelmus

200 g Kichererbsenmehl

100 g Honig

0,5 TL Zimtpulver

0,25 TL Meersalz

je 1 EL geh. Mandeln + geh., ungesalzene Pistazien/Cashewnüsse

3 gehäufte EL Kokosraspel

Mandelmus bei schwacher Hitze unter Rühren weich werden lassen.

Das Kichererbsenmehl zufügen + gründlich unterrühren.

Die Masse bei schwacher Hitze langsamiterrühren, bis sie angenehm zu duften beginnt. Das dauert ca 10 min.

Die Masse dann etwas abkühlen lassen.

Honig, Zimt, Salz + Mandeln, Pistazien + Nüsse unterrühren.

Mit nassen Händen aus dem Teig etwa 20 Kugeln formen + diese in Kokosraspeln wenden.

In einer verschlossenen Blechdose kühl aufbewahrt halten sie sich ca 2 Wochen frisch.

Kipferln

Ich koche und backe gern, insbesondere mit ungewöhnlichen Zutaten. Probieren Sie es doch auch einmal aus!

Rezept für 32 Kipferln

50 g Margarineschaumig schlagen,
30 g Zucker unterrühren,
40 g Bananepürieren und unterrühren,
30 g Sonnenblumenkerne in der Küchenmaschine extrem fein hacken + unterrühren,
100 g Schär Mehlmix C (Reformhaus) unterrühren,

Backofen auf 180°C vorheizen ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig in 32 Stücke teilen, jedes Stück mit den Händen zu einer Rolle und dann zu einem Kipferl formen und auf das Backblech legen, die Kipferl 12 Minuten backen und mit Puderzucker bestäuben.
Diese Kipferln sind glutenfrei, Eifrei, milchfrei und nussfrei.

Wenn gewünscht, werden sie mit Vanille zu richtigen Vanillekipferln.

Kokos-Marzipan-Kugeln

200 g Marzipanrohmasse
100 g gesiebten Puderzucker
3 EL Batida de Coco
Kokosraspel zum Wälzen

Das Marzipan mit Zucker und Batida de Coco verkneten, kleine Kugeln formen und in Kokosraspel wälzen, dann in Pralinenförmchen legen.

Konfekt aus schwarzen oder roten Johannisbeeren

Zutaten für 1 Portionen
1 kg Johannisbeeren
1 Glas Wasser
800 g Zucker, feinen

Zubereitung

Die Beeren von den Stängeln lösen, waschen und mit dem Wasser in einen Topf geben. Zum Aufkochen bringen und einige Minuten kochen lassen. Sobald die Früchte aufgeplatzt sind mit dem Mixer pürieren. Das Fruchtmus mit dem Zucker zurück in den Topf füllen. Unter ständigem Rühren auf großer Flamme weiterkochen, bis der Kochlöffel auf dem Boden des Topfes die Spuren seiner Bewegung hinterlässt - den Kochvorgang beenden.

Die Masse in eine 1 cm tiefe, mit Pergamentpapier bedeckte und eingölte Form gießen und 12 Stunden abkühlen lassen. Wenn die Masse getrocknet ist, auf einem Rost wenden, das Papier entfernen und nochmals 12 Stunden warten. Dann das Konfekt in kleine Würfel schneiden, die in Kristallzucker gerollt werden; dabei alle Seiten gut bedecken, Falls nötig, den Vorgang wiederholen, schließlich das fertige Konfekt in eine Dose legen, zwischen jede Lage Butter oder Margarinebrotpapier.

Hält sich bis zu 2 Monaten.

17.6.02 Sonja CK

Lebkuchengewürz

Zubereitung:

Das Lebkuchengewürz ist eine Gewürzmischung und enthält nebst Zimt, Sternanis und Nelken auch Macis (die Samenhaut der Muskatnuss, die auch als Muskatblüte bezeichnet wird).

Sie können Ihr Lebkuchengewürz jedoch auch selbst zusammenstellen. Versuchen Sie einmal folgende Mischung:

3 El Zimtpulver,
1 El Sternanispulver,
1 Tl Nelkenpulver,
3 Msp. Macis (Muskatblüten),
evtl. zusätzlich je 1 Msp.
Kardamom, Koriander und Ingwer.

Alle diese Gewürze lassen sich ungemahlen mit weniger Geruchsverlust als gemahlene Gewürze aufbewahren. Da es jedoch nicht einfach ist, sie selbst zu pulverisieren, empfiehlt es sich, diese Gewürze pulverisiert in kleinen Quantitäten zu kaufen. In Drogerien erhalten Sie die von Ihnen gewünschte Menge.

Lebkuchengewürz II

0,25 TI Zimt
0,5 TI Piment
0,5 TI Nelken
0,5 TI Muskatnuss
0,125 TI Kardamom
1,5 TI Koriander

Zubereitung

alle Gewürze so fein wie möglich mahlen und dann, die angegebenen Mengen vermischen.

Lowzina b'Shakar

150 g Mandeln (gemahlen, - abgezogen)
250 g Butter oder Margarine
125 ml Wasser
0,5 TI Zitronensaft
1 TI Rosenwasser
etwas Kardamom

Dieses Konfekt wird meist zu Hochzeiten hergestellt und mit Blattgold bedeckt. Die Familie der Braut schickt es als Geschenk an Verwandte und Freunde (Bagdad).

Den Zucker und das Wasser verrühren und 7 bis 8 Minuten bei etwa 106°C kochen. Den Zitronensaft dazugeben und 1 bis 2 Minuten weit erkochen. Das Rosenwasser hinzufügen und den Sirup wieder zum Kochen bringen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und mit einem Holzlöffel rühren, bis der Sirup fast kalt ist. Etwas Kardamom und 100 g gemahlenen Mandeln hinzufügen. Weiterrühren, bis die Masse weiß wird. Eine Prise gemahlenen Kardamom mit dem Rest der gemahlenen Mandeln vermischen und etwa die Hälfte davon in einer dünnen Schicht auf ein Tablett streuen. Die Sirup-Mandel-Masse auf diese Schicht geben. Den Rest der Mischung aus Mandeln und Kardamom nach und nach drüberstreuen und zu einer ca. 1 cm dicken Schicht flach klopfen.

Etwa 5 Minuten abkühlen lassen, dann in etwa 2.5 große Rauten scheiden. Das Konfekt in eine luftdicht schließende Blechdose legen und in den Kühlschrank stellen, damit es weich bleibt und sein Aroma behält.

Lutscher

100 g Zucker
3 El Himbeersaft / anderen
dicke Zahnstocher

Zucker mit Saft in einem Topf unter ständigen Rühren köcheln lassen, bis sich die Zuckerkristalle aufgelöst haben. Mit einem Löffel auf eine glatte Arbeitsfläche kleine Kreise formen + je einen Zahnstocher drauflegen, hart werden lassen + vorsichtig mit einem Messer lösen.

Mandelkrokant

125 g Zucker
150 g Mandeln; gehackt
1 El Butter oder Margarine
1 Vanillezucker

Alle Zutaten in einem Tiegel verrühren und bräunen lassen, auf ein gefettetes Blech streichen und noch warm fein zerkrümeln, oder in kleine Quadrate schneiden

Mandelkrokant, Feiner

150 g Mandeln; evtl. mehr
500 g Puderzucker
30 g Rübensirup

Die Mandeln in heißem Wasser brühen, abziehen und gut trocknen lassen, dann in feine Scheiben schneiden.

Den Zucker in einer eisernen Pfanne unter ständigem Rühren hellgelb werden lassen, den Sirup und die Mandeln darunter mischen, schütteln und noch einige Zeit auf nicht zu heißer Platte belassen. Dann alles auf ein geöltes Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit einer Teigrolle gleichmäßig flach drücken und noch warm mit einem Messer in dünne Streifen schneiden.

Nach Belieben mit flüssiger Kuvertüre überziehen und trocknen.

Mandelmarzipan

Zutaten:

250 g Mandeln geschält
50 g Pistazienkerne
250 g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
25 ml Rosenwasser (oder nach Bedarf)

Zubereitung:

Es ist wichtig, Mandel aus neuer Ernte zu verwenden, die noch nicht älter als drei Monate sind!

Pistazien und Mandeln blanchieren und trocknen. Die Pistazien fein hacken. Die Mandeln mit dem Zucker und dem Vanilleextrakt in einer Mörser oder Mixer zu einer Paste verarbeiten. Die Paste mit so viel Rosenwasser vermischen, dass ein fester Teig entsteht. Diesen Teig 10-15 Minuten kneten, dann zu einer langen Stange rollen. Die Stange in kleine Stücke schneiden und diese in der Handfläche zu kleinen Bällchen rollen. In gehackten Pistazienkernen wenden. Vor dem Servieren 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Marzipan

Von den Mandeln 1 Tasse abnehmen, Feinmahlen (oder hacken)+ mit Rum übergießen, ziehen lassen, am nächsten Tag mit hacken.
+ weiter wie oben

Marzipan-Ingwer-Kugeln

250 g Marzipan
15 g kandierter Ingwer
60 g Honig
40 ml Orangenlikör
30 g gemahlene Mandeln

50 g Kristallzucker
Kakao

Marzipan in kleine Stücke schneiden.
Ingwer klein hacken.

Marzipan, Ingwer, Honig, Likör und Mandeln vermischen und gut durchkneten.

Aus der Masse kleine Kugeln formen, die Kugeln in Kristallzucker wälzen und mit wenig Kakao bestreuen.

Marzipanmasse

Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten

Zutaten:

250 g Süße Mandeln

15 g Bittere Mandeln

250 g Staub-/Puderzucker

2 El. Wasser

Zubereitung:

LÜBECKER MARZIPAN:

Die Mandeln werden mit kochendem Wasser übergossen, (120 sek gekocht) geschält und an der Luft getrocknet. Nun treibt man sie 2-3 mal durch die Mandelreibe, damit sie recht fein werden, gibt Staubzucker und wasser dazu und verknetet die Masse auf dem Backbrett, bis sie glatt ist. Nach Belieben ausrollen, ausstechen und an der Luft übertrocknen lassen.

KÖNIGSBERGER MARZIPAN: Dieselben Zutaten wie zur Grundmasse, nur statt Wasser Rosenwasser. Man sticht Herzen und Brötchen aus, die Herzen bekommen einen Rand aus gerollter Masse, die man mit dem Marzipankneifer formen kann. Der Boden wird mit Papier bedeckt. Der Rand sowie die Oberseite der Brötchen wird mit Eigelb bestrichen. Nun hält man den Handgriller oder eine glühende Schaufel von oben über das Konfekt oder schiebt es einen Augenblick in den Grillraum des Bratofens, sofern man einen Grill hat. In wenig Augenblicken hat sich das Marzipan gebräunt und wird schnell wieder herausgenommen. Die Herzen belegt man mit kandierten Früchten.

Mürbeteig I

Also hier kommt es, das super Rezept (ich habe es schon ausprobiert und es supergeschmeckt und ließ sich auch gut verarbeiten)

150g Reismehl

120 g Buchweizen

100 g Butter oder Margarine

70 g Zucker

1 Prise Salz

150-200 g Wasser

Butter oder Margarine für die Form

alles rasch zu einem Teig verkneten, in eine Springform drücken und anschließend 30 - 60 min kalt stellen.

Also kann ich nur empfehlen, auch ohne Zucker mit einer pikanten Füllung...

Viele Grüße + Spaß beim Backen

Anne

In einigen Rezepten für Spritzgebäck muss man etwas Backpulver dazugeben. Dann verläuft es auf jeden Fall. Nur bei Rezepten ohne Backpulver kann man damit rechnen, dass es nicht verläuft.

Mürbeteig II

200 g Buchweizen

200 g Reis

100 g Hirse

250 g Butter oder Margarine

Salz

Müsliriegel

500 g Honig +

500 g Vollrohrzucker +

150 g Becel Margarine auf kochen +

100 g ger. + gem Haselnüsse +

200 g Sonnenblumenkerne ganz + gem +

150 g ungeschälten Sesam +

je 2 El gem Buchweizen, Reis, Soja, Hirse, + gepoppten Amaranth dazu, nach Gefühl 5 8 min rührend kochen, dann das

2 Handvoll Maisgebäck dazu + von der heißen Platte ziehen +

Saft von 1 Zitrone dazu , umrühren, +

Auf ein gefettetes mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, + in den Kühlschrank zum auskühlen,

bevor es ganz fest wird schneiden

Samstag, 12. Juli 2003 , Hans60

Nichts besonderes, zuviel gekocht , gehen ja alle Nährstoffe verloren.

Besser ist den Zucker durch Honig ersetzen, + alles im kaltverfahren , zusammen rühren/ kneten, das Getreide nur grob geschrotet, dann in/ auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, in den Kühlschrank , + man kann es dann teilen , + in Stullenpapier, Pergament, einwickeln, wenn es sein muss , Hans60

Nougat I

400 g Puderzucker

250 g geschälte nudelig geschnittene Mandeln

Also ich konnte es kaum fassen, als ich im Kochbuch meiner Mutter ein Rezept für Nougat fand. Es ist zwar nicht das gleiche wie es für Konfekt verwendet wird, es hört sich aber ganz gut an. Ferner hab ich auch noch was für Marzipankonfekt mitgenommen, bei dem die Hälfte des Marzipans durch Nougatrohmasse ersetzt werden, was auch sehr gut schmeckt, und bei allen Leuten immer der Hit war. Ich warte noch immer auf ein paar Nougatrezepte von meinen Schwestern und meiner ehem. Nachbarin, die versprach welche aus Frankreich, aus dem Rhone Tal das ja bekannt ist für sein Nougat, mitzubringen.

In einer Pfanne Puderzucker unter fleißigem Umrühren hellgelb auflösen, mit den Mandeln vermischen und nochmals gut durchrösten. Auf einem geölten Backblech oder einer Marmorplatte die Masse fingerdick mit einem geölten Messer oder Rollholz gleichmäßig auftragen und vor dem Erkalten in gleichmäßige Stücke schneiden.

Insgesamt. Etwa 290 Kal. / 1213 Joule

Nougat Noir

500 g Zucker

1 kg Mandeln, abgezogen und leicht geröstet

500 g Honig

1 El Orangenblütenwasser

Dieser Nougat ist ein berühmtes provenzalisches Konfekt; er gehört dort zu den traditionellen 13 Weihnachts-Desserts. Konditoren geben es zwischen zwei Oblatenwaffeln. Zwei 20 mal 20 cm große Backformen mit Öl ausstreichen. Mandeln, Honig, Zucker und Orangenblütenwasser in einen Topf geben und unter häufigem Rühren bei schwacher Hitze zum Kochen bringen. Weiterkochen bis die Mandeln bei Rühren krachen und der Honig eine goldbraune Farbe angenommen hat. Die Masse in die Formen geben und erkalten lassen. Dann stürzen und in Stücke brechen.

21.12.2003

Nougataufstrich aus Nüssen oder Mandeln

200 g Nüsse; -- oder Mandeln
3 EL Akazienhonig; oder milder Blütenhonig
4 TL Kakao
0,25 TL Zimt
0,25 TL Gemahlene Vanille;
(zur Not Vanillinzucker, schmeckt aber nicht so gut)
1 TL Pulverkaffee; (Instant)
70 g Butter oder Margarine

Die Nüsse müssen unbedingt zuerst in einer trockenen Pfanne oder im Backofen bei 80 Grad geröstet werden, damit später das Öl austritt. Sie sind fertig, wenn sich die Häutchen lösen.

Nach kurzem Abkühlen reibt man die Nüsse fein und mischt dann alle anderen Zutaten darunter. Ich verrühre alles immer mit dem Pürierstab. Es ist dann eine sehr feine Creme.

Wenn man Mandeln verwendet, kann man auch 3 bittere Mandeln untermischen. Das Ganze erinnert dann ein wenig an Marzipan.

Nougatcreme

Zutaten:
2 EL Sonnenblumenöl
100 g Honig
100-200 ml Wasser
200 g Haselnüsse, sehr fein gemahlen
50 g Kakao
0,5 TL Vanille
0,5 TL Zimt

Zubereitung:

Öl, Honig und Wasser mit Schneebesen verquirlen

Nüsse mit Kakao und Gewürzen gut mischen

Beide Mischungen zusammen gut verrühren

Hinweis: In einem Schraubglas kühl aufbewahren

Nuss-Honig Konfekt

(Gosinach, vereinfacht)

250 g Baumnüsse; fein gehackt
200 g Honig; z.B. Akazienhonig
100 g Vollrohrzucker

Die gehackten Nüsse in einer Bratpfanne unter ständigem Rühren rösten - nicht dunkel werden lassen !

Honig und Zucker in einer Bratpfanne zusammen köcheln, dann die gerösteten Nüsse beifügen und unter häufigem Rühren 15 Min. köcheln lassen.

Kleines Blech mit Backpapier belegen, dieses leicht einölen und die Nussmasse darauf verteilen. Die Nussmasse sollte mind. 2 cm hoch sein. Auskühlen lassen, dann mit einem in heißes Wasser getauchten Messer in Rhomben schneiden.

Nusscreme

400 g Erdnüsse geröstet , geschält, gemahlen
250 g Haselnüsse geröstet, gem.
4 TI Carob
0,25 TI Vanille Pulver
4 El ungehärtete Margarine / Becel
3 TI fester Honig , alles zusammen manschen, in Glas füllen , in Kühlschrank

29.11.2003 Hans

Nusscreme Nusstella

100 g Haselnussmus
1 El Ahornsirup
2 El Margarine
1 Spur ; Salz
1 TI Carobpulver/ Kakaopulver
1 Prise Vanille
1 Prise Zimt

Vom Nussmus das eventuell obenauf schwimmende Öl abgießen - und nach Entnahme des für den Aufstrich benötigten Nussmuses wieder zurück ins Glas geben, damit sich das Mus länger hält - und die benötigte Menge Nussmus für den Aufstrich entnehmen. Zusammen mit dem

Ahornsirup, Salz, Margarine, Carob und den Gewürzen zu einer Creme verrühren.

Die Nusscreme hält sich gut verschlossen an einem kühlen Ort mindestens sieben Tage.

Pralinen

Gesiebter Puderzucker wird mit beliebiger Flüssigkeit, Kaffee, Likör, o. Fruchtsaft angefeuchtet, bis ein Teig entsteht aus dem man Kugeln formen kann, die man in Schokoladenlasur taucht + trocknen lässt

Pralinen Blanche ou Roses de Coco

500 g Zucker
4 El Wasser
350 g frische Kokosnuss, geraspelt
etwas rote Speisefarbe

Diese Konfekt ist eine Spezialität der kreolischen Kohnfisserie und besonders begehrt in der Gegend von New Orleans.

Den Zucker und das Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Sobald aus dem Zuckerwasser ein Sirup entsteht, den Topf vom Herd nehmen und die geraspelten Kokosnuss einrühren. Gründlich vermischen und den Topf wieder auf den Herd stellen. Unter ständigem Rühren noch 2-3 Minuten weiterkochen bis Blasen aufsteigen (106-113°C). Eine Marmorplatte mit Butter oder Margarine bestreichen.

Mit einem Löffel etwas Sirup auf die Platte geben und mit einer Gabel so verteilen und flachdrücken, dass etwa 0,5 cm dicke, runde Scheiben von 10-12 cm Durchmesser entstehen. Die Scheiben trocknen lassen und dann mit Hilfe eines Messers behutsam von der Platte ablösen.

Quitten - Würfel

Zutaten für Portionen
1.5 kg Quitte(n)
600 g Zucker
Öl, fürs Backblech

Zubereitung

Die Quitten waschen, ungeschält vierteln und in 1,5 Liter Wasser weich kochen. Anschließend durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. 750 g Mus abwägen, mit dem Zucker vermischen und so lange kochen, bis die Masse Streifen zieht. Dabei ständig rühren, damit die Masse nicht ansetzt. Die Masse auf ein eingefettetes Backblech streichen. Erkalten in Würfel schneiden. Die Würfel evtl. an der Luft weitertrocknen lassen. Wer mag, kann die Würfel in gehackten Mandeln oder Hagelzucker wälzen.

Von Tanit 12.11.02 CK

Quitten-Konfekt

1,5 kg Quitten
1/2 kg Äpfel
1 kg Gelierzucker 2:1
Hagelzucker

1. Quitten vierteln und entkernen.
 2. Auf einem Backblech eine Stunde lang im Backofen bei 160 °C garen. Abkühlen lassen.
 3. Äpfel und Quitten schälen, von den Kerngehäusen befreien und zusammen in kleine Stücke schneiden, dann pürieren.
 4. Das Ganze mit dem Gelierzucker fünf Minuten kochen lassen. Die Masse auf ein Blech streichen und zwei bis drei Tage trocknen lassen.
 5. Die Fläche in mundgerechte Rautenstücke schneiden und die Stücke in Hagelzucker wenden. Am besten in Blechdosen aufbewahren.
- Variation: Um anstatt gelbe rote Stücke zu bekommen, verzichtet man auf den Backvorgang (Schritt 2) und lässt die Äpfel weg. Serviertipp: Zusammen mit einem Tässchen Mokka ein wahrer Hochgenuss!

Quitten-Konfekt II

Zutaten:
2000 g Birnenquitten,
3/8 l Wasser,
750 g feiner Zucker,
750 g Blütenhonig,
1 Vanilleschote,
2 TL Lebkuchengewürz,
150 g gehackte Mandeln,
Öl zum Einfetten,
grober Zucker.

Zubereitung:

Die Quitten mit einem Küchentuch abreiben, damit der weiße Flaum abgeht. Dann die Früchte unter fließendem kalten Wasser gründlich abbürsten. In Stücke schneiden und dabei Blüten- und Stängelansätze abschneiden.

Quittenstücke mit dem Wasser in einen großen Topf geben, aufkochen und in 30 Minuten ganz weich werden lassen. Die Quitten dann durch ein Sieb passieren. Das so entstandene Mus mit Zucker, Honig, dem ausgeschabten Vanillemark, dem Lebkuchengewürz und den Mandeln verrühren.

Unter ständigem kräftigen Rühren bei nicht zu starker Hitze 30 Minuten köcheln lassen, bis die Masse dick und leicht bräunlich geworden ist.

Die Fettpfanne des Backofens mit Öl einstreichen, das Quittenmus hineingeben und mit einem Pfannmesser glatt streichen. In den vorgeheizten Backofen (140° C, Gas Stufe 1) schieben und in 2 Stunden trocknen lassen, dabei einen Kochlöffelstiel zwischen Backofen und Backofenklappe schieben, damit die Feuchtigkeit entweichen kann (beim Heißlufttherd die Klappe offen lassen).

Das Quittenbrot mit einem scharfen Messer in Rauten oder Rechtecke schneiden und mit einem Küchentuch bedeckt an einem kühlen, trockenen Platz noch einmal 48 Stunden trocknen lassen.

Dann die Stücke einzeln in grobem Zucker wenden.

Quitten-Konfekt lagenweise mit Pergamentpapier dazwischen in Blechdosen aufbewahren.

Haltbarkeit:

4 Monate.

Als Geschenk eine hübsche, nostalgische Keksdose kaufen, das Quitten-Konfekt hineinfüllen. Auf ein Papierherzchen den Namen des Empfängers schreiben und darauf legen. Quitten-Konfekt schmeckt besonders gut zu schwarzem Tee.

Quittenkäse mit Zucker

Zutaten für 1 Portionen

1 kg Quitte(n)

wenig Wasser

1 kg Gelierzucker

Zubereitung

Die Quitten trocken abreiben, in Stücke schneiden und mit wenig Wasser unter ständigem Rühren sehr weich kochen. Die Masse durch ein Sieb streichen und wiegen, mit der gleichen Menge Gelierzucker vermischen und unter ständigem Rühren zu einer sehr dicken Masse einkochen. Das dicke Mus nun auf ein geöltes Papier streichen und einige Tage an der Luft trocknen lassen. Nun schneidet man das Konfekt in beliebiger Form (z. B. für Weihnachten kleine Sterne ausstechen), wälzt es in groben Kristallzucker und schichtet es zum Aufbewahren in Dosen.

24.4.04 die-hexe-wanda CK

Quittenkonfekt III

Für 60 Stück

Zutaten für 5 Portionen

1 EL Tee (Lindenblüten), gehäuft

1 EL Tee (Zitronen- Verbenen), gehäuft

1.5 kg Quitte(n), vollreif

1 Pfd Birne(n)

1 kg Zucker

1 Vanilleschote(n)

8 EL Zitronensaft

4 EL Rosenwasser

100 g Mandeln, geschält

2 EL Rum

Zucker, zum Dekorieren

Lorbeerblätter, für die Aufbewahrung

Zubereitung

Lindenblüten und Verbene - Blätter in 300 ml Wasser 10 Minuten zugedeckt schwach kochen. Den Sud durch ein Sieb gießen.

Quitten und Birnen schälen und vierteln, das Kerngehäuse heraus schneiden. Die Früchte auf der Gemüsereibe fein reiben (am einfachsten geht das mit der Küchenmaschine).

Kräutersud und Zucker in einem großen Topf vermischen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen, die Schote in 3 Stücke schneiden. Die Schotenstücke, das Vanillemark und den Zitronensaft in den Sud geben, bei mittlerer Hitze erwärmen und gelegentlich umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann 5 Minuten sanft kochen.

Das geriebene Fruchtfleisch unterrühren, aufkochen und halb zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 3 Stunden köcheln, bis ein sehr dickes, orangefarbenes Mus entstanden ist - dabei gelegentlich umrühren, damit das Mus

nicht ansetzt (es ist dick genug, wenn sich mit dem Kochlöffel eine "Straße" durch das Mus ziehen lässt).

Die Vanilleschoten entfernen und das Rosenwasser unter das Mus rühren. Eine flache Kuchenform (28 x 42 cm) mit Backpapier auslegen und das Mus gleichmäßig etwa 1 1/2 cm dick darauf füllen. Den Backofen auf 50 Grad erhitzen und das Mus zum Trocknen für 5-6 Stunden auf die unterste Einschubleiste schieben, dabei einen Kochlöffel zwischen Tür und Backofen klemmen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Nach 1 Stunde mit einem Messer Längsreihen im Abstand von 3 cm und Querreihen von 5 cm andeuten und in jedes entstandene Rechteck 1 Mandel drücken. Das Mus aus dem Ofen nehmen, mit einem Küchentuch abdecken und weitere 5-6 Stunden trocknen lassen.

Die getrocknete Paste nach Geschmack leicht mit Weinbrand bestreichen und mit Zucker bestreuen. Konfektstücke an den markierten Linien auseinander schneiden, vorsichtig vom Papier lösen und in eine Dose schichten. Die einzelnen Lagen mit Butter oder Margarinebrotpapier trennen. Zwischen jede Lage 1 Lorbeerblatt legen. Verschlossen hält sich das Konfekt etwa ein halbes Jahr.

Tipp: Nicht ganz so dick eingekocht schmeckt das Quittenmus köstlich zum Frühstücksbrötchen. In Spanien genießt man Quittenkonfekt - ungezuckert - zu Manchego oder ähnlich aromatischem Käse.

4.7.04 Richensa CK

Quittenkonfekt IV

Vorbereitungszeit ca. 600 Minuten

Zutaten:

500 g Quitten
250 g Honig oder Zucker
250 g Mandeln gehackt
250 g Haselnüsse gehackt

Zubereitung:

Die Quitten waschen, mit einem Tuch abreiben, das Kerngehäuse entfernen und mit einer feinen Gemüseraspel zerkleinern. Das Mus auf kleiner Flamme etwa 2 Stunden einkochen lassen. Nach dem Erkalten mit dem Honig verrühren. Anschließend die gehackten Mandeln sowie die Haselnüsse in die Masse einarbeiten. Aus der Masse Wallnussgroße Kugeln formen. Dann das Konfekt bei 50 Grad im Backofen etwa 3 Stunden trocknen lassen. :

Pro Person ca. : 70 kcal :

Pro Person ca. : 293 kJoule : Eiweiß : 1 Gramm : Fett : 4 Gramm
: Kohlenhydrate : 5 Gramm : Zubereitungs-Z.:

6 Stunden mit Wartezeit

Sesam Halva

6 Tas. Sesamsamen

1 1/2 Tas. Honig

1 TI Ingwer

1 TI Zimt

1 TI Delifrut von Brecht Gewürzmischung

Sesamsamen rösten. nicht so lange, es darf nur heiß werden, sonst wird der Sesamgeschmack zu stark Portionsweise mahlen. Mit Honig und Gewürze gut verarbeiten.

In einer 33x23cm-Form pressen und im Kühlschrank einige Zeit ruhen lassen. Servieren: in Würfeln geschnitten.

In eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform drücken, dann ab in den Kühlschrank, 2- 3 Tage , zieht dann besser durch.

Hans60

Sesam Honig Riegel

200 g flüssiger Honig

2 EI Butter oder Margarine

0,5 TI Zimtpulver

0,5 TI gemahlene Vanille

150 g ungeschälten Sesam

Den Honig mit der Butter oder Margarine, der Vanille und dem Zimt in einer möglichst

schweren Pfanne (was auch immer das soll) unter ständigem rühren 3-4 min. sprudelnd kochen lassen, bis die Masse beginnt cremig zu werden.

Die Sesamsamen hinzufügen und die Honigmasse unter ständigem Weitererrühren karamellisieren lassen (ca.3-4 min).

Die Hitze reduzieren und die Masse weitererrühren, bis sie rötlichbraun ist. Ein großes Stück Pergamentpapier mit Butter oder Margarine bestreichen, die

Krokantmasse ungefähr 0,5 cm dick auf das Papier streichen und 1 Std. ruhen lassen. Fertig !!

Sesam- Lollis

(10- 15 Stck.)

2 EL Honig
1 EL Orangenkonfitüre
125 g Zucker
1 EL Puderzucker
50 g Sesam
etwas Öl

Honig, Konfitüre, Zucker und Puderzucker mischen und unter Rühren kochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Bei milder Hitze 10 min. köcheln lassen, darauf achten, dass die Masse nicht zu dunkel wird.

Sesam in einer ungefetteten Pfanne anrösten und mit der Zuckermasse vermengen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gießen und noch warm mit einem geölten Messer in Rechtecke schneiden. Holzstäbchen als Stiel in die Masse drücken und fest werden lassen.

Sesampaste Provenzalische

100 g Sesam; in einer trockenen Pfanne geröstet
200 g Zwiebeln; fein gehackt
3 EL Olivenöl
100 g Butter oder Margarine
3 TI Kräuter der Provence
1 TI Thymian; getrocknet
1 TI Majoran; getrocknet
; Meersalz

Die Zwiebeln in dem Öl bei mäßiger Hitze weich dünsten.

Den Sesam im Elektrohacker oder mit dem Pürierstab fein zerkleinern. Die warme Zwiebelmasse, die Gewürze und die Butter oder Margarine zum Sesam geben und alles mit dem Pürierstab zu einer Creme verrühren.

4 bis 8 Stunden durchziehen lassen. Dann entfaltet sich das Aroma erst richtig. Mit ein wenig heißer Gemüsebrühe vermischt, wird diese Paste zu einer leckeren Sauce, die gut zu Kartoffelgerichten passt.

Sojakonfekt

150 g Honig
125 g Butter oder Margarine Becel
125 g Sojamehl
1 Msp Zimt o gem. Macis
1 Msp Ingwerpulver
3 EL Sesamkörner o. gem Mandeln

Den Honig in einem Topf bei schwacher Hitze zerlassen.

Die Butter oder Margarine in einem anderen Topf zerlassen aber nicht bräunen lassen.

Das Sojamehl esslöffelweise unter den Honig rühren, mit dem Zimt, Macis + Ingwer würzen + das ganze zu einem glatten, goldgelben Kloß abrühren.

Die zerlassene Butter oder Margarine unterrühren + die Mischung ca 20 min leise köcheln lassen. Dabei öfter umrühren. Wenn die Masse dunkelkaramellfarben + dick geworden ist + sich große Blasen bilden, den Topf von der Herdplatte nehmen.

Einen großen flachen Teller ganz dünn mit Öl einfetten.

Die Karamellmasse gleichmäßig draufstreichen, etwas abkühlen lassen + in ca 3 cm lange Quadrate schneiden.

Die Quadrate zwischen den Handflächen zu Kugeln rollen - sie sehen aus wie Marzipankartoffeln.

Den Sesam ohne Fettzugabe goldgelb rösten.

Dabei häufig umrühren + die Kugeln dann in Sesam/ger. Mandeln wälzen.

Tipp:

Das Konfekt zum Aufbewahren nebeneinander lagenweise in eine Blechdose schichten.

Jede Lage mit einem Stück Pergamentpapier bedecken, damit die Kugeln nicht aneinander kleben.

In der verschlossenen Dose lässt sich das Konfekt im Kühlschrank etwa 2 Wochen aufbewahren.

Spritzgebäck III

375 g Butter oder Margarine Becel

250 g Puderzucker

2 p Vanillezucker

1 Prise Salz

250 g Mehl

bestehend aus

130 g Buchweizen gem

50 g Sojaschrot gem +

50 g Haselnüsse gemahlen +

10 g Hirse gem. +

10 g NT- Reis gem.

250 g Mondamin

125 g geriebene Mandeln

Butter oder Margarine mit Puderzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.

Mehl, Mondamin, geriebene Mandeln zugeben. Auf ein gut gefettetes Backblech beliebige Formen spritzen.

Bei 175 ca. 20 Min. backen.

6.7.03

Süße Salami

100 g Walnusskerne
150 g Butter oder Margarinekekse
350 g Datteln; frisch
100 g Butter oder Margarine
1 Orangenschale; abgerieben
2 El Leinsamen
1 El Streusüße
1/2 Tl Zimt; gemahlen
Walnusskerne

Walnusskerne grob hacken, Kekse zerbröseln. Die Datteln entsteinen, Haut abziehen und die Früchte klein schneiden.

Butter oder Margarine oder Margarine, Leinsamen, Streusüße, Orangenschale, Datteln und Zimt unter Rühren so lange kochen, bis ein Brei entstanden ist.

Gehackte Walnüsse und Kekse zufügen und das Ganze etwas abkühlen lassen. Aus der Masse eine Rolle von etwa 5 cm & formen, in Alufolie wickeln und 3 bis 4 Stunden in den Kühlschrank legen.

Zum Verzehr Scheiben abschneiden.

:Pro Person ca. : 92 kcal

:Pro Person ca. : 385 kJoule

Tahinisauce scharf

2 El Tahini
1 El Flüssigwürze Tamari

1 Zitrone; den Saft davon
125 ml Sojamilch
3 Knoblauchzehen
Kräutersalz
80 ml; Wasser

Tahini mit Wasser und Soja-Drink zu einer Creme verrühren, Knoblauch fein hacken und mit den übrigen Gewürzen unter die Creme mischen. Ist die Creme noch zu dick, dann mit Sojamilch in die gewünschte Konsistenz bringen. Abschmecken!

Variation: An Stelle von Knoblauch, 1 gehäuften TL frisch geriebenen Meerrettich unter die Creme rühren.

Vierkornkekse

200 g Buchweizenmehl+
200 g Naturreismehl (Rundkorn klebt sehr schön) +
100 g Hirsemehl+
250 g Nüsse z.B. Hasel- o. Walnüsse,
200 g Reformhausmargarine/ Becel+
200 g Wildblütenhonig+
1 TL Vanillepulver+
1 Prise Salz.

Alle Zutaten miteinander verkneten, kurz ruhen lassen. Auf einer bemehlten Fläche den Teig auswallen + Formen ausstechen (ich rolle es auf zwei Backpapier aus, wenn dann aus dem Rohr, in Rechtecke schneiden, vor dem erkalten), die Plätzchen auf ein gefettetes Backblech legen und bei Mittelhitze ca. 12 min goldgelb backen...

Das ist das Grundrezept, da kamen bei einer Fuhre , statt Honig, Kefir+ Schabzierkleesamen+ Käse+ Kräutersalz+ Senfsaat+ Paprika+ Knoblauch-

oder

2 Teel. Kakao+ 1 Teel. Türkischer Kaffee+ 50 g Zitronat

oder

2. gut 70 g Haselnüsse in Rum eingeil. + Rest ger. + Vanillezucker

oder

3. gut 70 g Himbeerwaldgeist eingelegt +50 g Zitronat+ 2 E Rumrosinen
Haselnuss ger. + gem., Vanillezucker.

Zimtmandeln I

400 g Zucker
1/2 TL Zimt
500 g Mandeln
4 EL Wasser
etwas Öl

In einer weiten Pfanne 200 g Zucker mit 4 EL Wasser und dem Zimt unter Rühren erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist. Mandeln einrühren. Weiterrühren bis alle Mandeln mit Zucker überzogen sind und leicht bräunen. Den restlichen Zucker einrühren, kurz durchrühren und sofort auf einer geölten Platte verteilen. Dabei alle Mandeln mit einem Messer auseinander teilen. Abkühlen lassen. Danach in einer Dose oder Klarsicht-Tüte verpacken.

Haltbar sind die Mandeln ca. 2 Wochen

Ohne Ei

Müsli-Florentiner M

100 Stück

175 g Zucker
75 g Honig
125 g Butter oder Margarine

150 ml Schlagsahne

100 g Belegkirschen, rote
150 g Knuspermüsli
100 g Sonnenblumenkerne
100 g Kürbiskerne

Zucker, Honig, Fett und Sahne auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 aufkochen. 5 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 kochen, dabei mehrmals umrühren. Kirschen fein hacken, mit Müsli, Sonnenblumen- und Kürbiskernen zur Honigmasse geben. Weitere 5 Min. unter Rühren kochen, Masse auf ein Backblech mit Backpapier streichen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen
15 - 18 Minuten

Auf dem Blech abkühlen lassen.

Florentinerplatte auf ein Brett stürzen, Papier abziehen und die Platte in 3 x 3 cm große Quadrate schneiden. In gut verschließbaren Dosen aufheben.

Ergibt ca. 100 Stück

Käse Olivenplätzchen M

160 g Reismehl

80 g Quark

1 E Olivenöl

200 ccm Selters

160 g Hartkäse (Gouda ist besser , wenn man es als Zwischenmahlzeit nimmt weil er milder im Geschmack + 48 % Fett hat)

20 schwarze kernlose Oliven + mehr

0,25 t Meersalz

0,5 t gem. Koriander

0,5 TI Rosenpaprikapulver

3 El Sonnenblumenkerne + mehr

Mehl, Quark, Öl+ Wasser, schnell verrühren

30 min ruhen lassen.

Oliven klein schneiden.

Backpapier auf Blech

Alle Zutaten + Salz, im Teig verrühren

Auf Blech den Teig glatt streichen

Bei 200° Umluft Gold gelb backen

Raus nehmen, klein schneiden, auf Rost abkühlen

Oder in Fett in einer Pfanne goldgelb braten

Nehme immer 3 x Rezept + backe es in einem Rutsch ab
Freitag , den 20. August 2003

Dominosteine M

glutenfrei

Zutaten für 48 Portionen

400 g Mandeln
250 g Puderzucker, gesiebt
4 EL Rum, 54 %
300 ml Wasser
35 g Gelatine, gemahlene
100 ml Wasser
1 Zitrone(n), Saft + Schale oder
2 Pck. Zitrone(n) - Säure
50 g Honig, flüssigen
700 ml Saft, z. B Sauerkirsch oder Pflaumensaft

Für den Teig:

200 g Buchweizen, gemahlen
50 g Soja, gemahlen
25 g Hirse, gemahlen
25 g Amaranth, oder Natur Reis gemahlen
50 g Haselnüsse, gemahlen
100 g Rohrzucker
1 Prise Meersalz
1 g Lebkuchengewürz
5 g Hirschhornsalz
3 g Pottasche
350 ml Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges

Für die Glasur:

600 g Kuvertüre, bittere + mehr
Butter

Zubereitung

Marzipan: ca. 400 g Mandeln, ca. 60 Sek. ins kochendes Wasser, schälen, im Fleischzerhacker oder ähnliches zu feinem Mus hacken, dann mit ca. 250 g Puderzucker verkneten, in eine Edelstahlschüssel oder Topf geben, mit Alufolie den Rand abdecken oder zu einem Kloß formen + mit Alufolie einwickeln. Ein Thermometer in die Mitte, aber nicht bis auf den Boden stecken, so lange backen, bis innen im Marzipan 80° C sind, etwas abkühlen oder gleich weiter verarbeiten oder in Alufolie packen, damit er nicht austrocknet. Ergibt ca. 650 g. Oder davon, nach dem Erkalten ca. 400 g Rohmarzipan abnehmen, zerkleinern + 250 g gesiebten Puderzucker 6- 8 EL Rum (Fruchtsaft) + oder mehr verrühren, verkneten, ergibt ca. 700 g Marzipan.
Für den Teig alle trockenen Zutaten, verrühren dann 350 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser dazu geben, unterrühren, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech 1- 1,5 cm streichen, ca. 30 min im Kühlschrank ruhen, (hatte keinen anderen Platz)
Bei ca. 170° C Umluft ca. 30 min backen, auf einem Rost abkühlen lassen, Backpapier entfernen.
Die Kuchenplatte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

35 g gemahlene Gelatine in ca. 300 ml Wasser einweichen, nach 10 min in einem Wasserbad, höchstens 75° C, klar rühren. Etwas abkühlen.

Gelatine in eine Schüssel gießen, sowie 1 El Honig + 1 Zitronenschale abreiben + den Saft in 100 ml Wasser auflösen + 100 g Vollrohrzucker dazugeben, verrühren.

Ca 700 ml Fruchtsaft dazu, umrühren + 10-25 min warten, bis er etwas andickt (Kühlschrank), dann nochmals durchrühren, auf dem Kuchenboden verteilen, sollte so ca. 1 cm hoch sein.

Auskühlen + verfestigen, das Gelee.

Marzipan zwischen 2 Backpapierblättern ausrollen + mit dem unteren Backpapier auf den Teig rollen, Backpapier entfernen, sehen, ob Marzipan den Teig überall gedeckt. Leicht andrücken, das ganze jetzt in Streifen, längs + quer schneiden, (Größe wie gewünscht).

600 g + mehr, bittere Kuvertüre, in einer Mandelmühle oder Gemüsemühle, mahlen. In eine Schüssel (oder kleinen Topf) in einem Wasserbad warm unter Rühren flüssig werden lassen, es werden jetzt alle Stücke nacheinander getaucht + auf ein Kuchenrost, was auf Backpapier steht, gelegt.

Das Ganze auskühlen lassen, mit einem Tortenheber vom Backpapier lösen + in 1 Blechdose, zwischen den Schichten Pergamentpapier legen, + in den Kühlschrank. Hält ca. 14 Tage, wenn man sie in Ruhe lässt.

12.10.03 Hans60 CK

Ich habe mich letztes Jahr erstmalig an Dominosteinen versucht.

Dabei hatte ich das Problem, dass das Gelee zu sehr in den Teig eingezogen ist, weil es noch zu flüssig war. Die Dominosteine haben zwar trotzdem lecker geschmeckt, weil der Teig mit dem Geleegeschmack vollkommen durchzogen war, aber es waren halt keine klassischen Dominosteine mit Geleeschicht.

Daher werde ich beim nächsten Mal versuchen, einen Geleespiegel auf ein zweites Kuchenblech zu gießen (evtl. das Blech zuvor mit Backpapier auslegen) und nach dem Erstarren auf den fertig gebackenen Kuchen zu heben. Danach etwas andrücken und man müsste die perfekte Geleeschicht haben.

08.10.03 - 19:23 Tanit

Diese Idee, alles einzeln herstellen, + dann zusammen packen, hatte ich nachher auch , aber, ich sehe da ein anderes Problem, und zwar, wie erhältst Du die Bindung zueinander, schön man kann die Seiten mit Marmelade bestreichen, aber alle Teile, sind sowieso schon sehr süß, hatte schon das Problem, einen halt , für Marzipan zu bekommen, denn nach dem schneiden in Teile, muss es ja noch in Kuvertüre., Vielleicht hat ein anderer eine Idee ?

09.10.03 - 19:25

Habe alle 3 Teile, einzeln hergestellt, die Geleeplatte , mit sehr warmen Wasser eingestrichen, die Teigplatte rauf, angedrückt, umgedreht, die andere Seite ebenso, eingestrichen, Marzipan war noch etwas warm, aber keine gute Bindung, alles in quer + längst geschnitten, die einzelnen Teile, mit Rouladensticker, in die Kuvertüre getaucht, die mit Sahne + Butter etwas verlängert wurde.

Marzipan diesmal aus 600 g geschälte Mandeln + 300 g Puderzucker hergestellt, habe bis auf 110 g alles gebraucht, es reicht für ein 60 cm breites Backblech

26.10.03 - 10:32

Hört sich zwar nach viel Arbeit an, werde mich aber daran versuchen...

Ig

Sunnygoe 19.11.03 - 09:02

Klingt superlecker! Wird Zeit, dass es wieder Weihnachten wird, damit ich das ausprobieren kann. Obwohl, wer sagt, man kann Dominosteine nur zu Weihnachten essen?!

18.02.04 - 09:57 Kleines_Teufelchen

Adventspralinen M

150 ml Sahne

6 cl Cointreau oder Orangensaft

120 g Zartbitterschokolade

1/4 TL Lebkuchengewürz

1 Lage (56 bzw. 63 Stück) Pralinenschalen in weißer,

Zartbitter- oder Vollmilkschokolade

Außerdem: Kuvertüre zum Überziehen

Sahne steif schlagen. Cointreau oder Saft erwärmen, Schokolade da drin schmelzen, Lebkuchengewürz unterrühren. Leicht abgekühlt unter die Sahne ziehen.

Masse abkühlen lassen. Die Pralinenschalen in der Palette mit der Masse füllen, die Füllung etwas fest werden lassen, Hohlkörper verschließen (siehe Tipps).

Die Kuvertüre zum Überziehen schmelzen. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Die Pralinen darin eintauchen, etwas abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Abtropfgitter setzen.

Amaretti M

10 cl Amaretto

3 EL Sahne

200 g Vollmilchschokolade

3 EL gemahlene Mandeln

1 Lage (56 bzw. 63 Stück) Pralinenschalen in weißer,

Zartbitter- oder Vollmilchschokolade

Außerdem:

Kuvertüre zum Überziehen

Amaretto und Sahne erwärmen, Schokolade darin schmelzen und die Mandeln untermischen. Masse abkühlen, aber nicht fest werden lassen.

Die Pralinenschalen in der Palette mit der Masse füllen, die Füllung etwas fest werden lassen, Hohlkörper verschließen (siehe Tipps). Die Kuvertüre zum Überziehen schmelzen. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen.

Die Pralinen darin eintauchen, etwas abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Abtropfgitter setzen

Amarettini M

ca. 40 Stück

Zubereitungszeit 1 Stunde

100 g Mandelstift

150 g Halbbitter-Kuvertüre

50 g Butter oder Margarine

100 g Puderzucker

5 EL Mandellikör oder 1/2 Rührchen Bittermandelöl

200 g weiße Kuvertüre

Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett unter rühren anrösten, etwas abkühlen lassen.

Die Kuvertüre in kleine Stücke schneiden und bei schwacher Hitze schmelzen. (Wasserbad, Mikrowelle)

Die Butter oder Margarine mit dem Puderzucker und dem Likör oder Öl schaumig rühren und mit den Mandeln unter die Schokolade rühren.

Mit zwei Teelöffeln unregelmäßige Häufchen auf Alufolie setzen.

Die weiße Kuvertüre in kleine Stücke schneiden und ebenfalls schmelzen, etwas abkühlen lassen.

Die Amarettini mit der unteren Seite knapp zur Hälfte eintauchen, wieder auf die Folie setzen und trocknen lassen. In festschließende Dosen verpacken, nicht zu warm aber nicht!! im Kühlschrank aufbewahren.

Amarettini- Trüffel M

Zutaten:

50 g weiche Butter oder Margarine
175 g Puderzucker

75 g Mokka-Sahne-Schokolade (I)

1 TL Instant-Espressopulver
einige Tropfen Bittermandelöl
16 italienische Amarettini

125 g Mokka-Sahne-Schokolade (II)

Zubereitung:

Die Butter oder Margarine mit dem Puderzucker schaumig rühren. Den Instant- Espresso mit einigen Tropfen heißem Wasser auflösen. Die Schokolade (I) Wasserbad schmelzen, anschließend den Espresso und das Bittermandelöl dazugeben. Schokolade mit der Butter oder Margarinemischung verrühren und kalt stellen, bis man die Masse verarbeiten kann. Kleine Kugeln formen und auf die flache Seite der Amarettini drücken. Die Schokolade (II) schmelzen. Die Makronen mit der "Trüffelseite" hineintauchen und den Schokoladen-Überzug fest werden lassen.

Amaretto- Häufchen M

50 g Mandelsplitter,

1 Tasse Cornflakes,
4 El Amaretto,

200 g Kuvertüre,

100 g Schokolade

Mandelsplitter und Cornflakes mit Amaretto beträufeln. Kuvertüre und Schokolade grob zerkleinern und schmelzen lassen. Mit Mandeln und Cornflakes mischen. Die Masse mit zwei Teelöffeln als kleine Häufchen auf ein Brett setzen und im Kühlschrank erstarren lassen

Amarettokugeln M

Servings: 40

2 El Sahne

80 g Butter oder Margarine

200 g Weiße Schokolade

6 Scheibe Zwieback

4 El Amaretto

6 El Mandeln; gehackt

Mandelblättchen; geröstet zum Verzieren

Sahne im Wasserbad erhitzen und Butter oder Margarine dazugeben. Weiße Schokolade darin schmelzen lassen. Zwiebacke fein zerbröseln, mit Amaretto beträufeln. Die abgekühlte Schokoladenmasse unterrühren und die Mandeln untermischen. Etwa eine Stunde kühl stellen. Dann aus der Masse kleine Kugeln formen. Nach Belieben in Mandelblättchen wenden. Im Kühlschrank aufbewahren - höchstens eine Woche lang.

Als Variante kann man auch für die weiße Schokolade Zartbitterschokolade und gleichzeitig für den Amaretto Weinbrand nehmen. So erhält man Weinbrandkugeln. Zum Verzehren eignen sich hier ebenfalls Mandelblättchen oder aber Kokosraspeln.

Amerikanische Pralinen M

25 g Kokosfett

300 g Vollmilchschokolade

200 g Zartbitterschokolade

200 g Corn-flakes

Alufolie

Das Kokosfett und die Schokolade im Wasserbad schmelzen und dabei

gut miteinander verrühren.

2. Die Corn-flakes unter die Schokoladenmasse rühren, mit 2 Teelöffeln Häufchen auf die Alufolie setzen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Kleiner Tipp noch zum Schluss: macht die "Häufchen" lieber etwas kleiner.

Aprikosenkugeln M

ca. 40 Stück

Zubereitungszeit 2 Stunden

Arbeitszeit 1 Stunde

200 g getrocknete Aprikosen

4 Eßl. Aprikosenschnaps oder -likör

75 g zimmerwarme Butter oder Margarine

100 g Kokosflocken oder geschälte gemahlene Mandeln

50 g Puderzucker

1 Prise Zimtpulver

abgeriebene Schale von einer Zitrone

200 g weiße Kuvertüre

Die Aprikosen grob würfeln, mit dem Alkohol beträufeln und zugedeckt ca. 1 Stunde ziehen lassen. Anschließend mit dem Pürierstab sehr fein pürieren.

Die Butter oder Margarine schaumig rühren und die Aprikosenmasse, Kokosflocken oder Mandeln, den Puderzucker, Zimt und Zitronenschale unterrühren. Die Masse soll geschmeidig und formbar sein. Gut kirschgroße Kugeln daraus formen und etwa 30 Minuten kühl stellen.

Die Kuvertüre in kleine Stücke schneiden und im Wasserbad oder Mikrowelle bei schwacher Hitze schmelzen. Soweit wieder abkühlen lassen, dass sie wieder leicht dicklich ist.

Papiertüte basteln und eine kleine Ecke abschneiden, Kuvertüre einfüllen und die Aprikosenkugeln damit verzieren. Ich hab sie auch schon ganz getaucht.

Trocknen lassen und möglichst luftdicht verschließen.

Avocado Törtchen M

50 g Sahnequark

1 E Zitronensaft

Pfeffer

Salz

1 Knoblauchzehe

2-3 geh. Basilikumblätter

1 mittelgroße weiche Avocado halbieren, Kern entfernen, schälen, mit den anderen Zutaten sofort pürieren, so bleibt die Masse schön hellgrün

0,5 des Mürbeteiges, mit Spritzbeutel, etwas weniger Butter oder Margarine, zerfällt fast beim anfassen

na ja die Törtchen, sind zu mürbe geworden.,

So erhalten Sie Avocado im Glas, als Dip, bitte verbrauchen Sie es zügig.,
+ auch(Tapenade im Glas, ist ca. 14 Tage haltbar)

Mittwoch, 04.12.02

Baumstämmchen M

50 g Nougat

80 g Marzipanrohmasse

30 g Puderzucker, gesiebt

3 cl Rum

150 g Kuvertüre, zartbitter

Puderzucker zum Ausrollen

Spritzbeutel mit einer 11-er - Lochtülle

Den Nougat im Wasserbad erwärmen und etwas auskühlen lassen. Dann in den Spritzbeutel füllen und auf ein Backpapier einen 20 cm langen Streifen aufspritzen. Den Nougat noch mal auskühlen.

Marzipanrohmasse und Puderzucker gut vermischen und auf Puderzucker zu einem Rechteck von 20 cm x 5 cm ausrollen. Die Oberfläche mit Rum ganz dünn einstreichen.

Die Nougatstange auf die ausgerollte Marzipanfläche legen und mit dem Marzipan rund einrollen.

Die Kuvertüre temperieren und den Marzipanstamm mehrmals damit einpinseln. Dabei die Kuvertüre jedoch immer wieder fest werden lassen. (So entsteht der knackige Bruch beim Essen.)

Von dem Baumstamm kleine Stämmchen abschneiden und genießen.

Blitzkonfekt M

Zutaten:

2 Scheibe kandierte Ananas

dunkle Kuvertüre

grober Zucker

Die kandierte Ananas in Stücke schneiden und die spitzere Seite in erwärmte flüssige Kuvertüre eintauchen. Antrocknen lassen, dann die andere Seite in Zucker wälzen.

Butter oder Margarinetrüffel M

25 g Kokosplattenfett

250 g Nussnougat

50 g Butter oder Margarine

5 El Kirschwasser

250 g weiße Kuvertüre

25 Pistazienkerne

Backpapier

1. Kokosfett schmelzen und wieder abkühlen lassen. Nussnougat cremig rühren. Butter oder Margarine und Kokosfett unterrühren. Mit Kirschwasser

aromatisieren. Kalt stellen, bis die Masse fest ist.

2. Nougatmasse nochmals hellschaumig aufschlagen, dann in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und 25 Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Brett spritzen. Über Nacht durchkühlen lassen.

3. Kuvertüre auflösen, die Nougathäufchen damit überziehen. Mit Pistazien verzieren. Bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren.

Champagner Trüffel M

50 stück

TRÜFFELMASSE-

100 g Butter oder Margarine; erweicht

100 g Puderzucker

200 g Weiße Kuvertüre

1 dl Champagner; (Brut)

1 El Zitronensaft

ÜBERZIEHEN:

500 g Weiße Kuvertüre

ZUM WÄLZEN:

Feinster Streuzucker

Butter oder Margarine und Puderzucker mit dem Schneebesen schaumig schlagen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Unter ständigem Rühren zu der Butter oder Margarine-Puderzucker-Mischung zugeben,

Champagner und Zitronensaft unter ständigem Rühren zugießen,iterrühren, bis die Masse halbfest, jedoch noch spritzfähig ist.

Masse in einen Spritzbeutel (kleine Lochtülle) füllen, Tupfen auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech spritzen, kalt stellen.

Für den Überzug, Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Die Trüffel mit Hilfe einer Pralinengabel (eine Gabel für Schnecken geht notfalls auch !!) in die Kuvertüre tauchen. In Streuzucker wälzen und kühl stellen.

Champagnertrüffel M

125 g weiße Kuvertüre

50 g Butter oder Margarine

50 g Zucker

20 ml Champagner oder trockener Sekt

zum verzieren

300 g weiße Kuvertüre

125 g Kuvertüre etwas zerkleinern und im Wasserbad schmelzen, lauwarm abkühlen lassen.

Butter oder Margarine und Zucker hell-schaumig aufschlagen. Die abgekühlte Kuvertüre und den Champagner/Sekt unter ständigem Rühren dazu geben. Die Masse kalt stellen.

Kurz bevor die Masse fest wird (öfter mal nachschauen) mit 2 Teelöffeln kleine Kugeln abstechen und schnell mit den Händen rund formen. Auf eine glatte Unterlage legen und ca. 3 Stunden kühl stellen.

150 g Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, die restlichen 150 g Kuvertüre zu groben Spänen hobeln. Die gut gekühlten Trüffeln in die flüssige Kuvertüre tauchen, auf Backpapier etwas fest werden lassen und zum Schluss in den Kuvertürespänen wälzen.

Chocolate Fudge M

Weiche Schoko- Karamellen

200 ml Milch oder Sahne

500 g Zucker

50 g Butter oder Margarine

200 g Blockschokolade

Mark einer Vanilleschote o. 1 P Vanillinzucker

100 g Kuvertüre

Den Zucker in Milch oder Sahne in einem großen Topf bei milder Hitze auflösen. Wenn der Zucker sich ganz gelöst hat, die Butter oder Margarine darin schmelzen lassen.

Dann langsam aufkochen, bis die Masse so heiß ist, dass ein Tropfen davon in kaltem Wasser ein weiches Kügelchen bildet. Während des Kochens dauernd rühren und die Seiten des Topfes ständig mit kaltem Wasser bepinseln, damit sich keine Zuckerkristalle bilden.

Wenn die Masse die richtige Temperatur erreicht hat, vom Herd nehmen und im kalten Wasserbad kräftig schlagen, bis sie dick und cremig ist. Vanillemark oder -zucker und die inzwischen im Wasserbad geschmolzene Schokolade schnell unterrühren. (Creme und Schokolade sollten etwa die gleiche Temperatur haben)

Nun sollte eine recht feste Mischung entstanden sein. Diese Mischung in eine gut gefettete Kastenform pressen und abkühlen lassen.

Aus der Form lösen und mit einem Messer in 1-2 cm große Würfel schneiden. Mit Kuvertüre überziehen.

Cornflakes- Kuppeln mit weißer Schokolade M

100 g Weiße Schokolade

100 g Kokosfett

50 g Staubzucker

100 g Cornflakes; (oder mehr)

Kokosfett vorsichtig zerlassen (nicht zu heiß werden lassen), Staubzucker einrühren und dann Cornflakes hineingeben und unterheben. Mit Teelöffel kleine Häufchen auf Brett (am besten mit Alufolie belegt, denn da löst sich die Schokolade gut) machen, kühl stellen.

Waltraut Hummel: Die Mengenangaben sind natürlich anpassbar an persönlichen Geschmack. Meine Tochter und mein Mann lieben diese Kekse, und ich muss meistens ein Vielfaches der Menge nehmen.

Einfache Pralinen M

Gebraucht werden:

2 X 100 g Tafeln Schokolade ohne Füllung
62.5 g Butter oder Margarine (ein viertel Stück)
1 Schnapsglas Flüssigkeit
(Sahne, Rum oder egal nach Geschmack)
(Ich nehme am liebsten Rum)
75 g Puderzucker

Eine Tafel Schokolade relativ fein zerkleinern(Mandelmühle) und zur Seite stellen. Die zweite Tafel grob brechen und mit der Butter oder Margarine im Wasserbad schmelzen. Nun die Flüssigkeit und den P-Zucker zugeben. Topf aus dem Wasserbad nehmen und die restliche Schokolade zugeben und so lange rühren bis auch diese geschmolzen ist. Wenn die Masse nun zehbreiig ist das ganze in einen Spritzbeutel geben und mit der Sterntülle kleine Spritzer auf Alufolie machen. Zur Gänze erkalten lassen und genießen.

Erdbeer-Konfekt M

500 g frische Erdbeeren mit Stiel

100 g Zartbitterschokolade
etwas Kokosfett

Erdbeeren vorsichtig waschen und auf einem Küchentuch trocknen lassen. Auf einem Teller ausbreiten und kalt stellen.

Die Schokolade mit einem Stück Kokosfett im Wasserbad schmelzen, geschmeidig rühren und die kalten Erdbeeren bis zu den Blattspitzen eintauchen. Einige Erdbeeren nur bis zur Hälfte eintauchen, das gibt einen hübschen Farbkontrast auf dem Konfektsteller.

Die Schokoladen-Erdbeeren erst nach völligem Erkalten auf dem Teller anordnen und sofort servieren oder kalt stellen.

Variante mit selbstgemachten kandierten Früchten:

Unbehandelte Orangenschalen

Ingwerstückchen oder entsteinte Herzkirschen

Wasser

Fruchtzucker

Jede Fruchtart in wenig Wasser weich kochen und abseihen. Das Kochwasser jeweils auffangen und mit Fruchtzucker bei milder Hitze zu einem dicken Sirup kochen. Die Menge des Zuckers richtet sich nach der Menge der Flüssigkeit. Die Früchte wieder in ihren Sirup legen und einkochen lassen. Vorsichtig, Sirup darf nicht braun werden! Die Früchte aus dem Sirup nehmen und auf einem Gitter trocknen lassen. Nach dem Erkalten wie bei Schokoerdbeeren verfahren.

Verwenden Sie zu ihren selbstgemachten kandierten Früchten Fruchtzuckerschokolade, dann können sie auch ihre gesundheitsbewussten Gäste mit Süßigkeiten verführen.

Getauchte Erdbeeren M

4 Portionen

750 g Erdbeeren

150 g Weiße Kuvertüre

75 g Pistazienkerne

Die Erdbeeren waschen und gut abtropfen lassen. Die weiße Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen. Pistazienkerne klein hacken. Nun die Erdbeeren erst in die Kuvertüre, danach in die gehackten Pistazienkerne tauchen. Vor dem Servieren auf einem Rost abkühlen lassen.

Pro Portion 398 kcal/1666 kJ

Hagebutten-Kugeln M

200 g gemahlene Mandeln

abgeriebene Schale von 1 Orange

2 El Hagebuttenmarmelade

150 g Halbbitter-Kuvertüre

gemahlene Mandeln

Schokostreusel oder bunte Zuckerstreusel

Mandeln, Orangenschale und Marmelade zu einem festen Teig verrühren und kleine Kugeln formen. Die Kugeln im Kühlschrank fest werden lassen,

auf einen Zahnstocher spießen, in die erweichte Kuvertüre tauchen, auf Pergamentpapier oder ein- Kuchengitter legen und noch feucht in Mandeln oder Streuseln wälzen. Auf dem Kuchengitter fertig trocknen lassen und jede Kugel in ein Papier- oder Aluförmchen setzen.

Haselnuss - Früchte Pralinen M

Zutaten für 50 Portionen

200 g Haselnüsse, grob gehackte

5 Pflaumen, getrocknete, klein gehackte

5 Aprikose(n), getrocknete klein gehackte

200 g Kuvertüre, Vollmilch

40 g Fett (Biskin)

Zubereitung

Haselnüsse im Backofen hell rösten und abkühlen lassen.

Kuvertüre mit Biskin im Wasserbad schmelzen. Die Früchte und Haselnüsse mischen und unter die Masse mischen. Kleine Häufchen in Pralinenmanschetten setzen und erkalten lassen.

11.9.04 Tanja81 CK

Haselnuss-Konfekt M

150 g zartbittere Schokolade

100 g Puderzucker

200 g Haselnuss-Krokant (100 g davon zum Wälzen)

5 El Rum (40 Prozent)

Zartbitter-Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Puderzucker, Krokant und Rum unterrühren. Die Masse etwa 2 Stunden im Kühlschrank abkühlen. Nach 1 Stunde einmal durchrühren.

Kleine, etwa walnuss-große Kugeln formen. Kugeln anschließend im Haselnuss-Krokant wenden, kalt stellen.

Zum Verschenken in kleine Pralinenmanschetten setzen.

Himbeer-Trüffel M

Für ca 25 Stück

200 g Weiße Schokolade

75 g weiche Butter oder Margarine

100 g pürierte Himbeeren

2 Esslöffel Puderzucker

1 Esslöffel Himbeerlikör

100 g gemahlene Pistazien

Die Schokolade im Wasserbad langsam vergehen lassen. Wenn ganz vergangen mit der Butter oder Margarine, dem Himbeerpüree, Puderzucker und Himbeerlikör gut vermischen. Im Kühlschrank ca 30 min abgedeckt ruhen lassen.

Die gemahlenden Pistazien in ein Teller geben. Von der Himbeermasse mit einem Kaffeelöffel kleine Portionen abstechen, zu Kugeln formen und in den Pistazien wenden. Die Kugeln in kleine Papiertütchen legen und im Kühlschrank aufbewahren.

Kann man ca 3 Tage aufbewahren.

Himmel und Hölle süß M

Vorbereitungszeit ca. 60 Minuten

Zutaten:

WILLIAMS-TRÜFFELCREME

200 ml Sahne

550 g Zartbitter-Kuvertüre

120 ml Birnengeist

ZUM ÜBERZIEHEN

600 g Zartbitter-Kuvertüre

Kakaopulver

CALVADOS-TRÜFFELCREME

200 ml Sahne

550 g Vollmilch-Kuvertüre

120 ml Calvados

ZUM ÜBERZIEHEN

600 g Vollmilch-Kuvertüre

Puderzucker

Zubereitung: Trüffelcreme: Sahne in einer Kasserolle aufkochen. Kuvertüre fein hacken und darin auflösen. Birnengeist bzw. Calvados unterrühren und abkühlen lassen. Trüffelmasse mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mit einem Spritzbeutel mit großer Sterntülle Größe 15 längliche Pralinenformen auf Backtrennpapier spritzen und in den Kühlschrank stellen. Die Kuvertüre für den Überzug fein hacken und im Wasserbad schmelzen. Mit einer Pralinengabel die einzelnen Stücke in die Kuvertüre tauchen, etwas ablaufen lassen und je nach Sorte im Kakaopulver oder Puderzucker wälzen. Tipp: Vorzüglich schmeckt diese Praline auch, wenn sie mit Mokka-Kuvertüre und Kaffeeликör hergestellt wird.

Honig-Trüffel in Hohlkugeln M

Zutaten:

125 g Waldhonig,

170 g Sahne,

250 g Vollmilchschokolade,

15 g Kirschwasser,

Hohlkugeln (zu beziehen im Konditorfachgeschäft)

Zubereitung:

Honig und Sahne kurz aufkochen lassen, danach den Topf vom Herd nehmen und die kleingeschnittene Schokolade dazugeben. Wenn die Schokolade aufgelöst ist, Kirschwasser einrühren. Die Masse in eine Schüssel füllen und auf 26 Grad abkühlen lassen.

Mit einem Spritzbeutel und einer kleinen Lochtülle die Masse in die Hohlkugeln füllen.

Die Kugeln über Nacht stehen lassen. Mit der Hand in Schokolade rollen und mit der Öffnung nach unten auf Pergamentpapier setzen.

Ingwer-Pralinen M

(für 35 Stück)

300 g Vollmilchkuvertüre

20 g Kokosfett

25 g Ingwer, kandierten (trocken kristallisiert)

zum Garnieren:

- einige Ingwerstreifen

- Raspelschokolade

- 70 Papier- Pralinenförmchen

Die Kuvertüre in Stücke schneiden. Zusammen mit dem Kokosfett im Wasserbad auflösen. Dann die flüssige Kuvertüre unter Rühren wieder abkühlen. Anschließend wieder im Wasserbad auf 32_ C erwärmen. Jeweils zwei Pralinenförmchen zusammensetzen und bis zur Hälfte mit Kuvertüre füllen. Kleingeschnittenen Ingwer darauf verteilen und die Förmchen bis zum Rand mit Kuvertüre füllen. Mit einigen Ingwerstreifen und mit Raspelschokolade garnieren. Abdecken und kaltstellen. Die Ingwer-Pralinen halten sich ca. 3 Wochen gekühlt.

Joghurt - Pralinen M

6 EL Vanillejoghurt

2 cl Galliano (Vanillelikör) oder Orangensaft

200 g weiße Kuvertüre

1 Lage (56 bzw. 63 Stück) Pralinschalen in weißer,

Zartbitter- oder Vollmilchschokolade

Außerdem: Kuvertüre zum Überziehen

Joghurt und Likör oder Saft erwärmen und die Kuvertüre darin schmelzen. Masse abkühlen, aber nicht fest werden lassen.

Die Pralinschalen in der Palette mit der Masse füllen, die Füllung etwas fest werden lassen, Hohlkörper verschließen (siehe Tipps).

Die Kuvertüre zum Überziehen schmelzen. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Die Pralinen darin eintauchen, etwas abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Abtropfgitter setzen.

Karamell- Bonbons M

(ca. 40 Stk.)

1/4 l Schlagsahne

1/4 l Milch

200 g Zucker

15 g Butter oder Margarine oder Margarine

Mark einer Vanilleschote

50 g Sonnenblumenkerne

50 g Puderzucker

etwas Öl

Sahne, Milch, Zucker, Fett, Vanillemark unter Rühren aufkochen, weiterkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Ca. 1 Std. kochen lassen und nur gelegentlich umrühren.

Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Mit dem gesiebten Puderzucker unter die Sahnemasse rühren.

Eine Kastenform (11x25) mit geölter Alufolie auslegen, die Masse einfüllen und glatt streichen.

Sobald die Masse fest wird, in Stücke schneiden und auskühlen lassen.

Karamellen, Eins A M

Weihnachtskaramellen

Portion/en: 1

120 g Kristallzucker

150 g Gestiftete Mandeln

100 g Gehackte Walnüsse

1 El Orangeat; feingehackt

1 El Rosinen

3 El Honig

1 El Milch

Kristallzucker mit 2/3 des Honigs in einer Pfanne goldgelb werden lassen. Vorsicht, nicht zu dunkel werden lassen - weniger ist hier mehr! Die gerösteten Mandeln und die Walnüsse unterrühren. Hitze reduzieren, die Milch und den restlichen Honig zugeben. Noch eine Minuteiterrühren, zum Schluss das feingehackte Orangeat und die Rosinen zugeben und verrühren.

Das noch nicht abgesteifte Karamell auf ein geöltes Backblech geben und mit einem eingeölten Rollholz auf 1 cm Stärke gleichmäßig ausrollen.

Kurz vor dem absteifen in 3 cm Quadrate schneiden.

Das Konfekt kann in Fettpapier, dünnem Weihnachtspapier oder buntes

Stanniol eingepackt werden und als Schmuck für den Christbaum dienen. Auch kann man sie in geschmolzene Schokolade tunken und mit ganz dünnen Streifen heller Schokolade verzieren.

Karamellmandeln M

Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten

Zutaten:

200 g Zucker

2 P. Vanillezucker

100 g heller Sirup (z.B. Grafschafter)

200 g ungeschälte Mandeln

100 helle Kuvertüre

Zubereitung: Zucker, Vanillezucker und Sirup unter Rühren zum Kochen bringen und ca 5 Minuten einkochen lassen. Dann die Mandeln unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit Sonnenblumenöl bestreichen. Die Masse mit einem geölten Löffel in Häufchen darauf setzen und fest werden lassen. Kuvertüre schmelzen, in Linien darüber ziehen und fest werden lassen. Ergibt ca 14 Stück.

Käse Olivenplätzchen M

Reismehl- Olivenplätzchen

160 g Reismehl

80 g Quark

1 El Olivenöl

200 ccm kohlensäurehaltiges Mineralwasser

160 g Hartkäse / Gauda 48 % *)

20 schwarze kernlose Oliven

0,25 TI Meersalz

0,5 t gem. Koriander

0,5 TI Rosenpaprikapulver

2-3 E Sonnenblumenkerne

Mehl, Quark, Öl+ Wasser, schnell verrühren

30 min ruhen lassen.

Oliven klein schneiden.

Backpapier auf Blech

Alle Zutaten + Salz, im Teig verrühren
Auf Blech den Teig glatt streichen
Bei 200° Umluft Gold gelb backen
Raus nehmen, klein schneiden, auf Rost abkühlen

Oder mit Fett in einer Pfanne goldgelb braten

*) Hartkäse, wenn man es zum Alkoholischen isst .
sonst ist Gauda 48 % geschmacksneutraler , + löst sich beim backen,
besser auf

3 Rezepte ergeben , drei Backbleche von 60 cm Breite, + kann mit Umluft
zusammen abgebacken werden, die Backzeit richtet sich nach Geschmack,
ob es knusprig durch + durch , zum geselligen , oder nur als Hauptmahl-
zeit , oder für Zwischendurch , ich kam meist mit 40-50 min hin., Da diese
Dinger eingefroren werden, + viel als Speisen für Restaurantbesuche ver-
wendet werden.

Hans60,

Keschkül (Keskül) M

90 g Reis
200 g Wasser
30 g Mandeln
30 g Pistazien

1 l Milch
225 g Zucker
30 g Kokosnüsse

Zubereitung

Den Reis waschen, in ein Wasserglas Wasser über Nacht einweichen las-
sen. Mandeln und Pistazien zerreiben oder in einer Maschine zerkleinern. 1
Wasserglas Milch, die Hälfte der Mandeln, dreiviertel der Kokosnüsse dem
Reis begeben, in einer Maschine zerkleinern. Wenn es keine Maschine
gibt, in einem Mörser gut zerstampfen. Die übriggebliebene Milch, auf den
Herd stellen, nach und nach die Reis - Mischung hineingeben. Immer in
gleiche Richtung umrührend 10 min. kochen. In Servier - Schüssel füllen.
Mit den übriggebliebenen Mandeln, Kokosnüssen und mit Pistazien
bestreuen.

Es wird in jedem Gebiet zubereitet. Statt Mandeln und Pistazien könnten
auch Haselnüsse benutzt werden

Kirschtruffes M

150 g Rahm (=Sahne)

100 g Kirsch

35 g Butter oder Margarine

500 g Couverture

Die Couverture zerhacken und mit der zimmerwarmen Butter oder Margarine in eine Schüssel geben. Den Rahm aufkochen, zur Couverture geben und solange glattrühren, bis alle Schokoladenbestandteile aufgelöst sind (=Canache). Nötigenfalls die Schüssel im warmen Wasserbad nachwärmen. Dann den Kirsch dazugeben. Zu Truffes formen oder in Truffeshohlkugeln abfüllen. Mit der Spiralgabel in Couverture trempieren.

Kokos-Trüffel M

!

Von: Zauberkuchen (29.08.03 - 10:32)

Hallo Leute!! Habe hier ein Rezept, das ist so lecker und einfach. Die Trüffel eignen sich auch gut als Geschenk. Meist mache ich sie so um die Weihnachtszeit.

Zutaten:

75 g Butter oder Margarine,

75 g Puderzucker,

1 P. Vanillinzucker,

200 g Zartbitter-Schoko

75 g Kokosraspeln

1. Butter oder Margarine schaumig rühren und den gesiebten Puderzucker u. Vanillezucker unterrühren.

2. Die Schokolade in kl. Stücke brechen und schmelzen. Anschließend unter die Butter oder Margarine-Zucker Masse rühren und 2/3 von den Kokosraspeln hinzufügen.

Auf 1 mit Backpapier ausgelegtes Brett/Blech streichen,

3. Die Masse kalt stellen.

Bevor es ganz erstarrt ist, Rechtecke oder in Rauten schneiden, ist einfacher, als

4. Aus der Masse kleine Kugeln formen und diese in den restlichen Kokosraspeln wälzen.

Variante: Man kann statt Kokosraspeln auch gemahlene Haselnüsse nehmen, aber die Kokosvariante schmeckt mir am besten.

Probiert es mal aus, die sind wirklich so lecker und ganz schnell weg!!

LG Zauberkuchen

Kokoskugeln I M

200 g Kokosfett

1 Tafel weiße Schokolade

350 g Kokosraspel

1 Fl. Butter oder Margarinevanille

100 g Puderzucker

50 g Kokosraspel zum wenden

Fett mit der Schokolade schmelzen. Übrige Zutaten einrühren und dann kalt stellen.

Wenn es noch nicht ganz fest ist, daraus kleine Kugeln formen und in den Kokosraspeln wenden.

Kokosnuss-Bällchen M

250 g Puderzucker

180 g Kokosraspeln

1 Päckchen Vanillinzucker

40 ml Batida de Coco

1 El Rosenwasser

3 Tropfen Bittermandelöl

100 g Kuvertüre (Zartbitter oder weiße)

Puderzucker, Kokosraspeln, Vanillinzucker, Batida, Rosenwasser und Bittermandelöl in einer Schüssel zu einem Teig verkneten und im Kühlschrank kalt werden lassen.

Mit nassen Händen kleine Bällchen formen, auf ein Zahnstocher stecken und in die flüssige Kuvertüre tauchen.

Ergibt ca. 40 Stück.

Kokostrüffel M

Pralinen

Zutaten für 20 Portionen

75 g Butter oder Margarine

75 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

200 g Schokolade, Zartbitter

75 g Kokosraspel

Zubereitung

Butter oder Margarine schaumig rühren und den gesiebten Puderzucker u. Vanillezucker unterrühren. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und schmelzen. Anschließend unter die Butter oder Margarine-Zucker-Masse rühren, und 2/3 von den Kokosraspeln hinzufügen. Die Masse kalt stellen. Aus der Masse kleine Kugeln formen und diese in den restlichen Raspeln wälzen.

20.2.04 Zauberkuchen CK

Krokant II M

500 g Vollrohrzucker auflösen, bisschen kochen +

400 g Mandeln in kochendes Wasser 60-90 sec. kochen, in Sieb, sofort pellen, in Zerhacker,

die Mandeln in den aufgelösten Zucker geben

rührt alles gut durcheinander + gießt die Masse auf eine mit Puderzucker bestreute Platte, +

rollt sie schnell 1 cm dick aus +

schneidet sie noch warm in beliebige Stücke

die man mit Schokolade überzieht

Kuvertüre bitter aufgelöst mit 20 g Butter oder Margarine 1 El Back Kakao

Sonntag, 22. Dezember 2002 Hans60

Mandel- Knusperhäufchen M

04.12.2003

100 g Rosinen

1 Schnapsglas Rum 2 cl

400 g Milkschokoladenkuvertüre

150 g geröstete Mandelstifte (habe gem Mandeln genommen)
30 g feingehacktes Zitronat

für das Backblech , Backpapier oder Alufolie

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Rosinen mit dem Rum übergießen + zugedeckt über Nacht ziehen lassen

Die Kuvertüre im heißen Wasserbad auflösen, etwas abkühlen lassen + mit Rosinen + Rum den Mandeln + Zitronat mischen.

Mit einem TI kleine Häufchen auf das Blech setzten ,

Tipp

Statt mit Rum getränkten Rosinen, können auch 2 Tassen Baiserbrösel, zubereiten. Dadurch wird das Konfekt leichter

Mandelhäufchen M

- hell, Vollmilch oder dunkel

300 g gestiftete Mandeln

200 g Kuvertüre nach Wahl

Die Kuvertüre schmelzen und die Mandeln unterrühren, mit einem Löffel kleine Häufchen auf Backpapier setzten und fest werden lassen, dann in Pralinenförmchen setzten.

Mandelinos M

200 g Marzipanrohmasse

6 cl Amaretto oder 3 cl Mandelsirup

4 cl Orangensaft

120 ml Sahne

1 Lage (56 bzw. 63 Stück) Pralinschalen in weißer,

Zartbitter- oder Vollmilchschokolade

Außerdem: Kuvertüre zum Überziehen

Marzipanrohmasse mit Amaretto oder Mandelsirup, Orangensaft und Sahne cremig rühren. Die Pralinschalen in der Palette mit der Masse füllen, die Füllung etwas fest werden lassen, Hohlkörper verschließen (siehe Tipps).

Die Kuvertüre zum Überziehenschmelzen. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Die Pralinen darin eintauchen, etwas abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Abtropfgitter setzen

Mandelsplitter M

100 g Mandelstifte in einer Pfanne goldbraun rösten und abkühlen lassen

150 g Kuvertüre auflösen, mit Mandeln vermischen. Mit 2 Teel. kleine Häufchen auf Backunterlage setzen, kühlen lassen.

Mandelsplitter II M

Hallo Hans,
hier das Rezept für
Mandelsplitter:

03.12.2003

200 g Mandeln, gehobelte, geschälte
2 El. Zucker,
1 El. Butter oder Margarine,

200 g Schokolade.

Die Mandeln, Zucker und Butter oder Margarine in der Pfanne schön braun rösten. Schokolade im Wasserbad auflösen, die erkalteten Mandeln mit der Schokolade vermischen und kleine Häufchen auf eine Platte mit Alufolie setzen, über Nacht kühl stellen und in einer Dose mit Deckel aufbewahren.
Sind sehr lecker!!

Hanni
Habe es schon des öfteren teilweise , mit gem Mandeln
Hans60

Marmorkonfekt M

(amerikanisches Rezept)

455 g weiße Schokolade

345 g Erdnussbutter oder Margarine mit Stückchen

450 g Zartbitterkuvertüre

Eine große rechteckige Auflaufform oder große, rechteckige Backform mit Pergamentpapier auslegen. Weiße Schokolade zusammen mit der Erdnussbutter oder Margarine im Wasserbad schmelzen. Zur gleichen Zeit die dunkle Schokolade in einem anderen Wasserbad schmelzen. Die weiße Schokolade in die Form gießen, und die dunkle geschmolzene Schokolade gleich darüber gießen. Mit einem Messer durch die beiden Schichten ziehen, damit sich ein Marmor- oder Streifenmuster bildet. Erkalten lassen, in Stückchen schneiden, und dann in durchsichtige Geschenksfolie wie Bonbons verpacken.

In einer schönen Bonbondose ein hübsches und leckeres Mitbringsel!

Mascarpone- Konfekt M

200 g Mascarpone

5 cl Cognac oder Ananassaft

2 EL Puderzucker

1 Lage (56 bzw. 63 Stück) Pralinschalen in weißer,

Zartbitter- oder Vollmilchschokolade

Außerdem:

Kuvertüre zum Überziehen

Mascarpone mit Cognac oder Saft und Puderzucker verquirlen. Die Pralinschalen in der Palette mit der Masse füllen, die Füllung etwas fest werden lassen, Hohlkörper verschließen (siehe Tipps).

Die Kuvertüre zum Überziehen schmelzen. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Die Pralinen darin eintauchen, etwas abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Abtropfgitter setzen

Mocca- Pralinen M

100 ml Sahne

8 cl Rum

3 TL Instant- Kaffee

150 g Vollmilchschokolade

150 g Zartbitterschokolade

1 Lage (56 bzw. 63 Stück) Pralinenschalen in weißer,

Zartbitter- oder Vollmilkschokolade

Außerdem: Kuvertüre zum Überziehen

Joghurt und Likör oder Saft erwärmen und die Kuvertüre darin schmelzen. Masse abkühlen, aber nicht fest werden lassen.

Die Pralinenschalen in der Palette mit der Masse füllen, die Füllung etwas fest werden lassen, Hohlkörper verschließen (siehe Tipps).

Die Kuvertüre zum Überziehen schmelzen. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Die Pralinen darin eintauchen, etwas abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Abtropfgitter setzen.

Mokka-Trüffel M

55 stück

ZUTATEN

200 g Zartbitterschokolade

100 g Butter oder Margarine

150 g Puderzucker

1 TI Instant- Kaffeepulver

1 El Kaffeelikör

Pistazien; zum Verzieren

Pralinenförmchen

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und von der Kochstelle nehmen. Butter oder Margarine in einer Schüssel schaumig rühren. Den Puderzucker löffelweise dazugeben. Mit den Schneebesen des Handrührgerätes zu einer glatten Creme rühren. Kaffeepulver in Kaffeelikör auflösen und zufügen. Leicht abgekühlte Schokolade unter langsamem Rühren zugeben. Weiterrühren, bis eine gleichmäßige dicke Creme entstanden ist. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Creme in die Pralinenförmchen spritzen. Jede Praline mit einer halbierten Pistazie verzieren. Verpackt kühl aufbewahren

Mozartkugeln I M

200 g Nougatmasse

200 g Marzipanrohmasse

2 Kirschwasser

25 g Pistazienkerne

125 g Puderzucker

100 g Zartbitterkuvertüre

Nougat in kleine Würfel schneiden, zu Kugeln formen und kühl stellen.

Marzipanrohmasse mit Kirschwasser geschmeidig rühren. Pistazien sehr fein hacken, Puderzucker sieben und beides unter die Marzipanmasse kneten. Diese zu einer etwa 2 cm dicken Rolle formen und in so viele Stücke schneiden, wie Nougatkugeln vorhanden sind. Jeweils einen Marzipantaler etwas flach drücken, eine Nougatkugel damit umhüllen und zu einer Kugel formen. Kühl stellen.

Kuvertüre schmelzen. Kugeln mit Hilfe einer Spiralgabel oder auf einen Zahnstocher gesteckt in die Kuvertüre tauchen und auf Backpapier setzen. Sobald die Kuvertüre fest ist, Mozartkugeln in Papierpralinenformchen setzen. Kühl aufbewahren.

Mozartkugeln II M

250 g Marzipanrohmasse
250 g Nougat
150 g Puderzucker
3 El Rosenwasser

200 g Zartbitterkuvertüre

Aus der Nougatmasse 1 1/2 cm große Kugeln formen. Marzipan, Puderzucker und Rosenwasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten und 2 mm dick ausrollen (das geht sehr gut zwischen Pergamentpapier. 5 cm große Quadrate ausschneiden, jeweils eine Nougatkugel darauf legen, einrollen und die Ränder gut schließen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, die Kugeln auf Holzspießchen stecken und in die flüssige Kuvertüre tauchen. Leicht antrocknen lassen, dann auf einem feinmaschigen Gitter (Küchensieb) aufrauen, damit die Kugeln eine Struktur bekommen. Ergibt ca. 50 Stück.

Nougat II M

100 g Palmin
50 g Puderzucker

50 g Geriebene Schokolade

2 EL sehr fein geriebene ohne Schale Mandeln

2 EL geröstete, sehr fein ger. Nüsse

2 EL Sahne oder Rum

2 E Kaffeeextrakt

alle Zutaten in das flüssige Palmin geben auf geölte Platte streichen, auf Eis stellen, in Rechtecke schneiden, mit Schokoladenguss überziehen

Nougat Rum-Konfekt M

Zutaten für 1 Portionen

50 g Kuvertüre, Vollmilch - Kuvertüre

300 g Nougat, Nussnougat, schnittfest

5 EL Sahne

5 EL / Rum

30 g Haselnüsse

Zubereitung

Weiterhin werden 30 Alu - Pralinenförmchen benötigt.

Vollmilchkuvertüre und Nougat hacken. Sahne erhitzen und beides darin unter ständigem Rühren schmelzen. Cognac zugießen und glattrühren und die Masse ca. 1 Stunde abkühlen lassen. Die Nougatmasse cremig aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und große Tuffs in die Aluförmchen spritzen. Noch mal 1 Stunde kühlen und jeweils mit einer Haselnuss garnieren. Trocken lagern.

11.11.01 Chiara CK

Nougat-Marzipan-Pralinen M

175 g Marzipanrohmasse

4 EL Nuss-Nougat-Creme

8 cl Rum oder Sahne

1 Lage (56 bzw. 63 Stück) Pralinschalen in weißer, Zartbitter- oder Vollmilchschokolade

Außerdem:

Kuvertüre zum Überziehen

Marzipanrohmasse mit Nuss-Nougat-Creme und Rum oder Sahne cremig rühren. Die Pralinenschalen in der Palette mit der Masse füllen, die Füllung etwas fest werden lassen, Hohlkörper verschließen (siehe Tipps).

Die Kuvertüre zum Überziehen schmelzen. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Die Pralinen darin eintauchen, etwas abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Abtropfgitter setzen

Nougat-Röllchen M

100 g feine Marzipanrohmasse
75 g Puderzucker
100 g Nussnougat

Halbbitter-Kuvertüre

Gebäckschmuck zum Verzieren

Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten und ca. 2 mm dick ausrollen. Nougat in 5 mm dicke Streifen schneiden, der Länge nach auf das Marzipan legen und jeweils einmal in dieses einrollen. Die Rolle mit einem Messer vom übrigen Marzipan trennen und ca. 3,5 cm lange Röllchen schneiden. In der gleichen Weise den Rest Marzipan und Nougat verarbeiten. Die Röllchen mit Schokolade überziehen und mit Gebäckschmuck verzieren.

Nougatpralinen M

50 Stk. Pralinenhohlformen aus Vollmilchschokolade
200 g Nougat

200 ml Sahne

2 EL Haselnusslikör

100 g Vollmilchkuvertüre

Die Sahne erhitzen, aber nicht kochen, Nougat darin auflösen und den Haselnusslikör dazugeben, etwas abkühlen lassen und in die Hohlformen füllen, mit Kuvertüre verschließen.

Nuss - Crossies M

Zutaten für 40 Portionen

300 g Nüsse (Pecannüsse)
50 g Zucker
50 g Ingwer, kandiert
100 g Ananas, kandiert

400 g Kuvertüre, halbbitter

Zubereitung

Längs halbierte Nüsse auf einem Backblech verteilen. Zucker mit 50 ml Wasser aufkochen, über die Nüsse gießen und mischen. Im Ofen bei 180 Grad 15 min rösten, dabei mehrmals durchrühren. Abkühlen lassen.

Ingwer und 60 g Ananas fein würfeln, mit den Nüssen mischen. Restliche Ananas in kleine Spalten schneiden.

Gehackte Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Jeweils 1/3 der Nussmischung mit jeweils 1/3 der Kuvertüre in einer Arbeitsschale mischen, mit zwei TL kleine Häufchen auf Backpapier oder Alufolie setzen, mit je einer Ananasspalte dekorieren. Kalt stellen, bis das Konfekt fest ist. Haltbarkeit: mind. 2 Wochen (kühl und dunkel in Dosen zwischen Pergamentpapier)

10.12.02 Angie17 CK

Nuss Früchte Konfekt M

Zutaten für 4 Portionen

150 g Backpflaumen
150 g Feigen
150 g Rosinen
150 g Walnüsse
1 EL Honig
1 Pkt. Vanillezucker

70 g Schokolade, geriebene

Zubereitung

Die Früchte mittelfein faszieren (hacken), mit geriebenen Nüssen, Honig, Vanillinzucker und Schokolade zu einer festen Masse vermischen. Auf einem Brett daraus Rollen formen, gleichmäßige Stücke abschneiden, zu Kugeln rollen und in Kristallzucker wälzen. Die Kugeln in Papierkapseln setzen.

30.7.03 Steinlaus CK

Nuss- Früchte- Schokoladenstücke M

500 g halbbittere Kuvertüre

100 g getrocknete Cranberries

100 g Rosinen

50 g Pinienkerne

100 g Paranusskerne

Die Kuvertüre fein hacken und über einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen.

Eine flache, rechteckige Form (ca.20x15) leicht mit Öl auspinseln und mit Klarsichtfolie auskleiden.

Die Cranberries, Rosinen, Pinienkerne und Paranüsse unter die Kuvertüre mengen.

Die Schokoladenmasse gleichmäßig in die Form verteilen und in den Kühlschrank stellen.

Fest werden lassen!

Die Schokolade aus der Form nehmen und in etwa 30 gleich große Würfel schneiden.

Orangen-Marzipan-Brezeln M

Portion: 1

500 g Rohmarzipan

60 g Orangeat

150 g Staubzucker

40 g Mandeln; gerieben

1 El Löskaffee

2 cl Kirschwasser; oder Orangensaft

Covertüre

Buntzucker

Marzipan, Staubzucker und die leicht angerösteten Mandeln sowie das feingehackte Orangeat auf einem Brett aufhäufen.

Den Löskaffee mit dem Kirschwasser auflösen und in vorgeformte Mulde geben.

Kneten Sie das ganze zu einem festen Teig an. Zu einer dicken Rolle formen. Will man die Brezeln Kindern servieren, nimmt man anstelle des Kirschwassers Orangensaft.

Marzipan klebt immer ein wenig, deshalb immer wieder vor dem Ausrollen

leicht mit Staubzucker bestäuben.

Masse in 100 g Teile abwiegen und diese Teile zu einer 20cm langen Rolle formen. Diese Rollen teilen Sie dann mit Hilfe eines Lineals in 2 cm Stücke und rollen diese auf 8cm aus. Daraus Brezeln formen und auf einem mit Staubzucker bestreutes Papier legen. Einen Tag austrocknen lassen.

Am nächsten Tag die Brezeln in der Kuvertüre überziehen und auf ein Glaciegitter zum Abtropfen legen, anschließend aufs Backpapier. Die Covertüre erzielt bei 32 Grad ihren optimalsten Glanz, deshalb zügig abkühlen.

Vor dem endgültigen absteifen die Brezeln mit Buntzucker bestreuen.

Diese Brezeln machen sich auch sehr gut als Schmuck für den Weihnachtsbaum, allerdings werden dadurch ihre Überlebenschancen drastisch herabgesetzt

Philadelphia-Konfekt M

150 g Philadelphia-Frischkäse

12 cl Sahne

6 cl Orangensaft

1 Päckchen Vanillezucker

1 Lage (56 bzw. 63 Stück) Pralinenschalen in weißer, Zartbitter- oder Vollmilchschokolade

Außerdem:

Kuvertüre zum Überziehen

Frischkäse mit Sahne und Orangensaft und Vanillezucker cremig rühren. Die Pralinenschalen in der Palette mit der Masse füllen, die Füllung etwas fest werden lassen, Hohlkörper verschließen (siehe Tipps).

Die Kuvertüre zum Überziehen schmelzen. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Die Pralinen darin eintauchen, etwas abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Abtropfgitter setzen.

Pistazienkugeln M

ca. 40 Stück

Zubereitungszeit 40 min.

100 g ungesalzene Pistazienkerne
50 g Puderzucker
200 g Marzipanrohmasse
4 Eßl. Mandellikör

200 g weiße Kuvertüre

Etwa 20 Pistazienkerne hacken und zum Garnieren bereit stellen-
Die übrigen Kerne mit dem Puderzucker in der Mandelmühle sehr fein mahlen.

Die Marzipanrohmasse grob hacken und mit dem Mandellikör und den gemahlenen Pistazien zuerst mit einer Gabel, dann mit den Händen gründlich verkneten. Aus der Masse gut kirschgroße Kugeln rollen. Die Hände zwischendrin immer wieder mit kaltem Wasser waschen, damit es nicht so klebt.

Die Kuvertüre in kleine Stücke schneiden und schmelzen (wie bei den anderen auch). Die Kugeln auf Zahnstocher, Schaschlikspieß aufspießen und in Kuvertüre tauchen. Oder auf eine Gabel setzen und tauchen. Die überzogenen Kugeln auf Alufolie setzen und jeweils mit den Pistazien verzieren, vollkommen trocknen lassen und gut verpacken.

Tipp: Noch intensiver schmecken die Kugeln, wenn sie nach dem Tauchen in gehackten Pistazien gewälzt werden. Dazu ca. 75 g Pistazienkerne mit 30 g Puderzucker sehr fein mahlen und auf ein Tablett geben. (oder großer Teller). Die Glasur nach dem Tauchen kurz antrocknen lassen (kurz) und die Kugeln in der Pistazienmischung wälzen.

Pralinen Zimt M

8 cl Apfelsaft
2 EL Butter oder Margarine

125 g Vollmilchkuvertüre

125 g weiße Kuvertüre

1/2 TL Zimt

1 Lage (56 bzw. 63 Stück) Pralinschalen in weißer,

Zartbitter- oder Vollmilchschokolade

Außerdem:

Kuvertüre zum Überziehen

Cognac oder Saft mit Butter oder Margarine erwärmen, Kuvertüre darin Schmelzen lassen. Zimt unterrühren. Masse abkühlen, aber nicht fest werden lassen.

Die Pralinschalen in der Palette mit der Masse füllen, die Füllung etwas fest werden lassen, Hohlkörper verschließen (siehe Tipps).

Die Kuvertüre zum Überziehenschmelzen. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Die Pralinen dahinein tauchen, etwas abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Abtropfgitter setzen.

Hinweis:

Pralinenschalen und alles, was man für die Pralinen- Herstellung braucht, kann man bequem von Pralinen-Versand-Firmen über das Internet beziehen.

Rafällo I M

200 g weiße Schokolade und

2 Würfel Palmin schmelzen

200 g Kokosflocken und

200 ml Sahne dazugeben.

Etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen, anschließend Kugeln formen und in Kokosflocken wälzen.

Raffaello III M

125 ml Sahne

200 g weiße Schokolade

50 g Palmin

1 Prise Salz

150 g Kokosraspel

Sahne, Schoko und das Fett langsam schmelzen lassen, danach eine Prise Salz und die Kokosraspel unterrühren.

Nach dem Erkalten Kugeln formen und in Kokosraspel wälzen.

Rahmtruffes M

dunkle Truffes

250 g Rahm (=Sahne)

500 g Couverture

helle Truffes

200 g Rahm (=Sahne)

500 g Milch Couverture

Die Couverture zerhacken und in eine Schüssel geben. Den Rahm aufkochen und zur Couverture geben und solange glattrühren, bis alle Bestandteile der Schokolade aufgelöst sind. Zu Truffes formen oder in Truffeshohlkugeln abfüllen. Mit Couverture überziehen und auf einem Kuchengitter rollen.

Rochers - Pralinen M

Für ca. 40 Stück.

Zutaten für 40 Portionen

220 g Mandeln (Stifte)

4 EL Sirup

2 EL Puderzucker

300 g Schokolade, (Zartbitter- oder Vollmilch)

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Mandelstifte mit dem Zuckersirup mischen. Aus der Masse kleine Haufen auf eine antihaftbeschichtetes Backblech (oder ein mit Backpapier ausgelegtes normales Blech) setzen. Mit Puderzucker bestreuen und 2 - 3 Minuten auf die oberste Schiene unter den heißen Grill stellen, damit der Zucker karamellisiert. Danach abkühlen lassen.

Die Schokolade in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen, die Rochers eintauchen und auf einer Silikonunterlage oder auf Backpapier erkalten lassen.

Noch ein Extra-Tipp: Falls Sie im Handel keine fertigen Mandelstifte finden, können Sie diese auch einfach selbst herstellen. Dafür ganze Mandeln der Länge nach mit einem sehr scharfen Messer aufschneiden.

25.8.04 Dragonfly-Lady CK

Rohkost-Konfekt M

Portion/en: 1

200 g Kuvertüre; Vollmilch oder halbbitter

250 g Ananasringe; kandiert

250 g Aprikosen; getrocknet

60 g Mandeln; abgezogen, ganz

Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen, wieder abkühlen lassen, bis sie fast erstarrt ist. Danach nochmals ganz leicht erwärmen. Die Ananasringe in trapezförmige Stücke schneiden. Dann die Ananasstücke und die getrockneten Aprikosen zur Hälfte in die Schokolade tauchen. Auf die Aprikosen eine Mandel drücken. Das Konfekt auf einem Pralinengitter abtropfen lassen und erkalten lassen. Kühl aufbewahren.

Lecker auch Mit anderem Obst

Natürlich können Sie dieses Konfekt auch mit anderen Sorten Trockenobst zubereiten, z.B. mit Apfelringen oder getrockneten Bananenscheiben. Oder tranken Sie mal Rosinen mit Rum und tauchen Sie sie danach ganz in die flüssige Schokolade. Das schmeckt wirklich toll (ist aber nichts für Kinder!). Und wenn Sie sie ein bisschen Abwechslung in der Farbe haben wollen, können Sie zum Überziehen auch weiße Schokolade nehmen. Rühren Sie dann aber etwas Palmin unter die Schokolade. Sie wird so geschmeidiger und glänzt viel schöner.

Rum-Kokos-Kugeln M

Zutaten:

350 g Edelbitterschokolade,

1/8 Liter Rum,

250 g Kokosflocken (Kokosraspel) oder gehackte Pistazien,

1/2 Liter Sahne,

Papierkonfektschalen

Zubereitung:

Die Schokolade grob hacken. Sahne aufkochen, die Schokoladestücke darin schmelzen. Zuletzt noch einmal kurz aufkochen. Von der Hitze nehmen und überkühlen lassen. Den Rum und 150 g Kokos-Flocken unter die Schoko-Sahne-Masse mengen. Die Masse zugedeckt 4-5 Stunden oder am besten über Nacht kalt stellen. Einen Kaffeelöffel in heißes Wasser tauchen und Nocken außtechen. Mit angefeuchteten Händen Kugeln formen, in restliche Kokosflocken oder gehackten Pistazien wälzen und in Papierkonfektschalen setzen

Rumkugeln I M

50 g Rosinen
3 EL 42% -igen Rum

100 g Borkenschokolade

100 g Puderzucker

50 g Kokosfett

100 g Schokoladenstreusel

Rosinen klein hacken, mit Rum übergießen und zugedeckt ziehen lassen. Schokolade fein reiben und mit Puderzucker vermischen. Das Kokosfett schmelzen und löffelweise in das Schokolade-Zucker-Gemisch rühren. Wenn die Masse fest zu werden beginnt, die Rosinen mit dem Rum zufügen. 20 gleich große Kugeln formen und in Schokoladenstreuseln wälzen. Die Rumkugeln ungefähr 4 Stunden an einem kühlen Ort trocknen lassen, dann in helle Pralinenmanschetten legen oder, wenn es das Klima erlaubt, die Kugeln in einer hübschen Schale auf den Kaffeetisch stellen.

Rumkugeln II M

100 g Butter oder Margarine

300 g Zartbitter-Schokolade

2 EL Kakao

4 EL Rum

Schokoladenstreusel

Weiche Butter oder Margarine, geriebene Schokolade, Kakao und Rum zu einer glatten Masse verrühren. Kugeln von etwa 2 cm Durchmesser formen und in Schokoladenstreuseln wenden. Dann mehrere Stunden kühl stellen.

Rumkugeln, Helenes M

Zutaten für 4 Portionen

2 EL süße Sahne

80 g Butter oder Margarine

200 g Schokolade, weiße

10 Löffelbiskuits

8 EL Rum, brauner 40%

6 EL Mandeln, angeröstete, gehackte

100 g Mandeln - Blättchen, angeröstete

Zubereitung

Sahne mit Butter oder Margarine im Wasserbad erhitzen. Schokolade in Stücke brechen und darin schmelzen. Gut umrühren, abkühlen lassen. Löffelbiskuits in Rum zerbröseln. Schokoladenmasse mit Keksbrei und den Mandeln kräftig verquirlen. Kalt stellen.

Nach 1 Stunde Festigkeit prüfen, kleine Bällchen daraus formen. (etwa 40 Stück). Ein feines Sieb mit Mandelblättchen füllen und die Schokobällchen darin "rumkugeln". Dann in bunten Aluförmchen setzen und gut kühlen.

12.9.04 Lucia CK

Rumtrüffel M

50 Stk. Pralinenhohlformen aus Zartbitterschokolade

200 g Zartbitterkuvertüre

200 ml Sahne

100 g Zucker

2 EL Rum

3 Tropfen Vanillearoma

100 g Zartbitterouvertüre

Die Sahne mit Zucker erhitzen, nicht kochen, und die Kuvertüre darin auflösen, Rum und Vanillearoma unterrühren, abkühlen lassen und in die Hohlformen füllen, mit Kuvertüre verschließen.

Rumtrüffel II M

100 g Zartbitter-Schokolade,

100 g Butter oder Margarine,

120 g Puderzucker,

1 EL Rum,

100 g Mandeln,

Schokoladenraspel,

Kokosraspel,

50 g Kakaoglasur

Zerbröckelte Zartbitter-Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen. Weiße Butter oder Margarine, Puderzucker, Rum und abgezogene Mandeln unterrühren. Die Masse im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Aus der Masse kleine Kugeln formen. Einen Teil der Kugeln in 1 EL Schokoladenraspel, einen anderen Teil in 1 EL Kokosraspel wälzen, den Rest in der Kaoglasur tauchen und trocknen lassen. Die Trüffel kühl aufbewahren

Rumtrüffel III M

20 Stück

20 g Butter oder Margarine

250 g Vollmilch-Kuvertüre

80 ml Rum (z.B. Pott 54)

200 g Zartbitter-Kuvertüre

Vollmilch-Kuvertüre-Raspel

Die Butter oder Margarine in einem Topf bei milder Hitze erwärmen. Die kleingehackte

Vollmilch-Kuvertüre und den Rum zugeben. Die Kuvertüre bei milder Hitze schmelzen. Die Masse in eine Schüssel umfüllen und erkalten lassen. Mit Hilfe eines Teelöffels kleine Portionen abstechen, zu Kugeln formen und auf Backpapier setzen. Die Zartbitter-Kuvertüre im Wasserbad auf 32 Grad erwärmen und die Schokobällchen kurz eintauchen. Anschließend im Vollmilch-Kuvertüre-Raspel wenden. Mindestens eine Stunde zum Festwerden kalt stellen.

Zubereitungszeit: 1 Stunden.

Pro Stück ca. 643 kJ = 154 kcal.

Rumtrüffel IV M

100 g Butter oder Margarine,

2 EL Kakao,

2 EL Arrak oder Rum,

200 g gute Schokolade,

200 g gem. Haselnüsse,

Puderzucker nach Bedarf. Butter oder Margarine schaumig rühren, Kakao dazu, Arrak/Rum ebenso und zerkleinerte Schoko im Wasserbad schmelzen und etwas abgekühlt mit den Nüssen dazu zuletzt soviel Puderzucker wie die Masse nimmt und genügend fest ist in gleichmäßige Kugeln formen und in Schokostreusel wälzen und an der Luft gut trocknen lassen.

Rumtrüffel V M

20 stück

20 g Butter oder Margarine

250 g Vollmilchkuvertüre

80 ml Rum 54% ;

200 g Zartbitterkuvertüre

Vollmilch-Kuvertüreraspel

Die Butter oder Margarine in einem Topf bei milder Hitze erwärmen. Die Vollmilchkuvertüre zerkleinern und mit dem Rum dazugeben. Unter Rühren bei sanfter Hitze schmelzen lassen. Dann Masse in eine Schüssel geben und

erkalten lassen. Mit Hilfe eines Teelöffels kleine Häufchen abstechen, rund formen und auf Backpapier setzen. Die Zartbitterkuvertüre auf 32 Grad erwärmen und die Bällchen damit überziehen. Anschließend in den Vollmilch-Kuvertüre-Raspeln wenden. Eine Stunde kalt stellen und dann hübsch verpacken.

In einem hübschen Kästchen arrangiert eignen sich die Rumtrüffel hervorragend als Mitbringsel aus der eigenen Küche.

Rumtrüffel VI M

Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten:

20 g Butter oder Margarine

250 g Vollmilchkuvertüre

80 ml Rum 54%

200 g Zartbitterkuvertüre Vollmilch-Kuvertüreraspel

Zubereitung:

Die Butter oder Margarine in einem Topf bei milder Hitze erwärmen. Die Vollmilchkuvertüre zerkleinern und mit dem Rum dazugeben. Unter Rühren bei sanfter Hitze schmelzen lassen. Dann Masse in eine Schüssel geben und erkalten lassen. Mit Hilfe eines Teelöffels kleine Häufchen abstechen, rund formen und auf Backpapier setzen. Die Zartbitterkuvertüre auf 32

Grad erwärmen und die Bällchen damit überziehen. Anschließend in den Vollmilch-Kuvertüre-Raspeln wenden. Eine Stunde kalt stellen und dann hübsch verpacken. In einem hübschen Kästchen arrangiert eignen sich die Rumtrüffel hervorragend als Mitbringsel aus der eigenen Küche.

Sahnekonfekt M

Zutaten für 1 Portionen

300 g Kuvertüre, Vollmilch

_ Vanilleschote(n)

125 ml Schlagsahne

30 g Butter oder Margarine

50 g Puderzucker, gesiebt

20 g Kakaopulver

Zubereitung

Die Vanilleschote aufschlitzen, in die Sahne geben und kurz aufkochen lassen. Nun die Schote wieder herausnehmen, die grob gehackte Kuvertüre zur Sahne geben und so lange rühren, bis eine einheitliche Masse entstanden ist. Diese in eine Schüssel geben und kalt stellen.

Die festgewordene Masse mit 30 g Butter oder Margarine hell-cremig schlagen, und noch mal so lange kalt stellen, bis sie fest geworden ist. Aus der Masse kleine Kugeln formen, im Puderzucker wälzen und mit Kakaopulver bestäuben.

Das Konfekt in Pralinenförmchen setzen und kühl aufbewahren.

22.11.02 Nilpferd CK

Sauerkirschmarzipan-Pralinen M

ca. 20 Stück

100 g getrocknete Sauerkirschen

2 EL Rosenwasser

1 EL natürliches Rumaroma (2 EL Rum 54 %)

100 g gemahlene Mandeln

Glasur und Deko:

200 g weiße Kuvertüre

Kokosraspel

20 Pralinenförmchen aus Papier

Sauerkirschen mit Rosenwasser und Rumaroma mischen. 1 h ziehen lassen, anschließend im Mixer pürieren. Mandeln zugeben und verkneten. Pralinen formen und über Nacht trocknen lassen. Mit im Wasserbad aufgelöster Kuvertüre überziehen, leicht abkühlen lassen und in Kokosraspeln wälzen. Über Nacht trocknen lassen und jeweils in ein Pralinenförmchen setzen.

Schoko-Nuss-Pralinen M

Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten:

100 g Orangeat

30 g Cornflakes

200 g Vollmilch-Kuvertüre

150 g Cashewkerne gehackt

1/2 Orange davon die Schale

25 Cashewkerne

Zubereitung:

Orangeat sehr fein hacken. Cornflakes mit einer Kuchenrolle zerdrücken. Kuvertüre zerkleinern und im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Orangeat, gehackte Cashewkerne, Cornflakes und Orangenschale unter die Kuvertüre heben. Mit 2 Teelöffeln Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Ganze Cashewkerne quer halbiert und auf die Schoko-Nuss-Pralinen setzen. Trocknen lassen.

Schokoknöpfe M

(ca. 60 Stück)

100 g gemahlenen geschälte Mandeln,

100 g ger. bittere Schokolade,

200 g Zucker,

100 g Butter oder Margarine

Mandeln, Schokolade, Zucker und die kleingeschnittene Butter oder Margarine in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgerätes vermischen. Rasch mit den Händen zu einem Teig verkneten. Mehrere Rollen mit dem Durchmesser eines Zweimarkstückes daraus formen. In Folie ge-

wickelt für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Die Rollen in halb Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Zwischen den Handflächen zu Kugeln rollen und auf ein gebuttert oder Margarinetes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 100 Grad ca. 45 Minuten mehr trocknen als backen.

Tipp: Die Schokoknöpfe vor dem Backen in Zucker wälzen. Sie bekommen so eine ganz zuckerige Kruste.

Schokolade Orange -Kugeln M

125 ml Sahne

300 g geraspelte Blockschokolade

20 ml Cointreau

abgeriebene Schale einer Orange

20 g abgezogene Mandeln

60 g gehackte Mandeln

60 g gehackte Pistazien

Die Sahne in einem Topf unter Rühren aufkochen lassen, Schokoladenraspeln zugebe. Topf vom Feuer nehmen und rühren, bis die Schokolade aufgelöst ist. Die Masse 3 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen, dann Cointreau und Orangenschale unterrühren.

in der Zwischenzeit die Mandelkerne im Backofen bei 220 °C 3 min rösten und abkühlen lassen.

Jeweils eine kalte Mandel mit der Schokoladencreme umhüllen, Kugeln formen und in den Mandeln bzw. Pistazien wälzen. auf einem Teller auslegen und im Kühlschrank erstarren lassen.

Ergibt ca. 20 Stück.

Schokoladecipferl M

100 g Butter oder Margarine

100 g Schokolade

140 g Staubzucker

140 g geriebene Mandeln

Tunkmasse

Einen Mürbeteig aus Butter oder Margarine, Schokolade (erwärmt und möglichst überkühlt), Staubzucker und geriebenen Mandeln bereiten. Daumendicke Stangen rollen, kleine Stücke schneiden, daraus Kipferl formen. Sehr kühl und ohne Dunst backen (Rohr einen Spalt offen lassen). Dann in die Tunkmasse tauchen.

Schokoladen-Nuss-Würfel M

Zutaten für ca. 25-30 Stück:

200 g Halbbitter-Kuvertüre

200 g Vollmilch-Kuvertüre

1 Packung (200 g) Nuss-Nougat

100 g Butter oder Margarine

2 TL Lebkuchengewürz

100 g geschälte Haselnusskerne

100 g geschälte Mandelkerne

60 g Pistazienkerne

1 EL grob gemahlene Pistazien zum Bestreuen

Backpapier

Zubereitung:

Kuvertüre grob hacken und mit Nougat und Butter oder Margarine unter Rühren im nicht zu heißem Wasserbad schmelzen. Zuerst Lebkuchengewürz unterrühren, dann Haselnüsse, Mandeln und Pistazien unterheben. Eine Form (22 x 20 cm) mit Backpapier auslegen. Nuss-Schokolade einfüllen und mit einem Esslöffel wellenförmig verstreichen. An einem kühlen Ort, jedoch nicht im Kühlschrank, fest werden lassen. Schokolade aus der Form stürzen, Backpapier abziehen. Schokolade in Würfel schneiden und mit grob gemahlenden Pistazien bestreuen. Kühl lagern.

Schokoladenhäufchen. knusprige M

200 g Fruchtzuckerschokolade

1 TI Kokosfett

2 Tassen Popcorn (ungesüßt und ungesalzen)

100 g geröstete Sojabohnen oder Erdnüsse

50 g gehackte Haselnüsse

50 g gehackte Mandeln

1-2 TI Sesamsamen

Schokolade und Kokosfett im Wasserbad schmelzen lassen. Die übrigen Zutaten vermischen, die Schokolade darüber gießen und unterrühren, so dass alle Zutaten gut mit Schokolade überzogen sind. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein leicht geöltes Blech setzen und trocknen lassen.

Schokoladentrüffel I M

100 g Butter oder Margarine

2 El Kakao

2 El Arrak (Rum)

200 g Schokolade

200 g Haselnüsse, fein gerieben

Puderzucker (viel)

Butter oder Margarine schaumig rühren, Kakao und Arrak/Rum dazu.

Währenddessen die

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Geschmolzene Schokolade und Haselnüsse der Butter oder Margarinemasse beifügen. Anschließend Puderzucker

unterkneten. Die Menge des Puderzuckers richtet sich danach, wie viel die Masse aufnehmen kann - eine genaues Maß gibt es nicht, mit zwischen 200 und 350 g sollte man aber auskommen.

Wenn der Teig fest genug ist, aus diesem Kügelchen rollen und an der Luft trocknen lassen. Zur Aufbewahrung eignet sich am besten eine Blechdose.

Schokoladentütchen M

400 g bittere Schokolade

Butter oder Margarinebrotpapier

1 Holzklötzchen (quadratisch, 2-3 cm Seitenlänge)

Die Schokolade im lauwarmes Wasserbad schmelzen, sie darf nicht zu dünn werden. Das Papier in 40 ca. 10 cm große Quadrate schneiden. Je ein Blatt Butter oder Margarinebrotpapier auf den Boden des Holzklötzchens legen, das Papier in gleichmäßigen Falten am Klötzchen hochziehen. Am überstehenden Papier festhalten und in die Schokolade tauchen. Herausziehen, erstarren lassen und dann auf einer Folie hart werden lassen. Das Papier vorsichtig drehend herausziehen und die Tütchen nach Belieben füllen. Zum Beispiel beim Kindergeburtstag mit bunten Zuckerblümchen oder für Erwachsene mit Eierlikör.

Schokoretten M

300 g Creme fraiche
200 g Vollmilchschokolade

1 Lage (56 bzw. 63 Stück) Pralinenschalen in weißer, Zartbitter- oder Vollmilchschokolade

Außerdem:

Kuvertüre zum Überziehen
Creme fraiche mit der Schokolade schmelzen. Masse abkühlen, aber nicht fest werden lassen.

Die Pralinenschalen in der Palette mit der Masse füllen, die Füllung etwas fest werden lassen, Hohlkörper verschließen (siehe Tipps).

Die Kuvertüre zum Überziehen schmelzen. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Die Pralinen darin eintauchen, etwas abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Abtropfgitter setzen.

Schokotrüffeln M

Zutaten für 50 Portionen

200 ml Sahne
30 g Butter oder Margarine
250 g Schokolade, (mind. 70 % Kakaogehalt)
250 g Schokolade, Zartbitter
2 EL Rum
100 g Kuvertüre
etwas Palmfett

Zubereitung

Die Schlagsahne mit der Butter oder Margarine erhitzen. Sobald sie kocht, die Schokolade dazu geben und rühren, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist. Den Cognac dazu geben. Danach die Masse entweder in eine beliebige am besten mit Backpapier ausgelegte Form geben und an einem kühlen Ort über Nacht stehen lassen, damit die Trüffelmasse fest werden kann. Dann am nächsten Tag mit möglichst kleinen Plätzchenausstechern Pralinen ausstechen. Anschließend Kuvertüre im Wasserbad erhitzen, etwas Kokos-fett dazu geben. Damit die Pralinen überziehen. Beliebig verzieren. Oder die Masse, sobald sie etwas abgekühlt, aber noch geschmeidig ist, mit dem Spritzbeutel als "Tupfer" in Papierförmchen für Pralinen spritzen.

28.11.02 Regina2 CK

Somit - Sesamringe M

2 Tasse. Brauner Zucker

2/3 Tas. Milch

2/3 Tas. Sesam Tahini

1 TI Vanilleextrakt

Milch mit Zucker bei mittlerer Hitze bis kurz vor dem Kochen aufheizen (Originalangabe: "to just under the soft-ball stage, to 230 degrees Vom Feuer nehmen, Tahini und Vanille zugeben, aber nicht gleich mischen ! Zuerst 2 Minuten abkühlen lassen, und erst dann mit einem Löffel während einigen Sekunden gut durchschlagen. Sofort in einer gebuttert oder Margarineten Form gießen.

Trauben - Nuss - Pralinen M

Zutaten für 40 Portionen

100 g Rosinen

4 EL Rum, (54 %)

200 g Mandeln, geschälte ganze oder halbierte

150 g Kuvertüre, Vollmilch- oder weiße

Zubereitung

Die Rosinen im Rum mehrere Stunden oder über Nacht durchziehen lassen.

Auf ein Sieb schütten und vorsichtig mit Küchentuch trocken tupfen. Die Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten, abkühlen lassen. Die Kuvertüre auflösen und temperieren und mit Mandeln und Rosinen gut mischen. Mit einem Esslöffel kleine Portionen auf Pergamentpapier setzen und trocknen lassen.

25.11.03 Sauer CK

Trüffel aus Kokos M

150 g Zartbitter-Kuvertüre

1/2 Becher Schlagsahne (125 g)

2 EL lösliches Kaffeepulver

150 g Kokosraspel

50 g Korinthen

3 EL Kokoslikör

70 g Butter oder Margarine

Die Kuvertüre hacken, mit Sahne und Kaffee in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Abkühlen lassen. 100 g Kokosraspel in einer Pfanne bei milder Hitze rösten. Die Korinthen heiß abwaschen, gut wieder abtropfen lassen. In einer Schüssel oder einer Tasse mit dem Kokoslikör beträufeln und darin marinieren. Die Butter oder Margarine schaumig schlagen, nach und nach die abgekühlte Schoko-Sahne unterrühren. Die Korinthen und die 50 g ungerösteten Kokosraspel einrühren. Etwa 1/2 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit einem Teelöffel kleine Portionen von der Masse abnehmen, zwischen den Handflächen zu Kugelformen, Die Hände zwischendurch immer wieder unter kaltes Wasser halten. Die 100 g gerösteten Kokosraspel auf einen breiten Teller streuen, die Trüffelhällchen darin wälzen. Auf Klarsichtfolie oder einem flachen Teller trocknen lassen, später eventuell in kleine, bunte Pralinen Papiermanschetten setzen

Trüffel VII M

von Hand gerollt mit Alkohol

Zutaten:

150 g Sahne,

130 g Vollmilchschokolade,

160 g Zartbitterschokolade,

30 g Rum

Zubereitung:

Sahne kurz aufkochen, dann den Topf vom Herd nehmen und beide kleingeschnittenen Schokoladensorten dazugeben. Wenn sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat, vorsichtig den Rum unterrühren.

Die Schokoladenmasse in eine Schüssel füllen und kalt stellen, am besten über Nacht stehen lassen. Dann mit dem Melonenlöffel kleine Kugeln formen oder mit dem Teelöffel die gewünschte Menge abstechen und in der Hand zu kleinen Kugeln rollen.

Die Kugeln kalt stellen. Danach in die Hand etwas flüssige Schokolade geben und die kalten Kugeln darin rollen, danach in Puder- Zucker wälzen. Die Kugeln müssen ruhen bis die Schokolade fest ist

Trüffel VIII M

75 gr. Butter oder Margarine
50 gr. Butter oder Margarineschmalz
125 gr. geriebene Halbbitterschoko
125 gr. Puderzucker
150 g. geriebene Mandeln

3 EL Rum

heller u. dunkler Kakao

Butter oder Margarine und Schmalz schmelzen, Schoko dazu, auflösen.
Dann Puder-Zucker, Mandeln und Weinbrand unterrühren. Wenn die Masse fest geworden ist, Kugeln formen und in einer Mischung aus h. und d. gesiebten Kakao wälzen.

Trüffeln Ardeche M

(Truffles de l'Ardeche)

Portion: 50

125 g Butter oder Margarine
125 g Neutraler Fondant
200 g Kastanienpüree

125 g Kochschokolade

100 g Bitteres Kakaopulver

Die Butter oder Margarine 30 Minuten vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen und in

der Küchenmaschine oder Rührschüssel durchkneten. Den Fondant unterrühren und dann das Kastanienpüree (wenn es ein wenig zu fest erscheint, vorher ein wenig durcharbeiten).

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und zu der Masse geben, das Ganze gut durcharbeiten.

Wenn die Masse zu weich für den Spritzbeutel ist, so stellt man sie etwa 30 Minuten kalt; die Seitenwände der Schüssel gut sauber schaben, damit keine Kruste entsteht.

Das Backtrennpapier auf dem Blech mit ein wenig Trüffelmasse festkleben und mit dem Spritzbeutel nussgroße Kugeln darauf spritzen.

30 Minuten im Tiefkühlschrank oder 2 Stunden im Kühlschrank hart werden lassen

. Die Kugeln, wenn nötig, mit den Handflächen nachformen und auf einem mit Kakao gefüllten Teller wälzen.

Haltbarkeit: 8 Tage in einer luftdicht verschlossenen Dose.

Überraschkugeln M

300 g Löffelbiskuits
100 g geriebene Mandeln
125 g Butter oder Margarine

75 ml Sahne

125 ml Amaretto

ca. 300 g Kuvertüre (habe Vollmilch + Zartbitter ausprobiert, beides gut)

Löffelbiskuits mit dem Nudelholz zerkleinern, Mandeln zugeben und mischen. Amaretto + Sahne mischen und ebenfalls zugeben. Butter oder Margarine in der Mikrowelle schmelzen und auch zugeben. Hände nass machen und kleine Kugeln formen und ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Kuvertüre schmelzen und Kugeln damit "überziehen"

Walnuss-Früchte-Busserl M

100 g getrocknete Aprikosen
8 cl Apfelsaft

100 ml Sahne

100 g Vollmilchschokolade

30 g gemahlene Walnüsse
1 Lage (56 bzw. 63 Stück) Pralinschalen in weißer, Zartbitter- oder Vollmilchschokolade

Außerdem: Kuvertüre zum Überziehen

Aprikosen mit Sherry oder Apfelsaft pürieren, mit der Sahne erwärmen. Schokolade darin schmelzen und Walnüsse unterheben.

Masse abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Die Pralinschalen in der Palette mit der Masse füllen, die Füllung etwas fest werden lassen, Hohlkörper verschließen (siehe Tipps).

Die Kuvertüre zum Überziehen schmelzen. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Die Pralinen darin eintauchen, etwas abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Abtropfgitter setzen.

Wallnuss-Pralinen I M

Zutaten:

375 g Marzipan

200 g Puderzucker gesiebt

300 g Wallnusskerne

3 - 4 EL Orangenlikör

dunkle Kuvertüre

Zubereitung:

Marzipan + Puderzucker verkneten. 50 Wallnuss-Hälften beiseite legen. Restl. Wallnusskerne mahlen und mit Orangenlikör unter die Marzipanmasse kneten. Aus der Masse eine Rolle formen. In 50 Stücke schneiden. Kleine Pralinen daraus formen. Mit der flüssigen Kuvertüre überziehen. Mit den übrigen Wallnuss-Hälften verzieren. Evtl. in Pralinen-Papireförmchen legen.

Kühl lagern.

Wallnuss-Pralinen II M

ca. 30 Stück

Zubereitungszeit 45 min.

150 g Wallnusskerne

150 g Puderzucker

2 Eßl. Rosenwasser

Puderzucker zum Ausrollen

200 g Halbbitter-Kuvertüre- oder weiße Kuvertüre

30 makellose (na ja) Wallnusshälften

Die Wallnusskerne in der Mandelmühle oder Küchenmaschine ganz fein mahlen und mit dem Puderzucker vermischen, portionsweise ein zweites Mal fein mahlen.

Die Nuss-Zucker-Mischung in einer Schüssel mit dem Rosenwasser zu einem Marzipan verkneten. Sollte die Masse zu bröselig sein, tropfenweise 2-3 Eßl. Wasser hinzufügen und unterkneten. Es soll ein formbarer Teig entstehen.

Die Arbeitsfläche mit Puderzucker bestäuben. Das Marzipan darauf gut 1 cm dick ausrollen und in etwa 2 cm große Quadrate schneiden.

Die Kuvertüre in kleine Stücke schneiden und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen.

Die Quadrate auf eine langzinkige Gabel setzen und in die Kuvertüre tauchen. Auf ein feinmaschiges Gitter oder Alufolie setzen. Je eine Walnuss-hälfte auf die noch weiche Glasur legen und die Pralinen vollkommen trocknen lassen.

Anschließend gut verpacken und an einem nicht zu warmen Ort aber auf keinen Fall im Kühlschrank aufbewahren.

Walnusskonfekt M

125 g getrocknete Aprikosen kleingehackt,

1 El Likör (Cointreau oder ähnliches)

200 g Marzipan,

100 g Puderzucker

das alles zusammenkneten

Kugeln, etwas oval formen, in geschmolzene Vollmilchschokolade tauchen und mit Walnusshälften verzieren

Weihnachts-Trüffel M

25 Portionen

150 g Weihnachtsschokolade

175 g Schlagsahne

ZUM GARNIEREN

Haselnusskerne

Pistazien

Mandeln

Kakao

Puderzucker

Pistazien; gemahlen

25 Alu- Pralinen- Förmchen

Schokolade hacken. Sahne erhitzen (nicht kochen). Schokolade darin unter Rühren sacht schmelzen. Masse im hohen Rührbecher ca. 3 Stunden kalt stellen.

Trüffelmasse mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig aufschlagen. einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in die Förmchen spritzen.

Trüffel nach Belieben mit Haselnüssen, Pistazien und Mandeln verzieren und mit gemahlenden Pistazien bestreuen. Wahlweise mit Kakao oder Puderzucker bestäuben.

Kühl aufbewahren.

Zubereitungszeit 40 Minuten

Weihnachtsbonbons M

400 g Zucker

200 g Sahne

2TL Vanilleessenz

Öl für die Form

Zucker und Sahne in einem hohen Topf langsam erhitzen bis sich der Zucker löst. Unter Rühren aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze kochen lassen. Ohne Deckel weitere 4-5 Min. sprudelnd kochen, gelegentlich umrühren.

Um festzustellen ob die Karamellmasse die richtige Konsistenz hat, Topf kurz in kaltes Wasser tauchen, etwas von der heißen Masse in eiskaltem Wasser abkühlen, herausnehmen und zu einer Kugel formen. Sie sollte unter druck nachgeben. Sonst nochmals erhitzen und erneut eine Probe machen. Einfacher geht s mit einem Zuckerthermometer - Masse auf 112 erhitzen.

Vanilleessenz einrühren und die Masse mit einem Kochlöffel schlagen *aua*, bis sie dick wird und nicht mehr glänzt. In eine geölte feuerfeste Form (20x20) füllen und etwas abkühlen lassen. Markierung für rechteckige Bonbons in die Masse einschneiden und voll-ständig abkühlen lassen. Danach an den Markierungen in Stücke brechen. Ergeben so ungefähr 30 Stück.

Weihnachtskaramellen, Uromas M

Zutaten

120 g Kristallzucker

150 g Gestiftete Mandeln

100 g Gehackte Walnüsse

1 El. Orangeat; feingehackt

1 El. Rosinen

3 El. Honig

1 El. Milch

Zubereitung

Kristallzucker mit 2/3 des Honigs in einer Pfanne goldgelb werden lassen.
Vorsicht, nicht zu dunkel werden lassen - weniger ist hier mehr!
Die gerösteten Mandeln und die Walnüsse unterrühren.
Hitze reduzieren, die Milch und den restlichen Honig zugeben.
Noch eine Minuteiterrühren, zum Schluss das feingehackte Orangeat
und die Rosinen zugeben und verrühren
Das noch nicht abgesteifte Karamell auf ein geöltes Backblech geben
und mit einem eingeölten Rollholz auf 1 cm Stärke gleichmäßig ausrollen
Kurz vor dem Absteifen in 3 cm Quadrate schneiden
Das Konfekt kann in Fettpapier, dünnem Weihnachtspapier oder buntes
Stanniol eingepackt werden
und als Schmuck für den Christbaum dienen
Auch kann man sie in geschmolzene Schokolade tunken und mit ganz
dünnen Streifen heller Schokolade verzieren
Guten Appetit

Weißer Orangerüffel M

Ergibt ca. 45 Stück
Zubereitungszeit: 45 min + 1 h Kühlzeit

150 g weißer Kuvertüre

50 g Butter oder Margarine

100 g Rohrohrzucker
2 EL Orangensaft
4 EL Orangenmarmelade (durch ein Sieb gestrichen)
abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange
100 g Kokosraspeln
50 g Cornflakes

Verzierung: Kokosraspeln oder fein angezogene Schale einer unbehandel-
ten Orange (Zesten)

- Kuvertüre und Butter oder Margarine im heißen Wasserbad schmelzen
- Zucker im Mixer pulverisieren, zugeben und alles kräftig verrühren.
- Orangensaft, leicht erwärmte Orangenmarmelade und abgeriebene O-
rangenschale in die flüssige Schokolade rühren.
- Kokosraspeln und die stark zerdrückten Cornflakes untermengen.
- Masse ca. 1 h im Kühlschrank fester werden lassen.
- Hände mit Puderzucker bestäuben und aus der Masse kleine Pralinen-
stangen formen.
- Stangen in Kokosraspeln rollen oder mit fein abgeschälten Orangensch-
alenstreifen verzieren.
- Zum Festwerden in den Kühlschrank stellen. Kühl aufbewahren.

Zimtmandeln II M

350 g abgezogene Mandeln

300 g Vollmilch-Kuvertüre

3 TI Zimt

50 g Puderzucker

25 g Kakaopulver

1 P. Bourbon-Vanillezucker

Mandeln rösten. Kuvertüre im warmen Wasserbad auflösen, 2 TI Zimt zugeben.

Mandeln portionsweise in die Schokoladenmasse geben, jeweils mit einer Gabel herausheben, etwas abtropfen lassen und nebeneinander auf Backpapier setzen. Fest werden lassen. Restliche Zutaten mischen, Mandeln darin wälzen.

Muffeins

Banane Kirsch Muffins bis 4 Ei M

Glutenfrei

Ergibt ca 3 Muffinsbleche a 12 Stück

200 g Deli Margarine / Butter

4 kleine Ei

300 ml Olivenöl / anderes

140 g Kefir oder Joghurt +

3 Bananen oder mehr (reife) zermanschen,

260 g Buchweizen gemahlen

130 g rote Linsen gemahlen.

130 g Kidneybohnen gemahlen.

200 g süße Mandeln + 4 bittere/ Nüsse gemahlen.

2 x Weinsteinbackpulver

0,5 TI Meersalz

ca 1 TI Senfkörner gemahlen.

2 EI Kakaopulver (zum färben)

1 Glas Sauerkirschen abgetropft

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

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

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

In gut gefettete Muffinsbleche, ca 2 El Teig einfüllen ,

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

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

22.04.2004 Hans60

Bananen Muffeins

Ergibt 2 Bleche a 12 Muffeins

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

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

in ausgefettete Muffeinsformen , je 2 El , oder

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

18.02.2004

Bananen Schoko Muffins 1 Ei

Glutenfrei

200 g Mehl ODER

100 g Kartoffelmehl + 100 g Nüsse ODER

70 g Buchweizenmehl +

30 g Amaranth +

100 g Nüsse / Mandeln gemahlen

0,5 Pkg. Backpulver ,/ 1 Tüte Weinstein dann

0,5 Tl. Natron (weglassen)

1/4 Tl. Zimt

3 El. Kakao

1 Ei trennen , Eiweiß mit Prise Salz steifschlagen

ca 130 -180 g Vollrohrzucker

100 ml Öl / Olivenöl

1/8 l Buttermilch / Kefir

3 Bananen

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

Ergibt ca 24 St

Andrea 27.1.04 CK

Textlich etwas geändert Hans60

04.02.2004

Bienenstichmuffeins M

glutenfrei

150 g Mehl (Reismehl oder Maismehl wie ihr wollt)

4 gestr. Tl Backpulver (Weinstein)

75 g Speisequark

50 ml Milch

50 ml Speiseöl

40 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

Für den Teig:

Mehl mit Backpulver mischen. Quark, Milch, Öl, Zucker und Vanillinzucker hinzufügen. Mit dem Handrührgerät (Knethaken) eine Minute auf höchstens Stufe verarbeiten. Nicht länger, Teig klebt sonst.

Anschließend der Teig auf dem Arbeitsplatz zu einer Rolle formen und in 12 Stücke schneiden. Diese jeweils in eine Muffinform drücken, sodass es eine glatte Oberfläche ergibt.

Für den Belag:

50g Zucker

75 g Creme Fraiche

75 g gehackte Mandeln

Zucker und Creme Fraiche in einem Topf unter rühren erhitzen bis er Zucker gelöst ist. Mandeln hinzugeben. Die Masse auf den Teig in den Formen geben.

Ober/Unterhitze etwa 180 Grad
vorgeheizt (Heißluft) 160 Grad
Backzeit 20-25 Minuten
von Hedda 10.1.04

Borj-e Akram Muffeins M

12 Stück

50 g Sonnenblumenkerne gem + kurz geröstet
100 g Buchweizen gem
100 g NT- Reis (Mittelkorn) gem
100 g Mais gem
1 Tl Korianderkörner mit gemahlen
2 El Vollrohrzucker
1 Prise Salz
1 Tüte Weinsteinbackpulver (17 g) Backin Backpulver
350 g = 400 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser
2 - 3 El Ananasstücke a d Dose , abgetropft
ungehärtete Margarine für Muffeinsblech

alle trockenen Zutaten verrühren , Mineralwasser einrühren,

die klein geschnittenen Ananasstücke unter heben.
Teig in die gefetteten Muffeins verteilen.

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

eigenes Rezept Hans60, 17.02.2005

Englische Muffins 2 Ei M

Glutenfrei

200 g Maismehl

250 ml Milch

1 TL Salz

1 TL Zucker

1 EL Butter

2 Eier

Milch aufkochen. Das Maismehl damit übergießen und 10 Minuten quellen lassen. Die Butter dazugeben, so dass sie schmilzt.

Ein Muffinblech gründlich einfetten.

Eier trennen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Das Eigelb mit den restlichen Zutaten unter das Maismehl rühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben. Die Masse in die Muffinformen füllen und im vorgeheizten Ofen 20-30 Minuten bei 200°C backen.

Warm mit Butter als Vorspeise servieren... eine Alternative zu Baguette

Rezepte Friesinger Mühle

Erbsen Käse Muffeins M

18 Stück

100 g Lauch in

1 Ei Becel Margarine angedünstet +

100 TK Erbsen dazu , ein wenig abkühlen lassen

30 g (2 Ei) Sesam ungeschält mit

1 TI Senfkörner +

1 TI Korianderkörner +

0,5 TI Kreuzkümmel +

1 TI Kurkuma +

6 Pfefferkörner geröstet,

bis es duftet + der Sesam springt, Deckel drauf, ausschalten, + 2-3 min auf der Hitze noch lassen. ein wenig abkühlen lassen, mit

1 Tasse (ca 150 g) Kichererbsen +
1 Tasse (ca 150 g) Maiskörner +
1 Tasse (ca 150 g) Buchweizenkörner zusammen mahlen.

1 Tüte (17 g) Weinsteinbackpulver
1 Prise Vollrohrzucker
1- 2 TI Meersalz
1- 2 TI Gewürzsalz dazu

300 g Magerquark mit
1 Ts kohlensäurehaltiges Mineralwasser verrühren + dazu

2 Ts kohlensäurehaltiges Mineralwasser auch dazu , gut vermischen , evtl ein wenig mehr, muss wie ein Rührteig, lieber ein wenig mehr , geht besser auf.

200 g grob geraspelten Gauda 48 % +
Lauch- Porree + Erbsengemüse untermischen.

In ausgefettete + oder in Papierförmchen , Muffeinsformen geben .

Bei 160°C Umluft , ohne vorheizen, 30 min backen
Ohne Umluft , mit vorheizen , ca 180 -190 °C , ca 15 - 20 min backen .
Ca 10 min in der Form abkühlen, dann raus kippen,

Warm schmecken diese Dinger mir am besten, wer will, kann noch Butter drauf tun.

Dazu Kaffee , oder auch Rotwein

Eigenes Rezept, Dienstag, 26. Oktober 2004 Hans60

Käse Maismehl Muffins 1 Ei M
glutenfrei

Trockene Zutaten

60 g Reismehl
70 g Buchweizenmehl
75 g Maismehl
2 TI Backpulver

1/2 Tl Salz
1 Prise Cayennepfeffer

150 g Geriebener Käse

Feuchte Zutaten

.

1 Ei

60 ml Öl

250 ml Milch

zum überbacken

50 g Geriebener Käse

Trockene Zutaten in einer Schüssel vermischen. Feuchte Zutaten in einer anderen Schüssel vermischen.

Die feuchten Zutaten zu den trockenen geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zügig verrühren.

In eine Muffigform mit Papierformchen füllen und bei 180°C backen.

Kirschen Muffin M

glutenfrei

Ca 24 Stück (2 Bleche)

300 ml Olivenöl

500 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser vermischen ,+ nach Bedarf

2 Tassen Kichererbsen, mahlen

1 Tasse rote Linsen, mahlen

100 g Buchweizen gemahlen.

0,5 Tl Meersalz nach Bedarf

1 Tüte (17 g) Weinsteinbackpulver

2 Tl Fenchel gemahlen kann auch weg bleiben, dafür Kakaopulver/ Carob

1 Tl Anis gemahlen kann auch weg bleiben, dafür Kakaopulver/ Carob

140 g Vollrohrzucker oder mehr

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

120 g geriebenen Gauda oder anderen, +
1 Glas abgetropfte Sauerkirschen alles zusammen gut verrühren

1 - 2 El in jede gut eingefettete Mulde geben.

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

Schmecken warm oder auch kalt

Könnten vielleicht 20 -30 g mehr Zucker, sein.

14.03.2004

Kokosraspel Muffins

glutenfrei

2 - 3 Bananen , zerdrückt , Passierstab

150 g Kokosraspel +

ca 50 -70 g Flüssigkeit

(von Milchherstellung ca 270 g feuchte)

2 El Kakaopulver

100 g Mais/ oder anderes gemahlen.

0,5 Zitronensaft ,frisch gepresst

0,5 Tüte Weinstein

1 Prise Meersalz

Deli- Margarine/Butter zum einfetten der Muffinsform- Blech

1 Blech ca 12 St.

Ca 30 min , bei 160 ° Umluft, nicht vorgeheizt

6.2.04 Hans60

Mais - Buchweizen Muffeins M

1 Handvoll in Scheiben geschnittenen Lauch in

1 El Becel Margarine angedünstet, abgekühlt

1 Tasse Maiskörner +

1 Ts rote Linsen +

100 g Buchweizen + mit
0,5 TL Kreuzkümmel +
1 TL gelben Senfkörner +
1 TL Korianderkörner +
6 Pfefferkörner gem
1 Prise Zucker
1 guten TL Kräutersalz
1 TL Salz
1 Tüte Weinsteinbackpulver (17 g)

180 g Magerquark mit
3 Tassen kohlensäurehaltiges Mineralwasser vermischt.

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

In 1eingefettetes Blech (12 St) einfüllen +

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

Eigenes Rezept, Donnerstag, 21. Oktober 2004
Hans60

Mais-Muffeins Mexikanische 1 Ei

Für 12 Stück
100 g Mehl / Buchweizen gem
175 g Maismehl (aus dem Reformhaus) (Mais gem)
2 TL Backpulver / Weinsteinbackpulver
1/2 TL Salz
50 g Butter oder Margarine

1 Ei

1 rote Paprikaschote
100 g TK- Maiskörner
250 g Butter oder Margarinemilch/, ein bisschen blöde ausgedrückt
1/2 Bund Petersilie

PS bei glutenfrei, empfiehlt es sich , die Flüssigkeitsmenge, gleich zu setzen, wie Mehl + Maismehl, lieber ein wenig mehr, sie gehen besser auf.
(ich heize bei Umluft, nicht vor , sie brauchen dann ca 30 min bei ca 170°C , ist bei jedem Ofen anders) sonst wie unten angegeben , bereiten.
Hans60

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Muffeinblech

fetten oder Papierförmchen hineinsetzen. In einer großen Schüssel beide Mehlsorten, Backpulver und Salz gut vermischen.

2. Die Butter oder Margarine und das Ei in einer Schüssel cremig rühren, dann die Butter oder Margarinemilch zugeben. Petersilie waschen und ohne grobe Stängel fein hacken. Paprika putzen, waschen und klein würfeln. Mais, Petersilie und Paprika unter die Butter oder Margarinemilchmischung rühren. Dann diese nach und nach zur Mehlmischung geben und zu einem Teig verrühren.

3. Die Muffeinquellen zu jeweils 2/3 mit Teig füllen. Im Backofen etwa 15-20 Minuten backen (Mitte; Gas 3-4; Umluft 180 °C), bis die Muffeins leicht gebräunt sind. Das Muffeinquell aus dem Backofen nehmen, die Muffeins darin etwas abkühlen lassen, dann aus den Förmchen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

(kann ich nur empfehlen, nehme allerdings Weinsteinbackpulver + Buchweizenmehl , damit ist es GF , Hans60, 02.10.2004)

Mohn Muffins Bazman

glutenfrei / kuhmilchfrei / Eifrei

Zutaten für 15 Portionen

1 handvoll Lauch, TK, klein geschnitten

1 Paprikaschote(n), rote, klein gewürfelt

1 Möhre(n), geraspelt

40 g Ingwer, klein gewiegt oder gerieben

200 g Kidneybohnen +

100 g Naturreis, (Mittelkorn) +

60 g Buchweizen, ganz +

1 TL Senfkörner, gelbe +

1 TL Kreuzkümmel +

5 Körner Pfeffer +

50 g Mohn, alles zusammen mahlen

1 Prise Rohrzucker

1 Prise Salz

1 Tüte/n Backpulver (Weinsteinbackpulver)

410 g Mineralwasser, ca 460 ml , kohlensäurehaltiges

3 El Sojasauce (Tamari)

Fett, für die Formen/ Muffinsblech

Zubereitung

Alle trockenen Zutaten vermischen. Wasser mit Tamari zu der Mehlmischung geben, verrühren, sollte wie ein sehr dünner Rührteig sein, lieber

ein paar Tropfen mehr. Lauch bis Ingwer vermischen, unter den Teig heben. In eingefettete Muffinsmulden, (Blech) 1 guten Ei geben. In den kalten Backofen, bei 160°C Umluft, 30 min backen, bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca. 180°C ca 16- 20 min backen. Sie reißen an der Oberfläche etwas ein, Zeichen von zuwenig Flüssigkeit, aber tut dem Geschmack keinen Abbruch. Sehr sättigend. Dazu Salat der Saison, ein Bier oder Traubensaft macht es auch. Hinweis: Mohn alles zusammen mahlen = kann auch Sesamsaat oder Leinsaat oder Sonnenblumenkerne sein. Dadurch erspare ich mir Ei + zusätzliches Fett + zusätzliches pflanzliches Bindemittel.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
19.06.05 Hans60

Möhren Muffins oder Kuchen 5 Ei

ohne Mehl und Fettzugabe

Zutaten für 1 Portionen

4 große Ei(er), oder 5 kleinere, getrennt

220 g Zucker

250 g Möhre(n), fein gerieben

250 g Haselnüsse, gerieben, auch andere Nüsse oder Mischung

1 Pck. Vanillinzucker

½ Pck. Backpulver

1 Msp. Zimt

4 EL Rum

Fett und Semmelbrösel für die Form

Zubereitung

Eiweiß steif schlagen, restliche Zutaten zügig mischen. Eischnee unterheben. Kuchenform von 26-cm-Durchmesser oder Kastenform oder Muffinförmchen fetten, mit Semmelbröseln bestreuen, Teig einfüllen. Bei Ober-/Unterhitze 175°C ca. 45-50 Minuten (Kuchen) bzw. 25-30 Minuten (Muffins) backen. Stäbchenprobe machen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
14.05.05 aschpazi

Muffeins Ahwaz 3 Ei M

12 Portionen

3 Ei

3 El Honig ,evtl mehr, kosten.
1 Prise Salz
1 Zitrone Schale + Saft
50 g Cashewkerne +
5 bittere Mandeln, gehackt

75 g bittere Kuvertüre gehackt/ geraspelt

2 El Kakaopulver (ohne Zucker)
5 El Mais gem. (Polenta)
0,5 Tüte Weinsteinbackpulver (17 g Tüte)
(evtl noch ein Schuss Rum, wenn zu dick der Teig)
12 Papiermuffeiformen für 1 Blech

Ei mit Honig + Zitrone schaumig rühren, alle anderen Zutaten dazu, verrühren, abschmecken ob süß genug.
Muffeinsblech mit 12 Papiermuffeiformen , + überall 2 El Teig einfüllen.

Da der Ofen noch heiß,
nur 20 min , bei 160°C Umluft,

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

Nach dem abkühlen, wurden sie mit
200 ml süße steigeschlagende , mit Bourbon Vanillezucker, Sahne serviert.

26.12.2004 Hans60

Muffeins Khoy M

1 Stange (300 g) Lauch kleingewiegt + in
2 El Becel Reformmargarine angedünstet, abkühlen

1 TI Senfkörner +
1 El Sonnenblumenkerne +
3 TI Sesam ungeschält +
2 TI Korianderkörner +
1 TI Schwarzkümmel +
6 Pfefferkörner in einer trockenen Pfanne geröstet, Deckel drauf

abkühlen

dann mit

1 Tasse Kichererbsen +

100 g rote Linsen +
1 Ts Maiskörner (kein Popkorn) +
100 g Buchweizen mahlen

1 Tüte (17 g) Weinsteinbackpulver +
1 TI Kurkuma +
2 TI Kräutersalz
1-2 TI Salz alles zusammen vermischen

250 g Magerquark mit

1 Ts kohlensäurehaltiges Mineralwasser verrühren + mit
2- 3 Ts kohlensäurehaltiges Mineralwasser
den trockenen Teig vermischen,
dann noch Lauch +

Ca 200 g grob geraspelten Gauda unter mischen
+ in 2 Bleche a 12 mit Papierförmchen ausgelegte Muffeinsformen geben
bei 160° C Umluft ohne vorheizen , ca 30 min backen .
ohne Umluft . dann vorheizen bei ca 180°, ca 18-20 min

PS durch den Quark werden die Muffeins saftiger, man kann den Quark
auch weglassen

31.10.2004 eigenes Rezept, Hans60

Muffeins Saqqez M

24 Stück

2 TI Senfkörner +
1 El Korianderkörner +
1 TI Kreuzkümmel +
1 Chilischote (trocken) +
1 El Kurkuma +
2 El Sesamsaat ungeschält zusammen rösten, bis sie springen, Deckel
drauf + 1- 2 min , dann runter von der Hitze.

1 Handvoll Lauch/Porree kleingewiegt in
1 TI Becel Margarine auf der Hitze angedünstet. , ausschalten , runter
nehmen , auf der Rest Hitze 1 trockene Pfanne stellen + da rein
1 Tasse TK Erbsen, ab + zu schütteln, die Pfanne

die angerösteten Körner mit

1 Tasse Sojabohnen +
1 Ts Maiskörner (keinen Popkorn) +
1 Ts Kidney Bohnen +

100 g Buchweizen mahlen + mit

1 Tüte (17 g) Weinsteinbackpulver +

1 TI Vollrohrzucker +

2 TI Kräutersalz +

1 TI Meersalz verrühren +

4 Tassen kohlensäurehaltiges Mineralwasser vermischen +

20 schwarze kernlose Oliven (Lake) +

1 Piri Piri (scharfe Chilischote eingelegt) kleingewiegt , dazu

dann die Erbsen + Lauch dazu

200 g frisch geraspelten Gauda 48 % alles zusammen verrühren,
wahrscheinlich muss noch

1 Ts kohlensäurehaltiges Mineralwasser dazu gegeben werden, es dickt
sehr nach , die Bohnen brauchen viel.

In ausgefettete , oder mit Papierförmchen ausgelegte 2 Muffeins Bleche a
12 Stück füllen

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

Ohne Umluft, mit vorheizen ca 170 - 190°C , 15-20 min backen

Eigenes Rezept 05.11.2004, Hans60

PS

Da wir „alle“ die Gewohnheit haben , gleich, wenn die aus dem Ofen
kommen, eines zu versuchen, dies sollte man bei diesen bei diesen lieber
lassen, auch wenn wir die üblichen 10 min gewartet haben, damit sie sich
ein wenig verfestigen.

Sie sind dann immer noch, klitsch, oder feucht der Teig , + schmeckt noch
nach „Hülsenfrucht, den Geschmack wird jeder/jede kennen, denn wir
„müssen“ ja immer abschmecken.

+ sind natürlich, dann enttäuscht,

aber es bringt nichts , die länger zu backen, als gewöhnlich.

Bitte habt etwas Geduld , wenn diese nur noch lau , fast abgekühlt sind,
sind sie innen trocken, (Teig) , + der Hülsengeschmack ist weg ,
neutral.

es kann auch Zwiebel sein,

nur meine „Madam“ verträgt keine Zwiebel.

Knoblauch kann auch mit rein , wer es verträgt

Muffeins Urmiyeh (1 Ei , wer will) M

50 g Lauch klein schneiden mit
1 TI Becel Reform Margarine ,2- 3 min andünsten
2 TI Curry ohne Salz dazu + auch noch 2 min dünsten,
runter von der Hitze

auf der noch heißen Hitze ,1 kleine Pfanne trocken

3 EI Kokosraspel, kurz rösten, auf 1 Teller damit,

dann

1 TI Senfkörner +
1 EI Koriander
3 EI Sesam ungeschält, Deckel drauf , Hitze aus , ca 3 min , bis es anfängt
zu duften , runter von der Hitze, wird sehr schnell, na , schwarz.

Alles abkühlen lassen .

In der Zwischenzeit

2 Bananen a ca 100 g , geschält , brechen + mit

150 g geraspelten Gauda +

Kokosraspel + Lauch, mit Pürierstab, pürieren.

100 g Amaranth +
100 g Maiskörner +
80 g Buchweizen mit dem
Senf/Koriander/Sesam mahlen.

1 Prise Vollrohrzucker +
1 Tüte (17 g) Weinsteinbackpulver
1 EI Curry ohne Salz +
1 TI Kräutersalz +

2 EI Schokostreusel

alle Zutaten mit
ca 2 Tassen kohlensäurehaltiges Mineralwasser +
1 Ei,(wer will, muss aber nicht)
verrühren (sollte wie ein Rührteig sein) +

in ca 12-14 Papiermuffeinsförmchen verteilen +

bei 160° C ohne vorheizen 30 min backen ,
ca 10 -15 min abkühlen lassen , zum verfestigen + dann auf ein Kuchen-
rost stürzen , abkühlen lassen

eigenes Rezept 31.10.2004 Hans60

Muffeins Veis 3 Ei M

glutenfrei

50 g Cashewkerne, fein gehackt

100 g Schokostreusel

3 Ei

1 El Honig

1 Prise Salz

2 El heißes Wasser

1 Orange , Schale

3 El Mais gem.

0,5 Tüte Weinsteinbackpulver (17 g Tüte)

Fett für die Formen

Ei mit Honig + Wasser schaumig rühren, alle anderen Zutaten dazu, ver-
rühren, Muffeinsblech (12er) gut einfetten, + überall 2 El Teig einfüllen.

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

10 min in der Form lassen, raus stürzen, auskühlen lassen, +

2 h , vor dem servieren, mit Orangensaft tränken.

26.12.2004 Hans60

Mein Tipp

anstelle von Backpulver + Natron,
kann man auch nur
Weinsteinbackpulver verwenden

Hans60

21. Oktober 2004

Muffins

Glutenfrei

Ergibt 2 Muffinsbleche a 12 Stück

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

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

3 TI Gewürzsalz
2 Tüten Weinsteinbackpulver
1-2 TI Meersalz

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

Fett für die Muffinsformbleche

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

Beide Bleche in den Ofen + bei

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

20.05.2004 Hans60

Muffins 4 Ei

Zutaten:

200 g Margarine / Deli +
150 g Vollrohr Zucker +
4 Ei schaumig rühren
1 Prise Meersalz
50 g Amaranth gemahlen
100 g Mais gemahlen.
100 g Buchweizen gemahlen
100 g Kichererbsen gemahlen
1 Tüte Weinstein 17 g

2 Essl. Kakao alle trockenen Zutaten verrühren + untermischen
etwas Wasser/ **Milch**

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

Ergibt ca 2 Bleche a 12 Stück

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

Muffins Maku 3 Ei M

Zutaten für 12 Stück:

1 Zwiebel,
1 Paprikaschote +
1 rote Chilischote
1 TI Kreuzkümmel
0,25 TI Paprikagranulat oder
scharfes Paprikapulver
1 EL kaltgepresstes Olivenöl,

3 Ei

1 EL Senf,

240 ml Milch,

125 g geriebener Käse,(Gauda)

150 g Buchweizen gem +
30 g Amaranth gem

60 g Maismehl (oder Speisestärke),/ Kartoffelmehl oder Mais gem.
1 Tüte Weinstein
Kräutersalz,
frischer Pfeffer,
Butter zum Einfetten

Zubereitung:

Zwiebel abziehen und fein würfeln, klein schneiden.
Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.
1 Paprikaschote +1 rote Chilischote fein würfeln zugeben und bei mittlerer
Hitze zugedeckt kurz andünsten. Danach abkühlen lassen.
Eier trennen und das Eiweiß mit Prise Salz steif schlagen.

Eigelb mit Senf und Milch verquirlen und mit zwei Drittel des Käses zum Gemüse geben. Buchweizen- + Amaranth- mit Maismehl und Backpulver vermischen und esslöffelweise unter die Gemüsemasse mischen. Mit Kräuttersalz und Pfeffer + Paprika (Pulver) kräftig abschmecken. Das Eiweiß vorsichtig mit einer Gabel unter die Masse heben. 12 Muffinförmchen mit Butter einfetten und zu jeweils zwei Drittel mit dem Teig füllen. Den restlichen Käse darüber streuen.

Die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 180°C circa 30 Minuten backen
Nicht vorgeheizten Backofen (Heißluft 165°C) ca 30- 40 min backen. Sie schmecken warm und kalt. Dazu passt ein frischer Salat.

07.02.2004 Hans60

Okara Muffins 1 Ei + 1 Eigelb

1 Tasse Okara
2 Bananen

1 Eigelb +

1 Ei

0,5 geriebene Zitronenschale
50 g geriebene bittere Kuvertüre
Prise Salz
100 -150 g Mais gemahlen.
1 Tüte Weinstein

alles zusammen verrühren + in das gefetteten Muffinsblech füllen

bei ca 160° C gut 30 min Umluft backen

(kann noch etwas Flüssigkeit zugegeben werden, gehen besser hoch)

08.02.2004 Hans60

Okara Muffins, Veränderung

2 Tassen Okara (2 x)
2 Bananen
100 g Kichererbsen
0,5 Zitronensaft
3 El Kakaopulver
Prise Salz
100 g Mais gemahlen.
1 Tüte Weinstein

1 Prise Salz
0,5 Tasse Olivenöl +
Obstsft (Kirsche)

alles zusammen verrühren + in das gefetteten Muffeinsblech füllen
bei **ca 160° C gut 30 min Umluft backen**

(kann noch etwas Flüssigkeit zugegeben werden, gehen besser hoch)

08.02.2004

2 Bleche
28.02.2004

Orangen Muffins / Kuchen 3 Ei

100 g Zucker
125 g geriebene Mandeln
60 g Kartoffelstärke
½ TI Weinstein-Backpulver,
1 Prise Salz

3 Eier

30 g Butter
1 ungespritzte Orange
Butter, Zucker und Eigelb cremig schlagen. Stärke, Mandeln und Backpulver vermischen und hineinrühren. Saft und geriebene Schale einer Orange hinzufügen. Eiweiß zu festem Schnee schlagen und vorsichtig mit den anderen Zutaten vermischen. In Kastenform füllen und bei 180° etwa 50 Minuten backen (40 Minuten bei Muffinförmchen, gibt 12 Stück).
Guten Appetit! von Lis

Paprika Muffeins

1 Zwiebel fein wiegen + in
1 - 2 El Olivenöl/ anderes andünsten, abkühlen lassen

1 rote Paprikaschoten fein wiegen,

1 Tasse Kichererbsen gemahlen
1 Tasse Mais gemahlen
1 Tasse rote Linsen +
1 TI gelber Senfkörner +
3-5 Pfefferkörner zusammen mahlen

1-2 TI Gewürzsalz (eher 2 TI)
0,25 TI Vollrohrzucker oder 1 Prise
1 Tüte (17 g) Weinsteinbackpulver
3 Tasse kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Fett für die Form

1 Muffeinsbackblech a 12 St

die trockenen Zutaten, Zwiebel + die rohe Paprika, gut vermischen, dann das Wasser unterrühren, + in die eingefetteten Muffeinsmulden geben.

30-35 min , bei 160°C Umluft OHNE vorheizen, backen.
Ca 10 min in der Form, sich verfestigen lassen,
Vorsichtig auf ein Kuchenrost, gleiten lassen, abkühlen.

Oder nach ca 20 min , mit einem Sägemesser, vorsichtig quer oder längst aufschneiden, + auf die noch warmen Muffeins, (wer darf) Butter drauf geben. Guten Appetit

07.06.2004 Hans60 (eigene Zusammenstellung)

Paprika Muffins 3 Ei M

Zutaten für 12 Stück:

1 Zwiebel,
1 Paprikaschote +
1 rote Chilischote
1 TI Kreuzkümmel
0,25 TI Paprikagranulat oder
scharfes Paprikapulver
1 EL kaltgepresstes Olivenöl,

3 Ei,

1 EL Senf,

240 ml Milch,

125 g geriebener Käse,(Gauda)

150 g Buchweizen gemahlen +
30 g Amaranth gemahlen

60 g Maismehl (oder Speisestärke),/ Kartoffelmehl oder Mais gemahlen.
1 Tüte Weinstein
Kräutersalz,

frischer Pfeffer,
Butter zum Einfetten

Zubereitung:

Zwiebel abziehen und fein würfeln, klein schneiden.

Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.

1 Paprikaschote + 1 rote Chilischote fein würfeln zugeben und bei mittlerer Hitze zugedeckt kurz andünsten. Danach abkühlen lassen.

Ei trennen und das Eiweiß mit Prise Salz steif schlagen.

Eigelb mit Senf und Milch verquirlen und mit zwei Drittel des Käses zum Gemüse geben. Buchweizen- + Amaranth- mit Maismehl und Backpulver vermischen und esslöffelweise unter die Gemüsemasse mischen. Mit Kräuttersalz und Pfeffer + Paprika (Pulver) kräftig abschmecken. Das Eiweiß vorsichtig mit einer Gabel unter die Masse heben. 12 Muffinförmchen mit Butter einfetten und zu jeweils zwei Drittel mit dem Teig füllen. Den restlichen Käse darüber streuen.

Die Muffins im vorgeheizten Backofen bei **180°C circa 30 Minuten backen**

Nicht vorgeheizten Backofen (Heißluft 165°C) circa 30- 40 min backen. Sie schmecken warm und kalt. Dazu passt ein frischer Salat.

07.02.2004

Pikante Muffein I M

glutenfrei

Ca 24 Stück (2 Bleche)

300 ml Olivenöl

500 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser vermischen ,+ nach Bedarf

2 Tassen Kichererbsen, mahlen

1 Tasse rote Linsen, mahlen

0,5 TI Paprikagranulat

100 g Buchweizen gemahlen.

1-2 TI Meersalz nach Bedarf

1 Tüte (17 g) Weinsteinbackpulver

0,5 TI Schabziegenkleesamen gemahlen.

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

1 rote oder gelbe Paprika , klein schneiden, drunter mischen .

(1- 2 oder mehr Knoblauchzehen, mit einer Gabel zerdrücken, + zu geben, man kann es auch lassen)

3 5 cm frischen Ingwer , klein schneiden, man kann es auch lassen

ca 200 g geriebenen/ geraspelten Gauda oder anderen, alles gut verrühren

1 - 2 Ei in jede gut eingefettete Mulde geben.

Ca 100 g geriebenen/ geraspelten Gauda oder anderen, auf dem Teig legen

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

Schmecken warm oder auch kalt

(Schabziegenkleesamen, gibt es in BRD meist im Reformhaus, unterstützt den Käsegeschmack, wird auch von der Lebensmittelindustrie viel benutzt um den Verbraucher vor zu gaukeln , es wäre Käse vorhanden, oder billigen, auf zu werten, kann für viele Dinge benutzt werden.)

22.02.2004

01.04.2004

Veränderung

Anstelle von der Paprika

200 -300 g sehr kleingeschnittenes Lauch in Olivenöl anbraten. dann

200 - 300 g kleingeschnittene Champignons beifügen, abkühlen lassen.

Geht auch mit Zwiebel, + jedes andere Gemüse.

+ weiter wie oben beschrieben

Veränderung :

Anstelle Gemüse,

2- 3 Ei Kakaopulver , / Carob

1 Tüte Bourbon Vanille oder anderen

Vollrohr Zucker oder anderen nach Geschmack , ca 4 - 8 Ei (Vorschlag)

Dann muss aber die Flüssigkeitsmenge angeglichen werden .

Das heißt , das gleiche Volumen ,

von der Trockenmasse = kohlensäurehaltiges Mineralwasser

Pikante Muffins II M

glutenfrei

1 kleine Zwiebel sehr klein schneiden

1 Chicoree sehr klein schneiden

Olivenöl

2 Tassen Kidney Bohnen (diesmal habe ich 1 kleine Tasse genommen, ca 120 g)

1 Tasse rote Linsen

100 g Buchweizen

6 Pfefferkörner

1 TI gelbe Senfkörner

0,5 TI Kreuzkümmel alles zusammen mahlen

1- 2 TI Gewürzsalz

1 Prise Zucker

1 Tüte (17 g) Weinsteinbackpulver

ca 200 g Gauda (48 %) grob geraspelt oder gerieben

500 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser +
die Tasse voll mit Olivenöl

Zwiebel anbraten + Chicoree dazu, leicht bräunen lassen. Abkühlen lassen

Die trockenen Zutaten vermischen,

ebenso mit den feuchten Zutaten verfahren.

Gauda unter mischen, + in gut gefettete , auch Teflon, Muffinsformen geben 1 Ei , voll ,bei den kleinen Blech Formen, reichen

Ergab knapp 20 Stück .

Sehr luftig, schmecken warm sehr gut, ersetzte mein Mittagessen.

09.04.2004 Hans60 (eigene Zusammenstellung)

Quark Muffins 2 Ei M

ergibt ca. 12 Stück(bei mir immer so 15 bis 16)

100 g Butter

180 g Zucker

2 Ei

500 Quark

1 P. Vanillepudding

2 El. Grieß

alles vermischen und gut verrühren.

Bei 170° Umluft 35-40 min. backen.

Sie gehen gut auf und fallen, nachdem man sie aus dem Backofen herausgenommen hat, total zusammen.

Soll aber so sein!

4.3.03 Isis CK

Sadich Muffeins

12 Portionen

100 g NT- Reis (Mittelkorn) +

100 g Buchweizen +

100 g Kichererbsen +

50 g Mohn gemahlen

1 Prise Salz

2 El Vollrohrzucker

1 Tüte 17 g Weinsteinbackpulver

7 (ca 100 g) getrocknete Feigen klein geschnitten

350 g = 400 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

evtl etwas mehr, sollte wie ein Rührteig, lieber etwas mehr geht besser auf.

1 Muffeinsblech , +

Fett dafür

Erst die trockenen Zutaten vermischen, Wasser dazu, verrühren , zum Schluss die Feigen unterrühren.

Teig in die eingefetteten Mulden geben.

In den kalten Backofen , bei 160°C , 30 min backen.

Bei Ober- + Unterhitze mit vorheizen, ca 190°C , ca 14- 17 min backen

Eigenes Rezept ,Hans60 ,19.02.2005

Sauerkraut Muffins 3 Ei M

Zutaten für 12 Stück:

1 Zwiebel,
180 g Frischkost-Sauerkraut,
1 EL kaltgepresstes Olivenöl,

3 Ei,

1 EL Senf,

240 ml Milch,

125 g geriebener Käse,(Gauda)

150 g Buchweizen gemahlen +
30 g Amaranth gemahlen

60 g Maismehl (oder Speisestärke),/ Kartoffelmehl oder Mais gemahlen.
2 gehäufte TL Weinstein-Backpulver, / 1 Tüte Weinstein
Kräutersalz,
frischer Pfeffer,
Butter zum Einfetten

Zubereitung:

Zwiebel abziehen und fein würfeln,
Sauerkraut klein schneiden. Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Sauerkraut zugeben und bei mittlerer Hitze zugedeckt kurz andünsten. Danach abkühlen lassen.

Ei trennen und das Eiweiß mit Prise Salz steif schlagen.

Eigelb mit Senf und Milch verquirlen und mit zwei Drittel des Käses zum Sauerkraut geben. Buchweizen- + Amaranth- mit Maismehl und Backpulver vermischen und esslöffelweise unter die Sauerkrautmasse mischen.

Mit Kräutersalz und Pfeffer kräftig abschmecken. Das Eiweiß vorsichtig mit einer Gabel unter die Masse heben. 12 Muffinförmchen mit Butter einfetten und zu jeweils zwei Drittel mit dem Teig füllen. Den restlichen Käse darüber streuen.

Die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 180°C circa 30 Minuten backen
Nicht vorgeheizten Backofen (Heißluft 165°C) circa 30- 40 min backen. Sie schmecken warm und kalt. Dazu passt ein frischer Salat.

Reformkurier 2 /04

Textlich ein wenig geändert

04.02.2004

Schoko Muffins

Milch + Eifrei

glutenfrei

1 Tasse (120 g) Rosinen in Wasser/Wein/Rum einweichen
1 Zitrone Schale + Saft

2 Tassen Kidney Bohnen
1 Tasse rote Linsen
100 g Buchweizen
0,5 TI Aniskörner (kann auch weg bleiben) alles mahlen

100 g Mandeln oder andere Nüsse gemahlen.

2 Tüten Bourbon Vanille Zucker oder anderen
0.5 TI Meersalz
1,5- 2 Tüten Weinsteinbackpulver
200 g Vollrohrzucker oder anderen , mehr nach Geschmack
6 Ei Kakaopulver

600 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser
400 ml Olivenöl

Margarine oder Butter zum einfetten der Muffinsbleche
Die trockenen Zutaten mit einander vermischen.
Wasser , Öl + Zitronensaft vermischen + alles gut zusammen verrühren.
Rosinen unterrühren, +

Muffinsformen gut einfetten
1 Ei Teig pro Loch reichen , sind ja nur kleine, oder eben nicht mehr als dreiviertel voll

beide Bleche zusammen in den Ofen

ca 30 min bei 160° C Umluft ohne Vorheizen , reicht bei mir immer

09.04.2004 Hans60 (eigene Zusammenstellung)

Schoko Muffins 2 Ei M

glutenfrei

3 Bananen zerdrückt
125 g Mandeln gemahlen.

100 g bittere Kuvertüre gemahlen.

50 g Mais gemahlen
50 g Sojabohnen gemahlen
2 Ei getrennt
3 EL Olivenöl
1 Tüte Weinstein
1 Prise Salz
ca 100 - 200 ml Selters
1 guten Schuss Rum alles mit einander vermischt +

in die gefettete Muffeinsformenblech gefüllt

bei 160° C Umluft ca 30 min backen ohne vorheizen

15.02.2004 Hans60

Schoko Muffins I 2 Ei M

glutenfrei,

Zutaten für 12 Portionen

Für den Biskuitboden:

2 Ei

2 EL Rohrzucker oder 60 g

40 g Maismehl oder 30 g

40 g Reis - Mehl

250 g Mandeln + Haselnüsse, oder einzeln

100 g Kuvertüre, bittere, in der Mandelmühle gemahlen

2 EL Rohrzucker

1 Prise Meersalz

0,5 TL Vanille, Bourbon, gemahlen. oder 1 T Vanillezucker

1.5 EL Kakaopulver

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

0,5 TL Zimt, gemahlen

10 Körner Piment, gemahlen

0,5 TL Nelken, gemahlen

0,5 TL Muskat, gemahlen

0.12 TL Kardamom, gemahlen

1.5 TL Koriander, gemahlen

500 g Quark (Magerquark)

200 ml süße Sahne

9 Blatt Gelatine

250 ml Wein, rot

Zubereitung

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

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

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

17.10.03 Hans60 CK

Schokoladen Karotten Muffeins

glutenfrei

Ca 12 Stück

500 g Karotten, grob raspeln, weich kochen in ca 0,5 l Brühe, ab gießen , ab kühlen , zu Mus

1 Tasse Kichererbsen gemahlen +
1 Tasse weiße Bohnen gemahlen +
1 Tasse Mais gemahlen +
100 g Mandeln / andere Nüsse gemahlen +
150 - 200 g Vollrohrzucker
1 Tüte Weinsteinbackpulver
0,5 TL Meersalz
5 EL Kakao Pulver
3 Tassen kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Fett für die Muffeinsformen

+ Puderzucker

500 g Karotten, grob raspeln, weich kochen in ca 0,5 l Brühe, ab gießen , zu Mus + ab kühlen .

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

Ebenso mit dem Karottenmus verfahren.

Die Muffeinsformen einfetten, den Teig einfüllen

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

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

Eigenes Rezept, 29.05.2004 Hans60

Vollkorn Muffeins

glutenfrei

1 Tasse Kichererbsen gemahlen
1 Tasse Mais gemahlen
1 Tasse Amaranth gemahlen
100 g Mandeln gemahlen
je 3 El , leicht geröstet, + abgekühlt,
Alfalfa*, Sonnenblumenkerne, Sesamsaat, Leinsaat,
2-3 TI Gewürzsalz
2 El Hefeflocken
1 TI Kreuzkümmel gemahlen
1 TI Bockshornkleesamen gemahlen
2 TI Koriander gemahlen
0,5 - 1 TI Paprika Pulver scharf
1 Tüte Weinsteinbackpulver (17 g)
4 Tasse kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Fett 1 Muffeinsblech a 12 Stück

Sesamsaat

Von Kichererbsen bis Weinsteinbackpulver gut vermischen, Wasser dazu,
verrühren. In die gefetteten Formen geben.
+ mit Sesamsaat bestreuen

bei 160° C , Umluft ohne vorheizen, ca 30 - 40 min backen , Nadelprobe.

Noch ein wenig in der Form lassen.

Vorsichtig das Blech umdrehen , + die Muffeins auf ein Kuchenrost gleiten
lassen, (wer kann) aus kühlen lassen .

*den Alfalfa hatte ich gemahlen., aber man kann ihn auch weg lassen
habe sonst alle Samen ganz gelassen, da der Teig so feucht ist, ist die
Samen, nach dem backen, so weich , das er nicht zu merken ist

Eigene Zusammenstellung

30.05.2004 Hans60

Vollkorn Muffeins II

1 Muffeinsblech a 12 Portionen

150 g (1 Tasse) Kichererbsen gemahlen

150 g (1 Tasse) Mais gemahlen

150 g (1 Tasse) Amaranth gemahlen

2 TI Koriander mit mahlen

100 g Mandeln gemahlen

2 TI Meersalz

0,25 TI Vollrohrzucker

1 TI Bockshornkleesamen gemahlen

2 El Hefeflocken

3 El Sonnenblumenkerne, ganz

3 El Sesamsaat, ganz

3 El Leinsaat, ganz

1 Tüte Weinsteinbackpulver

3- 4 (eher 4)Tasse kohlensäurehaltiges Mineralwasser

Fett für die Formen

Von Kichererbsen bis Backpulver alles vermischen, Wasser dazu, gut verrühren. Einfüllen.

Bei 160° C Umluft, OHNE vorheizen , 30 - 40 min backen.

Ca 10 -20 min in der Form lassen,

Vorsichtig auf ein Kuchenrost stürzen, abkühlen lassen.

Eignet sich auch als Frühstücksbrötchen, dann evtl Bockshornkleesamen weg lassen

Eigene Zusammenstellung

31.05.2004 Hans

Zimtmuffeins M

Zutaten für 4 Portionen

100 g Datteln, ohne Stein

50 g Mandeln

Teig (Grundrezept Spritzgebäck)

4 EL Milch

1 TL Zimt, gemahlen

2 EL Puderzucker

Zubereitung

Datteln und Mandeln fein hacken. Spritzgebäckmasse mit der Milch nach Grundrezept zubereiten. Datteln, Zimt und Mandeln unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Förmchen auf die Bleche setzen. Bis zu 3/4 füllen. Bei 200 Grad vorgeheizt auf der 2. Schiene ca. 15 min. backen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

12.2.02 Katzelalu CK

Pizza

Kartoffel Pizza M

1 Pkg Mondamin-Pizza-Teig,
4 El Olivenöl Fett für das Blech
2 Pkg Tomato al Gusto Pikante
2 Dosen "Kartoffel pur"
200 g Parmesan oder Schafskäse
2 TL frische Rosmarinnadeln

Pizza-Teig mit 250 ml lauwarmem Wasser und 2 El Olivenöl verkneten. Teig auf einem gefetteten Backblech oder in 2 Pizzaformen ausrollen. Tomato al Gusto etwas abtropfen lassen und auf dem Teigboden verstreichen. Ofen auf 225°C vorheizen. Kartoffel pur" abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Käse würfeln und zusammen mit den Rosmarinnadeln darüber streuen, mit restlichem Olivenöl beträufeln und im Ofen ca. 30 Min. backen. Vor dem Servieren in Stücke schneiden.

Kartoffel-Pizza I 1 Ei M

Portion: 4

1.5 kg Kartoffeln; mehlig kochende
Salz

1 Ei

1 El Speisestärke
10 El Olivenöl; kaltgepresstes
2 TI Rosmarinnadeln; gehackte
750 g Fleischtomaten

300 g Schafkäse; milde Sorte- nehmen
100 g Oliven; schwarz, entsteint, geviertelt
2 El Oregano; gerebelt

100 g Parmesan; gerieben

Pfeffer; schwarz, a.d.M.

muss sagen da kann man noch viel Variieren ;-)

Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser kochen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Salz, Ei und Speisestärke verkneten.

Ofen auf 250 Grad vorheizen.

Backblech mit zwei El. Olivenöl bestreichen und mit Rosmarinnadeln bestreuen. Kartoffelmasse auf dem Backblech gleichmäßig auseinander drücken. Kartoffelboden im vorgeheizten Ofen auf der 2. Einschubleiste von unten 20 Minuten backen, herausnehmen.

Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in Scheiben schneiden. Boden mit den Tomatenscheiben belegen. Schafskäse, Oliven, Oregano und Parmesan darüber verteilen. Restliches Olivenöl darüber träufeln.

Bei 225 Grad im vorgeheizten Ofen auf der 2. Einschubleiste von unten weitere 25-30 Minuten backen.

Veränderung

Teig wie oben

Den Boden gebacken

Ein wenig Tomatenmark aus der Tube über den Boden gestrichen.

Ein wenig geraspelten Käse drauf, .

In Scheiben geschnittene Tomaten,

3 Eier mit 300 g Schafs- Ziegenkäse püriert, +

1 TL Gewürzsalz

über die Tomaten gegossen ,

darauf eine gute Schicht ,mittelalten Gauda geraspelt,

Paprikagranulat + Schabzigerkleesamen gem drauf .

+ das ganze in den noch heißen Backofen

2. Einschubleiste von unten weitere 25-30 Minuten backen.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Kartoffelpizza Margherita 3 Ei M

Für 6-8 Portionen

Teig

200 g Sahne

3 Ei

1/4 TI Salz

1/2 TI getrockneten Majoran

100 g Parmesan

1 kg mehligkochende Kartoffeln

Belag

800 g geschälte Tomaten (Dose)

Salz

schwarzer Pfeffer

1/2 TI getrockneter Basilikum

2 Knoblauchzehen

300 g Mozzarella

ca. 70 g Olivenöl

für die Form

Butter

Den Backofen auf 210 Grad, den Heißlufttherd auf 190 Grad vorheizen.

Die Sahne mit den Eiern verquirlen. Das Salz, den Majoran und den Käse unterrühren. Die Kartoffeln auf der Rohkostreibe in die Eiersahne raffeln und gut untermengen. Den Teig eventuell nachsalzen.

Eine ausreichend große feuerfeste rechteckige Form mit Butter / Margarine ausfetten.

Den Teig in die Form füllen (er soll ca. 2 cm dick sein) und 20 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen backen.

Inzwischen die Tomaten abtropfen lassen und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken. Den Knoblauch durch die Presse in die Sauce drücken. Den Käse abtropfen

lassen und in Scheiben schneiden. Zuerst die Tomatensauce, dann den Käse auf den Kartoffelboden verteilen. Den Käse salzen.

Die Pizza mit dem Öl beträufeln und in ca. 20 Minuten fertig backen.

Info: **pro Portion** 1800 kJ / 430 kcal; 18 g Eiweiß; 29 g Fett;
26 g Kohlenhydrate; 5 g Ballaststoffe

Kartoffelpizza II M

(für 2 Personen)
250 g Kartoffeln
etwas Salz
3 Tomaten
1 Paprika
1 Lauchstange

100 g geriebener Gauda

100 g Gourmet-Pastete "Mexicana" nicht

70 g Sahne

Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, mit Salz, Mehl und Milch vermischen und in eine gefettete Springform schichten. Nun die Gourmet-Pastete mit der Sahne glattrühren und mit den geschnittenen Tomaten, Paprika und Lauch vermischen. Diese Masse dann auf den Kartoffeln verteilen mit dem geriebenen Käse bestreuen und bei 175°C ca. 20 Minuten backen.

Kartoffelteig für Pizza 2 Eigelb

Für eine Form von 28 cm Ø

600g mehliges Kartoffeln,
75 g Kartoffelstärke,

1 Eigelb,

1 El Oregano,
4 El Öl,
Salz,
Pfeffer,

Belag nach Gusto und/oder Allergie

Kartoffeln mit Schale bissfest garen
schälen- durch die Presse drücken.
Mit Kartoffelstärke,

Eigelb,

(½ TL Oregano)

und ½

Ei Öl verrühren.

Salzen und Pfefferen.

Form fetten- Kartoffelteig darin verteilen
dabei einen gut fingerdicken Rand andrücken.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Belag verteilen und im Ofen ca 40 Minuten backen.

Pizzaboden, der nicht hart wird: 2- 3 Ei M

1 Packung Kartoffelpüreepulver mit
400 ml heißem Wasser zubereiten (statt 500),

1 Becher Speisequark (250g, 10%Fett) und

2-3 Ei dazu,

1/2 TL Salz.

Reicht für 1 Blech.

10 Min. im vorgeheizten Ofen (200 Grad) vorbacken, dann belegen und

10-15 Min. fertig backen.

Puffer

Apfelkartoffelpuffer 1 Ei

500 g Kartoffeln

½ Zwiebel

1 Ei

2 Ei Mehl

2 Äpfel

Speiseöl zum Ausbacken

Salz,

Zucker,

Zimt

Kartoffeln schälen und reiben. Zwiebel ebenfalls reiben. Ei, Mehl und eine Prise Salz dazu- geben. Alles schnell zu einem Teig vermischen. Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen, ein paar Apfelspalten ringförmig einlegen. Darauf etwas von der Kartoffelmasse geben. Die Puffer, goldbraun backen, wenden und die andere Seite ebenfalls goldbraun ausbacken. Wiederholen, bis alle Äpfel und die Kartoffelmasse aufgebraucht sind. Auf Tellern anrichten und mit Zucker und Zimt bestreuen.

Fruchtige Reispuffer 2 Ei M

250 ml fettarme Milch

80 g Reis, trocken

100 g Karotten

2 Eier

60 g Mehl

1 TL Zimt

2 TL gemahlene Mandeln

4 TL Honig,

4 EL Rosinen

150 g Magerquark

1 Prise Ingwerpulver

2 EL Paniermehl

2 Orangen

4 Kugeln Vanilleeis, kalorienreduziert

4 TL Sesam

Milch aufkochen, Reis zugeben und ca. 20 Minuten bei geringer Hitze ausquellen und erkalten lassen. Karotten raspeln und mit Eiern, Mehl, Zimt, Mandeln, Honig, Rosinen, Quark, Ingwerpulver und Paniermehl zum Reis geben und verrühren. Reis-Masse esslöffelweise in eine beschichtete Pfanne geben, etwas glatt streichen und von jeder Seite ca. 3 Minuten backen. Reispuffer nacheinander fertig backen und warm stellen. Orangen filetieren. Reispuffer mit Orangenfilets und Vanilleeis auf Teller anrichten und mit Sesam bestreut servieren.

Pro Person 7 Points

Gefüllte Kartoffelpuffer I 1 Ei M

600 g Kartoffeln, mehlig kochend
1 Zwiebel

1 Ei

2 El Mehl
100 g frische Pilze
1 Schalotte, fein geschnitten

20 ml Sahne

1 El Petersilie, fein geschnitten
1 El Schnittlauch, fein geschnitten
50 g Oliven ohne Stein
2 Tomaten
2 Lauchzwiebeln
100 g Schafskäse
Salz,
Pfeffer,
Olivenöl

Die Kartoffeln schälen und fein reiben. Die Zwiebel schälen und ebenfalls mitreiben. Das Ei und das Mehl zur Kartoffel-Zwiebel-Mischung geben und zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils 2-3 El vom Teig in eine Pfanne mit heißem Öl geben und etwas glatt streichen. Von beiden Seiten die Kartoffelpuffer knusprig braten. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, darin die Schalotte anschwenden und die Pilze zugeben. Scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne zugeben und etwas einköcheln lassen. Diese Masse auf die Puffer geben und mit frischen Kräutern bestreuen. Die Oliven in Scheiben schneiden. Die Tomaten würfeln, die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Alles in einer Pfanne mit etwas Öl anschwenden. Mit Pfeffer würzen und den in 1 cm große Würfel geschnittenen Schafskäse untermischen. Den Käse kurz warm werden lassen und dann die Mischung auf die Puffer geben.

Gefüllte Kartoffelpuffer mit Schafskäse II 1 Ei

350 g Kartoffeln
1 Bd Schnittlauch, fein gesch.

1 Ei,

1 TL Kartoffelstärke
150 g Feta (Schafskäse)
Salz,
Pfeffer,
Butter

Die Kartoffeln schälen und fein reiben. Kartoffeln in ein Tuch geben und gut ausdrücken. Dann mit Schnittlauch, Ei und Stärke gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse kleine Plätzchen formen und in eine Pfanne mit Butter setzen. Darauf etwas gewürfelten Käse verteilen und mit Kartoffelmasse abdecken. Auf jeder Seite die Küchlein ca. 4 Minuten braten.

Gemüse-Kartoffel-Puffer 2 Ei M

DIA

300 g Festkochende Kartoffeln
100 g Weißkohl o. zarter Wirsing/-Zucchini
30 g Weißes Lauchende

2 Ei

Salz + Pfeffer
Sojasauce
Muskat
Evtl. Knoblauch
15 g Mehl
2 Ei Öl/30 g Butterfett
Dazu

Kräuterquark (selbst herstellen)

Kapern
Grüne Pfefferkörner Oder
Endiviensalat

Variation

Möhren; geraffelt

Kartoffeln schälen und grob raffeln. Weißkohl oder Wirsing in Streifen oder Zucchini in dünnen Scheiben sowie ein kleines Stück weißes Lauchende in feinen Streifen zu den Kartoffeln mischen. Ei sorgfältig damit vermengen. Würzen mit Salz oder Sojasauce, Muskat und Pfeffer a.d.M.- bei Verwendung von Zucchini je nach Geschmack auch ein wenig gepressten Knoblauch. Zum Schluss das Mehl darüberstäuben, gut durchmischen. 10 Min. ziehen lassen.

Öl oder Butterfett bei mittlerer Hitze Puffer knusprig backen.

Dazu passt Kräuterquark mit Kapern oder grünen Pfefferkörnern oder Endiviensalat.

Variation: Auch eine geraffelte Möhre passt prima in die Puffer.

Pro Person ca. : 685 kcal

Pro Person ca. : 2868 kJoule
Eiweiß : 23 Gramm
Fett : 42 Gramm
Kohlenhydrate : 54 Gramm

Gemüsereibekuchen 3 Ei

5 Ei Mehl (Mais gem)

3 Ei

150 g Porree
500 g Kartoffeln
200 g Möhren
1 Zwiebel
Salz
Pfeffer
gemahlener Ingwer
4 Ei Öl

Mehl mit Eiern verrühren. Porree in feine Ringe schneiden, Kartoffeln und Möhren fein raffeln, Zwiebel in Würfel schneiden und unter die Eimasse rühren, mit Salz, Pfeffer und Ingwer abschmecken. Öl erhitzen, Gemüseteig löffelweise hineingehen und von jeder Seite 3 bis 4 Minuten braten.

Beilage: Kräuterquark.

Grünkohlpuffer 3 Ei

Das brauche ich

4 Portionen

20 g getrocknete Steinpilze
40 g Kartoffeln
400 g Grünkohl, ohne dicke Rippen
Meersalz
2 mittelgroße Zwiebeln
1 Prise Majoran
Hefewürze
schwarzer Pfeffer

2-3 Ei

1 Ei Mehl
2 - 3 Ei Semmelbrösel
spezielles Pflanzenöl zum raten

Das mache ich

Steinpilze in warmem Wasser ca. 1 Stunde einweichen. Kartoffeln als Pellkartoffeln zubereiten. Grünkohl ca. 10 Minuten in Salzwasser kochen.

Zwiebeln klein hacken. Steinpilze klein schneiden, Kartoffeln pellen und grob reiben, Grünkohl gut ausdrücken und sehr klein hacken. Alles vermischen, Majoran, Hefewürze und Pfeffer zugeben. Ei, Mehl und Semmelbrösel unterkneten. Die Masse etwas ruhen lassen, dann ca. 12 - 18 kleine Puffer formen und in einer beschichteten Pfanne in heißem Öl braten.

Nach dem Braten kurz auf ein Küchentuch legen. So spart man Fett!

Tipp:

Zu den Puffern passt zum Beispiel eine Joghurt - Kräutersauce.

Pro Portion:

12 g Eiweiß,
15 g Fett,
25 g Kohlenhydrate,
285 kcal/1 190 kJ

Reformhaus Kurier 10/2003

Kartoffel-Möhren Puffer 3 Ei M

Zutaten:

Für DIE REIBEKUCHEN

300 g Möhren
250 g Kartoffeln
30 g Zwiebeln

3 Ei

20 g Mehl
; Salz
; Pfeffer
Muskat
20 g Sonnenblumenkerne
; Öl zum Braten

Für DEN KRÄUTERQUARK

250 g Magerquark

50 g Milch, fettarm

Frische Kräuter, gemischt

Zitronensaft

; Salz

; Pfeffer

Zubereitung:

Reibekuchen: Möhren und Kartoffeln schälen, dann mittelgrob reiben. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Möhren, Kartoffeln, Zwiebeln, Sonnenblumenkerne, Ei und Mehl zu einer Masse verarbeiten. Die Masse mit den Gewürzen abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen, darin die Masse als kleine, dünne Reibekuchen von beiden Seiten bei mittlerer Hitze ausbacken. Kräuterquark: Magerquark und Milch miteinander verrühren. Kräuter waschen, trocknen, fein hacken und mit dem Quark vermischen. Kräuterquark mit den Gewürzen und dem Zitronensaft abschmecken.

Kartoffel-Zucchini-Puffer mit Joghurtsauce 1 Ei M

200 g Zucchini,

300 g Kartoffeln,

1 Ei,

1 Joghurt,

1 TL Senf,

1 Knoblauchzehe, zerdrückt,

1 Bund Petersilie,

Salz,

Pfeffer,

Muskat,

1 Ei Mehl,

Öl

Die rohen Kartoffeln schälen und mit den Zucchini zusammen in eine Schüssel raspeln, das Ei und 1 Ei Mehl untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Petersilie hacken und die Hälfte untermischen. Die Puffer in einer Pfanne in Öl von beiden Seiten knusprig backen. Joghurt mit Senf, Knoblauch und der restlichen Petersilie mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und zu den Puffer servieren

Kartoffelpuffer 3 Ei

1 kg Kartoffeln

1 Zwiebel

3 Ei

Salz

Öl oder Schmalz zum Braten

Die Kartoffeln schälen, waschen und mit Küchenpapier gut abtropfen. Auf der feinen Seite einer Rohkostreibe raspeln oder mit Hilfe einer Küchenmaschine fein zerkleinern.

Die Zwiebel schälen, fein hacken oder reiben und mit den Eiern unter die Kartoffeln mischen. Mit Salz würzen.

Etwas Öl oder Schmalz in einer beschichteten Pfannen erhitzen und mit einem Esslöffel Teighäufchen von der Kartoffelmasse in das heißem Fett setzen.

Mit dem Löffelrücken flachdrücken und von einer Seite goldbraun braten, wenden und auch die zweite Seite knusprig braten. Sofort frisch aus der Pfanne servieren.

Kartoffelpuffer M

Mexikanisch

1300 g Kartoffeln (Pell)

; Salz

1 Zwiebel

2 Ei Öl

125 g Mozzarella

100 ml Achioteöl / anderes

Die Kartoffeln schälen, waschen, vierteln und in wenig Salzwasser weich kochen, das dauert, je nach Größe der Kartoffeln, 20-25 Minuten. Inzwischen die Zwiebel pellen und fein würfeln. Das Öl in eiserner Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin goldbraun knusprig braten, dann beiseite stellen.

(Ich nahm lieber Pellkartoffeln , + dann durch die Presse Hans60)

Die Kartoffeln abgießen und heiß durch die Presse drücken. Mit Salz und den gebratenen Zwiebeln vermischen. Die Masse zu einem festen Kloß zusammendrücken und etwas abkühlen lassen.

Den Mozzarella in 12-14 Würfel schneiden. Mit einem Esslöffel jeweils ein Stück Kartoffelteig abstechen, mit 1 Würfel Mozzarella füllen und flachdrücken. Auf diese Weise 12-14 gefüllte Puffer formen.

Das Achioteöl erhitzen. Die Puffer darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braun braten.

: A N M E I R K U N G! - A N M E I R K U N G! - A N M E I R K U N G!

: In Ecuador heißen diese Kartoffelpuffer "Llapingachos (das doppelte "ll" wird wie "j" ausgesprochen). Sie sind mit einem Salat ein vegetarischer Imbiss, passen aber auch gut zu Braten oder Gulasch. In Ecuador gehören sie unbedingt zur "Fritada".

:

: Zubereitungszeit: 75 Minuten

: **Pro Portion:** 7 g EI, 22 g F, 28 g KH = 330 kcal (1400 kJ)

Kartoffelpuffer I 2 Ei

2 Personen

Zutaten:

400 g Kartoffeln, geschält, in kleinen Würfeln

200 g Zwiebeln, abgezogen, in Achteln

1/2 TL Salz

2 Ei

groß Öl zum Braten (reichlich)

1 Glas Apfelmus, am besten selbstgemacht

Zubereitung

Einfach und preiswert

Kartoffeln, Zwiebeln, Salz und Ei im Mixer nicht zu fein pürieren.

Die Kartoffeln müssen unbedingt mehligkochend sein (Herbst oder Winter) sonst gibt's Mus in der Pfanne. Mehl oder Stärke als Ausgleich ist nicht geeignet, wird pappig! Das Verhältnis Kartoffel/Zwiebel dagegen ist unerheblich, es kann bei den richtigen Kartoffeln auch 1:1 sein.

Abwiegen der Zutaten ist nicht nötig, das Volumen vor dem Mixen sollte ca. 1 1/2 l für 2 Portionen betragen.

In reichlich sehr heißem Öl portionsweise von beiden Seiten ausbacken (3-4 je Pfanne) und mit Apfelmus servieren.

Quelle: Familientradition

Kartoffelpuffer II 2 Ei

1 kg Kartoffeln schälen+ fein reiben. (Küchenmaschine)

2 Ei +

1 Ei Maismehl oder Sojamehl +

1 Zwiebel fein reiben +

Kräutersalz+ Pfeffer+ Muskat alles dazugeben

Öl erhitzen+ je 2 Ei der Kartoffelmasse in die Pfanne mit dem heißen Öl geben, flachdrücken. Auf beiden Seiten goldbraun braten

Variation

Kartoffelmasse 2 Fingerdick in eine gebutterte Form streichen+ im vorgeheizten Backofen ca. ½ h bei 200° backen. Das macht nicht so viel Mühe, + man braucht weniger Öl.

Variation

Kartoffelmasse auf Backpapier, versuchen. Es geht gut

Apfelmus

2-3 Äpfel entkernen, mit Wasser, vierteln

3 Nelken

Süßstoff

Hans60

Kartoffelpuffer III 2 Ei

Dip

2 Tl weiße Sesamsamen

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 Frühlingszwiebeln, in ; hauchdünne Scheiben geschnitten

60 ml Sojasauce

1 Ei Weißwein

1 Ei Sesamöl

2 Tl feiner Zucker

1 Tl rote Chilis, feingehackt

Puffer 2 Ei

500 g Kartoffeln

1 Zwiebel, in hauchdünne

; Scheiben geschnitten
2 Ei, geschlagen
2 Ei Stärke
60 ml Öl

Für den Dip: Sesamsamen in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten rösten, dabei die Pfanne leicht schwenken. Samen gemeinsam aus der Pfanne nehmen, damit sie nicht anbrennen. 5 Minuten abkühlen lassen.

Mit Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Sojasauce, Weißwein, Sesamöl, Zucker und Chilis mischen. Gut vermengen und in eine Servierschüssel füllen. Kartoffeln schälen und reiben. Mit Zwiebeln, Eiern und Stärke in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Gut verrühren, damit sich die Stärke gleichmäßig verteilt.

Öl in einer großen, gusseisernen Bratpfanne erhitzen. 1 gehäuften Esslöffel der Mischung auf die heiße Fläche geben und mit einem Löffel vorsichtig zu einem Kartoffelpuffer flachdrücken. 2-3 Minuten goldbraun braten. Wenden und von der anderen Seite ebenfalls 2 Minuten braten, Pfanne aber nicht überhitzen, damit die Kartoffelpuffer nicht anbrennen und innen nicht gar werden. Je nach Größe der Pfanne 4 oder 5 Kartoffelpuffer gleichzeitig braten. Bei 120° im Ofen(Gas 1-2) warm stellen.

Mit der Sauce als Imbiss oder mit Reis und Kim Chi als Hauptmahlzeit servieren.

HINWEIS: Alle Zutaten sollten vor dem Reiben der Kartoffeln schon fertig sein, da diese sich schnell verfärben.

Kartoffelpuffer mit Feta 3 Ei (für 4 Personen)

Zutaten:

800 g fest kochende Kartoffeln, geschält
250 g Feta, mit einer Gabel zerdrückt
50 g Grieß----(Mais) o. Reis o. Hirse bindet die Flüssigkeit, na mal versuchen) Mais war gut Hans60
3 Ei, verquirlt
1 TL Salz
Pfeffer
Brat Butter / Margarine oder Bratcrème

Sauce:

180 g Jogurt nature
1 TL Zitronensaft
1 Ei Rucola, fein gehackt

Salz

Zubereitung:

Kartoffeln an der Bircherraffel reiben, abtropfen lassen. Feta, Grieß, Ei Salz und Pfeffer zugeben, mischen.

Esslöffelgrosse Portionen in Brat Butter / Margarine oder Bratcrème bei mittlerer Hitze anbraten. Puffer leicht flachen drücken. Wenden, fertig braten, warm stellen, bis alle Puffer gebraten sind.

Für die Sauce alle Zutaten verrühren, würzen.

Puffer und Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten, garnieren.

Dazu passt gemischter Salat.

Ich denke, wenn Grieß nicht erlaubt ist, kannst Du anstelle von Grieß auch Buchweizenmehl verwenden, ist ja nur zum Binden der Kartoffeln.

Kartoffelpuffer mit Feta II 2 Ei M

8.3.03

27.06.2003

20.8.03

9.09.2005

Veränderung nach Annemaries Rezept

1600 g Kartoffeln +

2 kl Zwiebeln mit Küchenmaschine reiben

ein bisschen durch ein Tuch pressen, Flüssigkeit aufheben, nicht weggießen

160 Kichererbsen mit

Pfeffer +

Senf fein mahlen dazu geben, ebenso

2 Ei +

1 ½ Päckchen ca. 400 g Quark +

200 g Feta mit einer Gabel zerdrückt +

2 Handvoll ger Käse alles miteinander vermischen + mit

Kräutersalz +

1 TI Schabziegekleesamen würzen +

Esslöffelweise , entweder in Öl/Fett braten oder

Auf ein mit Backpapier ausgelegten Blech bei ca 190 ° Umluft, 30 min

+ nach Gefühl

dazu

Tomatensauce

500 g Tomaten heiß überbrühen, klein schneiden
+ in dem ausgedrückten Kartoffelwasser kochen +
mit Kräutersalz +
Delikater +
Majoran +
Pfeffer +
1 TL Honig
wenn fertig, durch ein Sieb passieren.

Und oder

Rohes Apfelkompott

Kartoffelpuffer mit Käse 2 Ei M

Zutaten:

1 kg fest kochende Kartoffeln,
30 g Mehl,

2 Ei,

1 Zwiebel,
Salz,
Öl,

ca. 200 g Reibekäse

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und reiben. Auf einem Sieb abtropfen lassen. In einer Schüssel mit dem Mehl und den Eiern sowie mit der geriebenen Zwiebel, Salz und dem geriebenen Käse verrühren.

Öl in der Pfanne erhitzen und mit einem Esslöffel Teighäufchen hineingeben. Flach drücken, auf beiden Seiten knusprig braten und heiß servieren.

Kartoffelpuffer mit Sauce Tartare 2 Eigelb

Für 4 Personen

3 große Kartoffeln, mehlig

80 g Schafskäse, gewürfelt

1 Eigelb

1 TL Senf, scharf

Salz Pfeffer Muskat

SAUCE TARTARE

1 Eigelb

1 TL Senf, scharf

4 El Olivenöl

4 El Sonnenblumenöl

1 El Petersilie, gehackt

1 kleine Essiggurke

Salz Pfeffer

Zubereitung

: Die rohen Kartoffeln reiben und mit dem Eigelb vermischen. Dann mit Salz, Pfeffer, Senf und Muskat abschmecken. Die Hälfte der Kartoffelmasse in eine Teflonpfanne mit Öl geben und mit dem Ausbacken beginnen. Den Schafskäse gleichmäßig darauf verteilen. Die andere Hälfte der Kartoffelmasse darüber geben und festdrücken. Einige Minuten braten lassen und dann umdrehen. Auf dieser Seite braten lassen bis der Puffer schön goldbraun ist. Für die Sauce das Eigelb und den Senf mit einem Schneebesen verrühren und langsam die Öle zugeben. Wenn die nötige Dicke erreicht ist, die Petersilie und die gehackte Essiggurke dazumischen und zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce zu den Kartoffelpuffer reichen.

Kartoffelpuffer Weißrussische 2 Ei

Draniki

In Weißrussland isst man diese leckeren Kartoffelpuffer pur oder mit Smetána, **saurer Sahne**, oder mit angeschwitzten Zwiebeln und leicht ausgelassenen dünnen Speckscheiben. Sie werden auch gerne als Beilage zu Fleischgerichten serviert.

Für 4 Portionen:

750 g mehligkochende Kartoffeln,

2 mittelgroße Zwiebeln,

2 Ei,

Salz,

geschmacksneutrales Pflanzenöl zum Braten

Die Kartoffeln waschen, schälen und mit einer Saftpresse, besser noch von Hand möglichst fein reiben. Leicht ausdrücken. Sofort mit den abgezogenen und fein gehackten Zwiebeln, den Eiern und Salz vermischen. In einer großen, flachen, schweren Pfanne das Öl auf mittlerer Flamme erhitzen. Mit einem großen Löffel Kartoffelpuffer in das Öl setzen und auf jeder Seite 3-4 backen, bis sie goldbraun sind. Auf Küchentuch kurz abtropfen lassen und noch heiß servieren.

Kartoffelpüreepuffer 2 Ei M

1 kg Pellkartoffeln durch die Presse drücken

1 Ei ger. Käse +

2 Ei +

2 Ei Maismehl dazu geben + mit
Kräutersalz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken

1 h Ruhen lassen

mit einem Esslöffel Klöße abstechen + wie Kartoffelpuffer im heißen Öl
goldgelb backen

Käse Kartoffelpuffer 2 Ei M

60 g Mehl,

120 g Sahnequark,

$\frac{3}{4}$ TI Meersalz,

1 TI Paprikapulver,

2 Msp ger Muskatnuss,

1 TI getr Thymian und

60 ccm kaltes Selters verrühren+ 20 -30 min Ruhen lassen

1-2 Zwiebeln in

1 Ei Öl braun braten dazugeben

500 g Kartoffeln raspeln und

150-200 g Käse fein reiben,

2 Ei zum binden alles vermengen bis alles gut verbunden,

in 28 cm Pfanne zugedeckt bei mittlerer Hitze 6-10 min von beiden Seiten
bräunen, nach dem umdrehen offen backen.

Kürbis Reibekuchen 2 Ei

4 Portionen

500 g Kartoffeln
500 g Kürbis
Salz

2 Ei

30 g Mehl
125 ml Speiseöl

Kartoffeln schälen und waschen. Kürbis schälen und die Kerne mit einem Löffel auskratzen. Beide Zutaten reiben und mit den Eiern, dem Mehl und Salz verrühren.

Etwas von dem Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig esslöffelweise hineingeben, flach drücken, von beiden Seiten braun und knusprig backen.

Beilage: Apfelmus, Bohnensalat

Möhrenpuffer 3 Ei M

600 g Möhren,
600 g Kartoffeln,

3 Ei,

1 ½ El. Mehl, (Mais gem*)
1 Bund Petersilie,
Pfeffer und Salz

Möhren und Kartoffeln grob raspeln, Ei, Mehl und Petersilie (gehackt) zugeben und mit Pfeffer und Salz würzen. In der Pfanne ausbacken und mit Kräuterquark servieren

Habe sie feingeraspelt, mit 1 elektrischen Küchenmaschine
Schmecken auch mit einer Tomatensoße Hans60*, 08.09.2005

Pilzpuffer

500 g Kartoffeln,
250 g Pilze,
Salz,

Bratfett

Die rohen Kartoffeln waschen, schälen und reiben. Die geputzten Pilze fein hacken, mit der Kartoffelmasse und mit dem Salz verrühren. Die Masse löffelweise in dem heißen Bratfett auf beiden Seiten knusprig braun braten.

Reibekuchen 3 Ei M

mit Möhren und Petersilie

1 kg Kartoffeln; evtl. die- Hälfte mehr
1 Möhre; Karotte
1 Zwiebel
1 Ei Petersilie; gehackt
2 Ei Mehl

3 Ei

5 Ei Milch; gekocht, abgekühlt
Muskatnuss
; Salz
Kokosfett; zum Ausbacken

Kartoffeln, Möhre und Zwiebel roh reiben. Petersilie, Mehl, Milch und Ei zugeben. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken.

Esslöffelweise in heißem Fett ausbacken.

Rohes Apfelmus M

Rohes Apfelmus beweist, wie köstlich einfache Speisen schmecken können, wenn ihre Zutaten frisch + unverfälscht sind. Dieses Apfelmus erst bereiten, kurz bevor der 1. Gang serviert wird, + zugedeckt stehen lassen.

4 mittelgroße Äpfel
2 Ei Zitronensaft
1 Ei Honig

½ Tasse Sahne

2 Ei geh. Haselnüsse

Zitronensaft mit dem Honig in eine Schüssel verrühren. Die ungeschälten Äpfel reiben, dazu geben, Sahne halbsteif schlagen + unterheben. Das Apfelmus mit den Haselnüsse bestreuen.

Sauerkrautpuffer 2 Ei M

2 mittelgroße Kartoffeln +
1 Mittel Apfel fein reiben
1 Zwiebel fein schneiden
250 g Sauerkraut ausdrücken + untermischen
1 -2 Eier +
2 El Kichererbsen+ Soja+ Buchweizen
Meersalz alles zu einem Teig verarbeiten

150 g Saure Sahne/ Kefir mit

1 Bd. geschn. Schnittlauch +
schwarzen Pfeffer verrühren + jeweils zu den Puffern servieren.
Kokosfett zum braten

In Backofen ca 190 ° Umluft

Sonntag, 25. Mai 2003. 12.02.2004 Hans60

Tortilla

Eiertortilla Spezialität 4 Ei

aus Spanien

4 Stück Kartoffeln
2 Stück Zwiebeln

4 ganze Ei

Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.
Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einer Pfanne ein wenig Öl erhitzen, Kartoffel zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, goldgelb und bissfest anschwitzen. Kartoffel auf ein Sieb leeren, gut abtropfen lassen.
Im Bratrückstand die Zwiebel anschwitzen und anschließend zu den Kartoffeln geben.

Ei in Dotter und Klar trennen. Kartoffel-Zwiebelmischung mit den Dottern vermischen. Eiklar mit einer Prise Salz zu schmierigem Eischnee schlagen und unter die Dottermasse heben. Pfanne erhitzen, ein paar Tropfen Öl zugeben, Masse eingießen, gut verteilen und beidseitig gold-braun backen.

Mit Salat servieren.

Kartoffel Tortilla mit Peperonisauce 2 Ei

4 Kartoffeln,
1 gelbe Paprika
1 grüne Paprika,
1 rote Peperoni
2 Fleischtomaten
1 Gemüsezwiebel
2 Knoblauchzehen, gepresst
¼ l Gemüsebrühe
1 Zweig Thymian
1 Schalotte, fein geschnitten
6 schwarze Oliven, entkernt
1 Ei Petersilie, fein geschnitten
1 Ei Schnittlauchröllchen,

2 Ei

1 Tl getrockneten Oregano
Salz,
Pfeffer,
Paprikapulver
Olivenöl zum Anbraten

Die Kartoffeln kochen und pellen. Abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

Für die Sauce Paprika halbieren und entkernen, Peperoni ebenfalls halbieren und entkernen.

Dann fein schneiden.

Die Tomaten entkernen und würfeln.

Gemüsezwiebel klein schneiden.

Die Zwiebel in einem Topf mit Olivenöl dünsten, eine gepresste Knoblauchzehe mit anschwitzen.

Dann Paprika, Peperoni und Tomatenwürfel zugeben, kurz andünsten und mit Brühe ablöschen.

Thymian zugeben und die Gemüse weich kochen.

Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Für die Tortilla die Schalotte und eine gepresste Knoblauchzehe in einer Pfanne mit etwas Olivenöl dünsten.

Kartoffelscheiben und halbierte Oliven dazu geben und kurz anbraten.

Die Ei verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen, Petersilie, Schnittlauch und Oregano untermischen und über die Kartoffeln verteilen.

Einen Deckel auf die Pfanne geben und das Ei stocken lassen.

Kartoffel-Tortilla 4 Ei

500 g Kartoffeln
Meersalz < > Kräutersalz
4 El Olivenöl
geh. Petersilie
4 Ei, verquirlt mit etwas Wasser
Pfeffer aus der Mühle

Kartoffeln bürsten, möglichst mit der Schale verwenden, in feine Scheiben schneiden, (Schnitzelwerk) + salzen.
In einer Pfanne mit Deckel, Öl erhitzen, Kartoffelscheiben hinein geben, Deckel drauf + bei niedriger Hitze garen (30.40 min).
Petersilie unter die Ei geben, pfeffern.
Masse auf die gegarten Kartoffelscheiben gießen, stocken lassen.
Wer will kann, die Masse auch wenden wie einen Eierkuchen + die Eierseite braun backen

Paprika Tortilla 4 Ei M

FÜR DIE TORTILLA

800 g Kartoffeln
; Salz
2 Paprikaschote, grün
2 Paprikaschote, rot
2 El Butter / Margarineschmalz

4 Ei

4 El Milch

FÜR DIE SAUCE

3 Knoblauchzehen
100 g Zwiebeln
3 El Speiseöl
100 g Paprikamark
- ersatzweise Tomatenmark
1/8 l Rotwein, trocken

125 g Sahne

Zucker
Cayennepfeffer

Kartoffeln waschen, in Salzwasser garen, abgießen, pellen und abkühlen lassen. Paprikaschoten halbieren, entkernen und waschen.

Paprikahälften mit der Hautseite nach oben unter dem Grill so lange rösten, bis die Haut Blasen wirft. Paprikahälften abkühlen lassen, dabei mit einem nassen Handtuch bedecken.

Für die Sauce Knoblauchzehen und Zwiebeln abziehen, Knoblauchzehen zerdrücken, Zwiebeln fein würfeln. Öl erhitzen und Zwiebelwürfel und Knoblauch darin andünsten. Paprikamark, Rotwein und 1/8 Liter Wasser zugeben und aufkochen. Sahne angießen und etwas einkochen lassen. Mit Salz, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken und warm stellen.

Kartoffeln in dünne Scheiben, Paprikahälften häuten und in grobe Streifen schneiden. Butter / Margarineschmalz in einer großen Pfanne erhitzen,

Kartoffelscheiben und Paprikastreifen darin ca. fünf Minuten anbraten und salzen (evtl. in eine Springform umfüllen). Ei mit Milch verquirlen und in die Pfanne gießen.

Tortilla im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) ca. 15-20 Minuten stocken lassen.

Tortilla mit Peperonisauce 2 Ei

- 4 Kartoffeln
- 1 gelbe Paprika
- 1 grüne Paprika
- 1 rote Peperoni
- 2 Fleischtomaten
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1/4 l Gemüsebrühe
- 1 Zweig Thymian
- 1 Schalotte, fein geschnitten
- 6 schwarze Oliven, entkernt

2 Ei

- 1 Ei Petersilie, fein geschnitten
- 1 Ei Schnittlauchröllchen
- 1 TL getrockneten Oregano
- Salz,
- Pfeffer,
- Paprikapulver
- Olivenöl zum Anbraten

Die Kartoffeln kochen und pellen. Abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

Für die Sauce Paprika halbieren und entkernen, Peperoni ebenfalls halbieren und entkernen. Dann fein schneiden. Die Tomaten entkernen und würfeln. Gemüsezwiebel klein schneiden.

Die Zwiebel in einem Topf mit Olivenöl dünsten, eine gepresste Knoblauchzehe mit anschwitzen. Dann Paprika, Peperoni und Tomatenwürfel zugeben, kurz andünsten und mit Brühe ablöschen. Thymian zugeben und die Gemüse weich kochen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Für die Tortilla die Schalotte und eine gepresste Knoblauchzehe in einer Pfanne mit etwas Olivenöl dünsten. Kartoffelscheiben und halbierte Oliven dazu geben und kurz anbraten.

Die Ei verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen, Petersilie, Schnittlauch und Oregano untermischen und über die Kartoffeln verteilen.

Einen Deckel auf die Pfanne geben und das Ei stocken lassen.

Tortilla Schnittlauch- Kartoffel 2 Ei M

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln

Salz

1 Zwiebel

1 Bund Schnittlauch

200 g Zucchini

2 Möhren

50 g Sesam

150 g geraspelter Hartkäse

2 Ei

Pfeffer

1. Kartoffeln waschen, schälen, vierteln oder 8 achten und in Salzwasser weich kochen.

2. Inzwischen Zwiebel pellen und grob hacken. Schnittlauch kalt abbrausen, trocken schütteln, in Röllchen teilen. Zucchini waschen und putzen, Möhren schälen. Beides in Scheibchen hobeln.

3. Ofen auf 200 Grad. vorheizen. Eine Auflaufform fetten oder eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen.

4. Kartoffeln abgießen, grob zerdrücken, mit Sesam, Zwiebeln, Schnittlauch mischen. Ei und 100 g Käse verquirlen. Unterziehen, Masse würzen,

in die Form füllen. Mit Zucchini, Möhren und 50 g Käse belegen. Ca. 25 Min. backen.

Zubereitung: ca. 50 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Tortilla Zucchini Kartoffel 4 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

800 g Pellkartoffeln

1 Zucchini

1 große Tomate

3 Stiele glatte Petersilie

1 Knoblauchzehe

3 El Olivenöl

Salz

Pfeffer

4 Ei

100 ml Milch

getrocknete italienische Kräuter

40 g mittelalter Gouda

Zubereitung

Kartoffelschale abziehen. Kartoffeln, Zucchini und Tomate in Scheiben schneiden. Petersilienblätter abzupfen. Knoblauch fein hacken.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen - Kartoffeln, Knoblauch und Zucchini darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen,

3. Ei und Milch verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und getrockneten Kräutern würzen.

4. Petersilienblätter zu den Kartoffeln in die Pfanne geben und vorsichtig untermischen. Mit der Eiermilch begießen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten stocken lassen. Käse fein raspeln und auf die Kartoffeln streuen. Kartoffel - Zucchini - Tortilla zugedeckt weitere ca. 5 Minuten garen, bis der Käse geschmolzen ist.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Pro Portion ca. 360 kcal Ei 16 g, F 18 g, KH 27 g

Unser Tipp

Nehmen Sie am besten fest kochende Kartoffeln, z.B. Cilena o. Hansa. Sie fallen beim Kochen nicht auseinander
Mini Nr. 27/03

Waffeln

Amaranthwaffeln

100 g Hirse
100 g Reis
150 g Amaranth
100 g Sonnenblumenkerne
50 g Sesam oder Leinsamen
100 g Kichererbsenmehl oder Maismehl
0,5 TL Salz
0,5 TL gem. Vanille
50-100 g Rohrzucker oder Honig oder Agavendicksaft
0,5 l Reismilch
4 EL Olivenöl
1 Pckg. Weinsteinbackpulver
Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Hirse, Reis, Amaranth, Sonnenblumenkerne und Sesam frisch mahlen und vermischen. Mit den restlichen Zutaten gut verrühren. Der Teig muss recht zäh sein. Ist er zu dünn, teilen sich die Waffeln beim Backen. Im Waffelautomaten ausbacken. Lassen sich gut einfrieren und im Toaster auftauen.

Amaranthwaffeln II 3 Ei M

Ergibt 10-12 Waffeln

80 g weiche Butter +
80-100 g Honig schaumig rühren +
etwas Bourbon- Vanille +
3 Eier dazu
150 g feines Amaranthmehl
150 g Buchweizenmehl
1/2 Päckchen Weinsteinbackpulver

300-375 ml Milch

Rum nach Geschmack alles miteinander vermischen
Sahne, geschlagen auch

frische Früchte der Saison oder verschiedene Fruchtaufstriche
Zutaten zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten. Teig im Waffeleisen
knusprig ausbacken.
Waffeln mit Schlagsahne, Früchten oder verschiedenen Fruchtaufstrichen
servieren.
Auf Backpapier im Backofen
Zubereitungszeit: 15 Minuten + Zeit zum Ausbacken

Buchweizen Waffeln 3 Ei M

Glutenfrei

150 g Buchweizenmehl

50 ml Süße Sahne

125 ml Mineralwasser

3 Eier; getrennt

1 Sesam

1 Zimt

Süßstoff n. Belieben

Das Mehl mit dem Eigelb, der Sahne und dem Mineralwasser verrühren.
Sesam und Zimt zugeben und mit Süßstoff abschmecken. Eiweiß zu
Schnee schlagen und vorsichtig unter die Mehlmasse heben. Den Teig im
vorgeheizten Waffeleisen ausbacken.

Das Rezept enthält etwa: 10Be (1 Waffel entspricht etwa 2 Be)

Buchweizen- Waffeln II 3 Ei M

150 g Buchweizen gem

1 Ei Sesam ,oder Sonnenblumenkerne, mit dem Buchweizen mahlen,
schmeckt auch wenn es vorher ein wenig angeröstet wird

50 ml Sahne

125 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

3 Ei

1 Prise Salz , muss noch ran
an Stelle von Zimt

1 Tüte Bourbone Vanillezucker , wer Zucker nicht darf o kann nimmt
0.5 TI Bourbone Vanille Pulver , oder

Stück Vanillestange, ausgelöst,
Vollrohrzucker +
Wer will (ich wollte) 2-3 El Rum 54 %

Alles gut verrühren, aus backen

Reicht für 2 Pers

Mit Zimt + Puderzucker

Wer es pikant haben will, lässt eben , bis auf 1 Prise den Zucker bzw Süß-
stoff weg

Hans60 ,06.11.2004

Buchweizenwaffeln mit Honigquark 6 Ei M
glutenfrei

300 g Butter,
250 g Zucker,

6 Eier,
300 g Buchweizenmehl,
3 Eßl. Heidelbeerwein

Quark:

250 g Quark,
70 g Heidehonig oder Wabenhonig

Zubereitung :

Die Butter weich rühren und mit den angegebenen Zutaten
einen Teig bereiten. Im Waffeleisen abbacken. Quark mit dem Honig mi-
schen und auf jede Waffel einen großen Tupfer geben.

Hirseflocken Käse Waffeln 4 Ei M
glutenfrei
Portion/en: 8

Für ca. 8 große Herzwaffeln
100 g Butter oder Margarine

150 g mittelalter, feingeriebener Gouda

4 Eier

1 Prise Salz

150 g Schmelzflocken

100 g kernige Hirseflocken

0.3 l Milch

1 Bund Schnittlauch

Kinder lieben Waffeln: Das Zusehen, der Duft ist schon der halbe Ess-Spaß. Jetzt, in der süßen Saison, sollten Sie es einmal mit salzigen Waffeln versuchen. Da sie sehr nahrhaft sind, können sie auch das Abendbrot ersetzen. Für Kinder ab dem ersten Lebensjahr. Fett mit Käse und Eiern cremig schlagen. Nur sehr leicht salzen (bei Kindern unter 2 Jahren das Salz weglassen, die Großen können ja nachsalzen). Die Schmelzflocken einrühren, dann die Milch zugeben. Die Kernigen in der Pfanne rösten, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Beides unter den Waffelteig ziehen. Nacheinander in einem beschichteten Waffeleisen goldgelbe Waffeln backen. Die Waffeln werden nicht so dunkel wie süße, denn es fehlt der bräunende Zucker. Das Eisen nach jedem Backen leicht ölen. Zu den Waffeln gibt's statt Sahne Kräuterquark und auf Spießchen Apfel- und Mandarinspalten, Radieschen und Gurkenscheiben. Etwas größere Kinder dürfen auch saure Gurken, Rote Bete, Mixes Pickles oder Oliven dazu knabbern.

(Pro Waffel ca. 360 kcal bzw. 1520 kJ).

* Für Babys und Kleinkinder: Pikantes Knabbergeback
(aus der Elternzeitschrift 12/89,

Kartoffel Waffeln 1 Eigelb

700 g Kartoffeln

100 g Karotten

100 g Lauch

50 g Zwiebel

1 Eigelb

1 Maggi-Blatt

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Fett (Margarine)

Kartoffeln schälen, waschen und zu einem feinen Brei zerreiben.
Mehrere Stunden kühl und dunkel - ab Besten mit einem sauberen Tuch zugedeckt - ruhen lassen, damit sich die Kartoffelmasse vom Wasser absetzt. Durch ein Tuch seihen. Dabei gründlich das Wasser rausdrücken. Das Wasser erst mal aufheben - wir brauchen vielleicht noch was davon.

Karotten, Lauch und Zwiebel zu ganz so fein wie die Kartoffeln reiben. Unter die Kartoffelmasse mischen. Das Eigelb ebenfalls unter die Masse rühren.

Die Masse müsste jetzt etwa die Konsistenz von festem Pfannkuchenteig haben. Wenn nicht, wird sie entweder mit etwas Mehl eingedickt oder mit etwas von dem aufgehobenen Kartoffelwasser verdünnt.

Mit etwas Maggi-Blatt, Salz, Pfeffer und frisch geraspelter Muskatnuss abschmecken.

Waffeleisen vorheizen, beide Seiten mit Margarine bepinseln. Masse Portionsweise einfüllen und zu Waffeln ausbacken.

Dazu schmeckt - wie bei Kartoffelpuffern - natürlich Apfelkompott, aber auch jedes andere Kompott aus leicht säuerlichen Früchten. Ebenfalls ganz lecker dazu ist eine Suppe aus jungen, grünen Bohnen.

(Aus meiner Rezeptsammlung, die in der Warteschlange sind.)

Hatte keinen Porree, fiel weg, an Stelle vom Eigelb, nahm ich 1 El Sojabohnen gemahlen.

(habe sie ca 6 min im Eisen drin gehabt, dann ließ sich der Deckel ohne Probleme an heben, wenn nicht habe ich eben noch gewartet)

Dazu gab es frischen

Apfelkompott

3 Äpfel, den Griebisch entfernt, geachtelt, die Teile noch ein mal , durch, 3 Nelken

0.5 Zitrone , den Saft davon,

Wasser, das die Äpfel ca zur Hälfte bedeckt waren, auf kochen, da es keine Mürben , waren, so lange gekocht, bis sie halbwegs, weich waren , ausschalten , auf der Platten, auskühlen lassen, evtl nach zuckern.

Guten Appetit

22.07.2004 Hans60

Kartoffelwaffeln 8 Ei

650 g Kartoffeln; gerieben
500 g Butter
390 g Zucker
150 g Mehl (geht gut mit Mais gemahlen Hans60)

8 Ei

Kartoffeln schälen, waschen und reiben. Butter und Zucker schaumig rühren. Ei trennen. Eigelb und Kartoffelmasse zum Buttergemisch geben. Mit dem Mehl gut verrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Den Topf mit dem fertigen Teig in eine Schüssel mit heißen Wasser stellen, damit der Waffelteig nicht fest wird. Portionsweise den Teig im Waffeleisen goldgelb backen.

Mais-Reis-Waffeln süße (Basisch) M

Glutenfrei

250 g Mais; fein gemahlen
250 g Reis; fein gemahlen
2 TI Rübensirup; evtl. mehr
1 TI Zimt; (gestrichen)
1/2 Flasche Mineralwasser

1/2 p Süße Sahne

Eine Spur Salz

(PS , die Flüssigkeitsmenge sollte zusammen , die gleiche Menge haben , wie der Trockenanteil, Hans60)

VARIATIONEN

250 g Sonnenblumenkerne

ODER

Statt Zimt Vanille und
250 g Mandeln; gehackt

ODER

- Etwas weniger Rübensirup u dafür gefr. Mangostückchen untermengen

ODER

- Statt Rübensirup etwas
- mehr Salz + etwas Cayenne-
- pfeffer

ODER

- nach Phantasie Kräuter
- dazugeben

Alle Zutaten zu einem schwer flüssigen Teig verrühren. Das Waffeleisen auf Stufe 4 stellen. Die Backflächen evtl. mit Olivenöl bestreichen. Die Waffeln goldgelb ausbacken.

Quinoawaffeln 1 Ei M

250 ml Milch

20 g Hefe

300 g Quinoa

1 Eigelb

1 El Honig

1 Prise ; Salz

1 Eiweiß

Die Hefe zerbröseln und in der lauwarmen Milch auflösen. Die Quinoakörner fein mahlen und mit der Hefemilch verrühren. Das Ganze etwa eine halbe Stunde quellen lassen.

Danach das Eigelb, den Honig und das Salz hinzufügen und alles gut verrühren. Zum Schluss das Eiweiß steif schlagen und darunter heben.

Jeweils 2 bis 3 Esslöffel Teig ins Waffeleisen geben und backen.

Tipp: Man kann die Hälfte des Quinoa auch durch Hirse oder Buchweizen ersetzen.

Reis Waffeln Farimän

8 Stück

200 g Natur Reis , Mittelkorn gem
50 g Sonnenblumenkerne gem
0,5 TI Korianderkörner gem
0,5 TI Senfkörner gem
0,5 TI Vollrohrzucker
0,5 TI Salz
400 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
Rapsöl

Vom Reis bis Senfkörner zusammen mahlen, Salz + Zucker drunter vermischen, dann kohlenensäurehaltiges Mineralwasser , gut verrühren.

30 min ruhen lassen

Schöpflöffelweise den Teig in das heiße Waffeleisen, welches mit Rapsöl ein wenig bestrichen wurde.

Bei mir dauerte 1 Waffel 7 min.

Sehr gut geeignet als Brotersatz.

Lässt sich auch gut ergänzen , süß

Evtl mit Vollrohrzucker + Bourbon Vanille Zucker, sowie auch pikant .

Belegen ist auch ohne Probleme möglich.

Eigenes Rezept Montag, 29. August 2005

Reis Waffeln Sang-Bast M

8 Stück

200 g Natur Reis , Mittelkorn gem
50 g Sonnenblumenkerne gem
0,5 TI Korianderkörner gem
0,5 TI Senfkörner gem
0,5 TI Vollrohrzucker
0,5 TI Salz
400 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
2 gehäufte große El Magerquark
Rapsöl

Vom Reis bis Senfkörner zusammen mahlen, Salz + Zucker drunter vermischen, dann kohlenensäurehaltiges Mineralwasser + Magerquark, gut verrühren.

30 min ruhen lassen

Schöpflöffelweise den Teig in das heiße Waffeleisen, welches mit Rapsöl ein wenig bestrichen wurde.

Bei mir dauerte 1 Waffel 7 min.

Sehr gut geeignet als Brotersatz.

Lässt sich auch gut ergänzen , süß

Evtl mit Vollrohrzucker + Bourbon Vanille Zucker,
sowie auch pikant .

Belegen ist auch ohne Probleme möglich.

Eigenes Rezept Montag, 29. August 2005

Robot Waffeln + Gemüsekekchen 3 Ei

Teig :

3 Ei (je 50 g ca) NT-Reis (Mittelkorn) +
3 Ei Maiskörner (kein Popkorn) +
3 Ei Amaranthkörner +
200 g Buchweizenkörner +
8 bittere + 32 süße Mandeln +
5 Pfefferkörner zusammen gemahlen

1 TI Kurkuma +
2 TI Gewürzsalz (Brecht)
1 Prise Vollrohrzucker
1 Prise Salz dazu

3 Ei

400 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser
3 Ei Balsamico Essig , dunklen.

Erst die trockenen Zutaten vermischen, dann die flüssigen dazu, verrühren.

Gemüse

300 g TK Gemüse (Brokkoli Blumenkohl + Möhren)
150 g Ziegenkäse geraspelt
20 g Ingwer klein geschnitten
7 Feigen klein geschnitten
80 g Oliven mit Paprika gefüllt, geschnitten + ganz gelassen
2 Äpfel um den Griebsch rum geraspelt

Gemüse vermischen. Den Teig unterheben.

In drei ausgefettete 0,75 l feuerfeste Formen geben, +

In den kalten Backofen bei 160°C, Umluft, 60 min backen.

Ober- + Unterhitze, vorheizen, ca 180°- 190°C, ca 40- 50 min backen.

Eigenes Rezept, Hans60, Montag, 21. März 2005

Sesamwaffeln 4 Ei M

(ca. 5- 6 Stück)

Zutaten:

125 g Reformhausmargarine,

4 Eier,

50 g brauner Zucker,

1 Pck. Natur- Vanillezucker,

250 g glutenfreie Mehlmischung (3- Pauly),

1 TL Weinstein- Backpulver,

100 ml Buttermilch,

etwa 50 - 100 g Sesam,

etwas Öl für das Waffeleisen

Zubereitung:

Die Margarine mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Eier, Zucker und Vanillezucker nach und nach zufügen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und zusammen mit der Buttermilch zugeben. Mit dem Handrührgerät auf hoher Stufe schaumig schlagen.

Waffeleisen vorheizen und mit einem Pinsel leicht einfetten. Einen Teelöffel Sesam in das Waffeleisen streuen. Eine Portion Teig in das Waffeleisen füllen, wieder einen Teelöffel Sesam darauf geben und einige Minuten ausbacken. Die fertigen Waffeln auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Reformhaus Kurier 11/02

Tahrud Waffeln

Glutenfrei / Milchfrei / Eifrei

50 g Buchweizenkörner +

50 g NT- Reis (Mittelkorn) +

50 g Amaranthkörner +
50 g Sonnenblumenkerne zusammen mahlen.

1 Tüte Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
4 TI Vollrohrzucker (zuviel)
ein wenig Backpulver *
230 - 250 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

erst die trockenen Zutaten + dann das Wasser unterrühren, die Wassermenge nach Gefühl, sollte etwas flüssiger sein als ein GF Rührteig.

Fett für das Eisen.
Bei mir dauerte jede Waffel 7 min , auf höchster Einstellung.
Schön knusprig

Neyt Waffeln

Glutenfrei / Milchfrei / Eifrei

50 g Hirse +
50 g NT- Reis (Mittelkorn) +
50 g Amaranthkörner +
60 g Sonnenblumenkerne zusammen mahlen.

1 Tüte Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
3 TI Vollrohrzucker , (immer noch zuviel)
210 - 250 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Backpulver ist nicht notwendig, bei kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

erst die trockenen Zutaten + dann das Wasser unterrühren, die Wassermenge nach Gefühl, sollte etwas flüssiger sein als ein GF Rührteig.
Den Teig ein wenig ruhen lassen.

Fett für das Eisen.
Bei mir dauerte jede Waffel 4 - 6 min , auf höchster Einstellung.
Schön knusprig

Mähän Waffeln

Glutenfrei / Milchfrei / Eifrei

50 g Mais +
50 g NT- Reis (Mittelkorn) +
50 g Amaranthkörner +
60 g Sonnenblumenkerne zusammen mahlen.

1 Tüte Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
Vollrohrzucker , vergessen
250 - 280 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Backpulver ist nicht notwendig, bei kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

erst die trockenen Zutaten + dann das Wasser unterrühren, die Wassermenge nach Gefühl,
mit/bei frisch gem Mais, dieser saugt eine Menge mehr Flüssigkeit auf, muss notfalls noch beim backen, Blöde ausgedrückt, bevor der Teig ins Eisen kommt, nach gefüllt werden.
sollte etwas flüssiger sein als ein GF Rührteig.
Den Teig ein wenig ruhen lassen.

Fett für das Eisen.

Bei mir dauerte jede Waffel 7 - 9 min , auf höchster Einstellung.
Schön knusprig.

Kerman Waffeln

Glutenfrei / Milchfrei / Eifrei

50 g Buchweizenkörner +
50 g NT- Reis (Mittelkorn) +
50 g Hirse+
60 g Sonnenblumenkerne zusammen mahlen.

1 Tüte Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
2 TI Vollrohrzucker ,
220 - 250 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Backpulver ist nicht notwendig, bei kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

erst die trockenen Zutaten + dann das Wasser unterrühren, die Wassermenge nach Gefühl,

sollte etwas flüssiger sein als ein GF Rührteig.
Den Teig ein wenig ruhen lassen.

Fett für das Eisen.

Bei mir dauerte jede Waffel 7 - 9 min , auf höchster Einstellung.
Schön knusprig.

Fazit

Sind alle was geworden, alle knusprig, habe auch versucht sie früher raus zu nehmen, ging meist daneben, also Ausdauer + Zeitschaltwecker.
Konnte mich auch nicht drauf verlassen, ob der Dampf alle war, es kam immer noch welcher, also auch „Gefühl“ ist dabei gefragt.

Mir persönlich schmecken Tahrud + Neyt am besten, wenn sie auch zu süß waren., Vielleicht war ich bei den anderen schon zu satt !!!
Aß diese während der Wartezeit....

Eigene Rezepte, Mittwoch, 16. März 2005

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Waffel, einfach

100 g Margarine , zerlassen,

2 El Vollrohrzucker

1 Tüte Bourbon Vanille Zucker

1 Prise Salz

1 Tüte Weinsteinbackpulver

50 g Sojabohnen

100 g Buchweizen

50 g Amaranth

100 g NT Reis alles zusammen gemahlen

3/8 (375 ml) Kohlensäurehaltiges Mineralwasser

alle Zutaten miteinander verrühren, Waffeleisen anstellen, einfetten, wenn nötig. Teig einfüllen + ca 6- 7 min backen, bis kein Dampf mehr aufsteigt,

22.07.2004 Hans60

Waffel, einfach III

100 g Margarine , zerlassen,

50 g Vollrohrzucker

1 Tüte Bourbon Vanille Zucker

1 Prise Salz

1 Tüte Weinsteinbackpulver

50 g Sojabohnen gem

50 g Buchweizen gem

50 g Amaranth gem

50 g NT Reis gemahlen

50 g Mandeln gem

50 g Mais gem

3/8 (375 ml) Kohlensäurehaltiges Mineralwasser

1 Schuss Rum 54 %

erst die trockenen Zutaten miteinander verrühren, dann die Flüssigkeit
Waffeleisen anstellen, erhitzen.

einfetten, wenn nötig.

Teig einfüllen + ca 6- 7 min backen, bis kein Dampf mehr aufsteigt,

23.07.2004 Hans60

Waffeln

glutenfrei

das geht schnell, wenn man den Bogen raus hat.

Rezept: Waffeleisen Maismehl, Hirsemehl, Reismehl, Wasser, Salz, etwas Öl.

Backen nicht vergessen

Ach so etwas Backpulver noch

Ohne Ei und Milch, Du kannst auch Amaranth mit dran machen
man kann auch Honig dran machen oder vor dem Zuklappen des Eisens
Körner draufstreuen

von Lis

Waffeln 1 Eigelb

glutenfrei

700 g Kartoffeln

100 g Karotten

100 g Lauch

50 g Zwiebel

1 Eigelb

1 Maggi-Blatt

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Fett (Margarine)

Kartoffeln schälen, waschen und zu einem feinen Brei zerreiben. Mehrere Stunden kühl und dunkel - ab Besten mit einem sauberen Tuch zugedeckt - ruhen lassen, damit sich die Kartoffelmasse vom Wasser absetzt. Durch ein Tuch seihen. Dabei gründlich das Wasser rausdrücken. Das Wasser erst mal aufheben - wir brauchen vielleicht noch was davon.

Karotten, Lauch und Zwiebel zu ganz so fein wie die Kartoffeln reiben. Unter die Kartoffelmasse mischen. Das Eigelb ebenfalls unter die Masse rühren.

Die Masse müsste jetzt etwa die Konsistenz von festem Pfannkuchenteig haben. Wenn nicht, wird sie entweder mit etwas Mehl eingedickt oder mit etwas von dem aufgehobenen Kartoffelwasser verdünnt.

Mit etwas Maggi-Blatt, Salz, Pfeffer und frisch geraspelter Muskatnuss abschmecken.

Waffeleisen vorheizen, beide Seiten mit Margarine bepinseln. Masse Portionsweise einfüllen und zu Waffeln ausbacken.

Dazu schmeckt - wie bei Kartoffelpuffern - natürlich Apfelkompott, aber auch jedes andere Kompott aus leicht säuerlichen Früchten. Ebenfalls ganz lecker dazu ist eine Suppe aus jungen, grünen Bohnen.

(Aus meiner Rezeptsammlung, die in der Warteschlange sind.)

Hatte keinen Porree, fiel weg, an Stelle vom Eigelb, nahm ich 1 Ei Sojabohnen gemahlen.

(habe sie ca 6 min im Eisen drin gehabt, dann ließ sich der Deckel ohne Probleme an heben, wenn nicht habe ich eben noch gewartet)

Dazu gab es frischen

Apfelkompott

3 Äpfel, den Griebisch entfernt, geachtelt, die Teile noch ein mal , durch,
3 Nelken

0.5 Zitrone , den Saft davon,

Wasser, das die Äpfel ca zur Hälfte bedeckt waren, auf kochen, da es keine Mürben , waren, so lange gekocht, bis sie halbwegs, weich waren , ausschalten , auf der Platten, auskühlen lassen, evtl nach zuckern.

Guten Appetit

22.07.2004 Hans60

Waffeln Evaz 3 Ei M

150 g Buchweizen gem

1 Ei Sesam ,oder Sonnenblumenkerne, kann auch angeröstet werden
mit dem Buchweizen mahlen,

50 ml Sahne

125 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

3 Eier

1 Prise Salz , muss noch ran

1 Tüte Bourbone Vanillezucker , wer Zucker nicht darf o kann nimmt

0.5 TI Bourbone Vanille Pulver , oder

Stück Vanillestange, ausgelöst,

2 - 3 Ei Vollrohrzucker +

Wer will (ich wollte) 2-3 Ei Rum 54 %

Erst die trockenen Zutaten vermischen, dann

Die feuchten Zutaten verrühren, + dann alles mit einander vermischen

Ruhezeit , solange bis das Eisen richtig heiß ist.

Die Backzeit der einzelnen , waren bei mir 4- 6 min, je nach Menge des Teiges,

mein Eisen hat ca 17 cm Ø

ca 6 Stück

Hans60, 08.01.2005

muss dazu sagen , ich mahle mir das Getreide, unmittelbar bevor ich es verarbeite,
ach ja , ich hatte keine Butter + auch keine Margarine im Haus.

Waffeln I

25- 50 g Vollrohrzucker
1 Tüte Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
1 Tüte Weinsteinbackpulver
130 g Mais gem
70 g NT Reis gem
2 gehäufte El Mondamin, ca 50 g
6 gehäufte El Sojabohnen gem , ca 80 g (war großzügig)

die Zutaten alle miteinander vermischen

125 g Olivenöl (vielleicht auch ein anderes)
2 x 250 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
0,5 Zitrone, den Saft davon, evtl abgeriebene Schale.

Gut verrühren, die Menge der Flüssigkeit, das muss man selber raus bekommen, ich brauchte jedenfalls die gesamte Menge.

Eisen , nach Vorschrift, heiß machen, ich habe jedes Mal , das Eisen eingefettet, ein wenig.

Sobald Eisen heiß, (ich stellte Temperatur fast ganz hoch) meist wenn die grüne Lampe erlischt, den Teig , rein , Deckel zu, + Eieruhr stellen, beim ersten Versuch. Sobald kein Dampf mehr entweicht, dann noch ne min warten, nimmst Du zu früh hoch , reißt es auseinander .

Die Dinger werden schön knusprig,
Also , bei mir dauerte einer 5 - 7 min , also 6 min waren sie gerade richtig.

Mit Puderzucker , bestreuen , war nicht nötig, mir waren sie süß genug.
Außerdem , hatte ich sie schon gegessen.

Werde in der nächsten Zeit weitere versuchen, mit anderen „Bindemittel“,

aber nun kann ich keine mehr sehen, denn das ganze Rezept, auch wenn ich NUR, gut die Hälfte aß, jetzt noch einen Kaffee.

Mit freundlichen Grüßen
Hans-Joachim

Bitte bedenkt

Da ich das Getreide + die Ölsaaten + Nüsse 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.

www.Hans-joachim60.de

Hinweis M

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

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.

Mit freundlichen Grüßen

Hans