

Eierlikör Glutenfrei Vegetarisch

Alle Rezepte sind getestet und meist auch selbst erdacht

Index nicht aktiv

Diverses 2

Inhaltsverzeichnis

Eierlikör Glutenfrei Vegetarisch	1
Index nicht aktiv.....	1
Inhaltsverzeichnis	1
Diverses.....	2
Bananenkuchen 4 Ei (Hirse) F.....	2
Banantorte 3 Eiweiß F.....	3
Dessert oder Mousse ? Eierlikör M F.....	5
Eierlikör - Amaretto -Marmor Kuchen II 2 Ei F.....	6
Eierlikör Kuchen IX 3 Ei F.....	7
Eierlikör Kuchen VI 4 Ei F.....	8
Eierlikör Kuchen VII 4 Ei M F.....	9
Eierlikörkuchen Khor 5 Ei.....	10
Eierlikörkuchen VIII 4 Ei F.....	12
Gummi (Bärchen) F.....	13
Halbgefrorenes Ei F.....	14
Mandarinen - Eierlikör Zupfkuchen 2 Ei M F.....	14
Marmor Nougat Eierlikörkuchen 5 Ei M F.....	18
Reste Obst Kuchen Baiser F.....	19
Rührkuchen VIII 4 Ei F.....	20
Wüstentorte mit Eierlikör 4 Ei F.....	21
Zitronenkuchen 4 Ei (M) F.....	22
Hinweis I	23
Bitte bedenkt	23
Hinweis M	23
Hinweis Ei	24
Hinweis Vegan.....	24
Hinweis F.....	24
Hinweis.....	24
Tipps fürs backen ohne Eier.....	24

Diverses

Bananenkuchen 4 Ei (Hirse) F
Glutenfrei + Milchfrei



Boden:

200 g Kokosnuss geraspelt
400 ml Wasser
200 ml Wasser
40 g Speisestärke
1 Prise Salz
1 Prise Zucker

Füllung:

4 Ei (Größe M) trennen
2 Priesen Salz trennen
80 g Vollrohrzucker *
600 g Bananen trennen
300 g Hirse gem
50 g Ingwer fein gewiegt
700 ml Eierlikör

ein paar TK Kirschen

Zubereitung

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

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

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

Eigelb mit der anderen Prise Salz sowie ca 1 Pfund pürierte Bananen, 700 ml Eierlikör, + den feingewiegten Ingwer, gem Hirse, cremig rühren.

Das steife Eiweiß mit einem Holzquirl gut untermischen.

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

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

Bananentorte 3 Eiweiß F

Glutenfrei u Milchfrei



1 Biskuitboden IV, z.B.

18 Blatt Gelatine

1,5 kg Bananen geschält gewogen (ca 2,5 kg)

1 Fl (700 ml) Eierlikör

3 Eiweiß

1 Prise Salz

160 g Vollrohrrohrzucker

1 Msp Bourbon Vanillepulver

18 Blatt Gelatine in kalt Wasser 10 min einweichen, ausdrücken,
+ in 1 Topf im Wasserbad auflösen, nicht kochen, fast abkühlen lassen.
Bananen mit einem elektrischen Pürierstab nicht ganz fein, pürieren + mit dem Eierlikör auffüllen, sollten 2 l werden, in die fast abgekühlte Gelatine, erst ein wenig Bananenbrei, vermischen, dann Rest einrühren.

1 Rundform / Springform 26 cm Ø mit Backpapier komplett auslegen.
Biskuitboden 1 quer durch schneiden, den Boden in die Form legen,
+ den Bananen Eierlikörbrei zugießen.

Den Biskuitdeckel drauf legen.

Nimm einen Kochtopf in den du eine Rührschüssel darauf setzen kannst.
In den Topf gib Wasser aber so das die Rührschüssel nicht unter Wasser stehen, wir wollen nur Dampf haben. Zucker und Eiweiß in die Rührschüssel, auf den Kochtopf mit Wasser darauf setzten und rühren, elektrischen Schneebesen . Also der Rührtopf bleibt so lange über dem Dampf bist du meinst es ist fest genug.

Diesen Eischaum jetzt auf den Biskuitdeckel verteilen, glatt streichen.

PS:

Wer will kann noch Schoko Glasur drüber geben.

Schokolade – Fett für Glasur ca. 1: 1, Wasserbad

Insgesamt 150 g bittere Schokolade 70%

Das ganze über Nacht kühl stellen zum Fest werden.

Eigenes Rezept unter Mithilfe von Jutta (Österreich) , betreff des Eiseschnees.

Dienstag, 8. August 2006

Veränderung,

Mittwoch, 29. November 2006

Anstelle Baiser ,

150 g Kokosnuss

300 ml Wasser

150 ml Wasser

1 Msp Bourbon Vanillepulver

1 Prise Salz

40 g Speisestärke

300 ml Wasser mit Kokosnuss aufgeköcht, darein die Speisestärke, mit Salz + Vanillepulver aufgelöst in 150 ml kaltem Wasser, rührend kochen lassen , bis es andickt, abkühlen lassen , + auf den Biskuitdeckel glatt streichen.

Weiter wie oben

Dessert oder Mousse ? Eierlikör M F

Glutenfrei

4 Portionen



300 ml Eierlikör

40 g Kichererbsen gem

1 Prise Salz

200 g süße Sahne

1 TI Zucker

1 Prise Salz

0,5 TI Vanillepulver

3 TI Kakao

süße Sahne

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

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

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

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

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

Für Kinder ?

Eigenes Rezept, Sonntag, 13. Juli 2008 Hans60

Eierlikör - Amaretto -Marmor Kuchen II 2 Ei F

Glutenfrei + Milchfrei
30 cm Kastenbackform

Resteverwertung

Zutaten für 1 Portionen



Teil I

250 g Mais gemahlen
100 g Walnüsse, fein gehackt
1 Prise Salz
¼ TL Vanille - Pulver (Bourbon)
100 g Rohrzucker
½ Tüte/n Backpulver (Weinsteinbackpulver)
50 ml Wasser evtl mehr
200 ml Eierlikör

Teil II

300 g Mais gem

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

2 Ei(er)

50 ml Wasser evtl mehr

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

Teil II:

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

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

eigenes Rezept Samstag, 15. März 2008 Hans60

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Eierlikör Kuchen IX 3 Ei F

Glutenfrei u Milchfrei

35 cm Kastenbackform mit Backpapier



3 Ei

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

Eier mit Salz schaumig bis cremig rühren, Margarine dazu, gut verrühren lassen, Eierlikör dazu, sowie den mit Backpulver vermischten Mais langsam reinrieseln lassen, auf Mittelstufe gut 5 min rühren lassen.

In eine 35 cm, mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, die Form hin und her bewegen, damit der Teig sich gut verteilt, in den kalten Backofen bei ca 120°C Umluft ca 110 –130 min backen, Nadelprobe

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

Eigenes Rezept, Dienstag, 21. Oktober 2008 Hans60

Eierlikör Kuchen VI 4 Ei F

Glutenfrei u Kuhmilchfrei

26 cm Ringform mit Backpapier

8 Stück



4 Ei

500 ml Sojamilch naturell
200 ml Eierlikör
300 g Mais gem
50 g Amaranth gem
150 g Naturreis gem
30 Kaffeebohnen gem
0,5 TI Bourbon Vanillepulver
1 Tüte Backpulver
1 Prise Salz
200 g Zucker
200 g Kokosnuss geraspelt
2 handvoll TK Sauerkirschen
Backpapier

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

Eigenes Rezept, Samstag, 5. Juli 2008 Hans60

Eierlikör Kuchen VII 4 Ei M F
Glutenfrei

26 cm Ringform mit Backpapier
8 Stück





4 Ei

600 ml süße Sahne

375 ml Eierlikör

500 g Mais gem

30 Kaffeebohnen gem

0,5 Tl Bourbon Vanillepulver

1 Tüte Backpulver

1 Prise Salz

200 g Zucker

200 g Kokosnuss geraspelt

Backpapier

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

Eigenes Rezept, Samstag, 5. Juli 2008 Hans60

Eierlikörkuchen Khor 5 Ei

Glutenfrei

Ergibt je nach Backform 15 - 24 Stücke

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

5 Ei

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

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

Zitrone in der Hand ein wenig kneten, lässt sich nachher besser schälen.
Zitronenschale abreiben.
Zitronen schälen, entkernen, + in Stücke schneiden.

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

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

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

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

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

Eigenes Rezept Hans60, Sonntag, 15. Mai 2005

PS,

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

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

Eierlikörkuchen VIII 4 Ei F

Glutenfrei u Milchfrei



26 cm Ringform mit Backpapier

8 Stücke

300 g Kichererbsen gem

150 g Buchweizen gem

50 g Amaranth gem

1 Tüte Backpulver

1 Prise Salz

4 Ei

1 Prise Salz

150 g Zucker

200 g Eierlikör

200 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

1 Ei Kaffee gem, wer will

500 g rote Johannisbeeren

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

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

Eigenes Rezept Dienstag, 12. August 2008 Hans60

Gummi (Bärchen) F

nicht für Kinder
glutenfrei + kuhmilchfrei + eigenes Rezept



Zutaten für 1 Portionen

100 Blatt Gelatine, 7 x 23 cm

700 ml Eierlikör oder anderen

1 Zitrone(n), Schale + Saft ODER

17 Tüte/n Gelatine, gemahlene, á 9 g

1 Zitrone(n), Schale + Saft

700 ml Eierlikör oder anderen

Zubereitung

Blattgelatine in Wasser ca. 10 min einweichen. + dann ausdrücken.
oder gem. Gelatine in 750 ml Wasser einrühren + ausquellen lassen.
Beide Arten im Wasserbad auflösen + höchstens auf 75 ° erwärmen, fast abkühlen, lau.

Abgeriebene Schale + Saft der Zitrone dazu geben. Eierlikör dazu geben + verrühren, das Ganze in eine mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne gießen + in den Kühlschrank oder an einem kühlen Ort sich verfestigen lassen. Längs + quer schneiden oder nach Bedarf. Nur nicht in der Küche offen stehen lassen, man kann nicht vorbei gehen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

15.08.06 Hans60

Veränderung:

Wenn man es nicht am gleichen Tag, verbraucht, ist es angebracht die Oberfläche entweder mit Schokoladenstreusel oder Milchfrei mit geraspelte bittere Schokolade ab 70 % oder evtl mit Kokosflocken zu bestreuen, kurz bevor es fest wird.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Halbgefrorenes Ei F
Glutenfrei u Kuhmilchfrei



800 ml

250 ml roter Traubensaft (Winzer)
125 Sojadrink naturell
250 ml trocknen Rotwein 14 %
125 ml Eierlikör
100 g TK Kirschen

alle Zutaten zusammen vermischen, in ein Liter Gefäß gießen.
Ein paar Stunden in die Tiefkühltruhe.

Ohne dem Alkohol friert es ganz durch und wird zu fest

Eigenes Rezept, Donnerstag, 17. Juli 2008 Hans60

Mandarinen - Eierlikör Zupfkuchen 2 Ei M F
eigenes Rezept

Glutenfrei siehe bei Veränderung, etwas weiter unten



Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

7 Tafeln Schokolade, a 20 g, bitter 70 % *
200 g Dinkel - Vollkornmehl
2 TL Backpulver (Weinsteinbackpulver)
50 g Mandel(n), süße, gemahlen
4 Mandel(n), bittere, gemahlen
1 Prise Salz
½ TL Vanille - Pulver (Bourbon)

2 Ei(er)

2 EL Rum, 54 %

Für die Füllung:

500 g Quark (Magerquark)
400 ml Eierlikör
40 g Speisestärke (Mondamin)
½ TL Vanille - Pulver (Bourbon)
2 Dose/n Mandarine(n), Abtropfgewicht a 175 g

Zubereitung

Teigzubereitung: Bitter Schokolade im Wasserbad auflösen + abkühlen lassen.

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

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

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

Springform mit Teig auch noch 30 min kalt stellen.

Zubereitung Füllung

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

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

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

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

Ganz abkühlen lassen, vor dem anschneiden

Noch ein Hinweis:

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

Zubereitungszeit ca. 60 min,

Ruhezeit ca. 30 min

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

18.07.06 Hans60

01.11.2006 16:28 Kommentar von Uknabe

Die Idee selbst und die guten Zutaten bekommen von mir 2-3 Sterne, der Geschmack jedoch leider nur 0 Punkte.

Der Kuchen klingt echt lecker und so wurde er am Samstag gemacht. Wir mussten Abends kurz vor Acht noch mal los Tiefkühlkuchen holen für unsere Gäste.....

Der Teig selbst enthält zwar sehr gute Schokolade, aber er ist Staubtrocken. Es fehlt die Butter die alles geschmeidig macht.

Die Quarkmasse ist zwar sehr schön luftig und nicht hart wie bei einem normalem Käsekuchen, aber man schmeckt nichts anderes als Eierlikör. Und dabei hatten wir schon nur 350 ml anstelle 400 ml. Autofahrer können den Kuchen überhaupt nicht essen, wenn diese in eine Polizeikontrolle geraten sind sie dran.

Schade, die Idee ist nicht schlecht, aber der Eierlikör macht alles zu Nichte !

18.11.2006 08:15 Kommentar von Hans60

Veränderung

Hallo Zusammen



Kann nicht nachvollziehen, was bei Uknabe verkehrt gelaufen ist.

Da mir es nicht mehr erlaubt ist Dinkel gem, zu verwenden,
wurde statt dessen
die gleiche Menge, Mais gem genommen.

Um deren Mehrbedarf an Flüssigkeit auszugleichen, wurde statt
2 El Rum, 4 cl Rum 54 % sowie
120 g Butter genommen.

Anstelle Dosen Mandarinen, frische Mandarinen, bietet sich in dieser Jahreszeit an.

Alles andere ist so geblieben.

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

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

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Nachtrag



somit ist der Kuchen auch Glutenfrei

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Marmor Nougat Eierlikörkuchen 5 Ei M F

Glutenfrei +



Zutaten für 1 Portionen

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

5 Ei(er)

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

300 ml Milch

200 ml Eierlikör

100 g Haselnüsse, gemahlen

Nougat : *

200 g Haselnüsse geröstet + gem
1 Prise Salz
70 g Vollrohrzucker
2 El Kakaopulver, kein Instant
0,25 TL Zimt, gemahlen
0,5 TL Bourbon Vanillepulver)

1 El Kaffee, türkischen, gemahlen oder anderen, kein Instant
9 cl Rum 54 % + oder

15 cl Milch

Zubereitung

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

2/3 Teig in eine mit **Backpapier ausgelegte 26 cm Ringform** füllen. Rest Teig mit Nougat Zutaten verrühren, lassen, 2-4 min mindestens. Diesen dunklen Teig auf den hellen Teig geben, mit einer Gabel Spiralförmig unterziehen.

Herstellung Nougat:

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

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

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

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

Eigenes Rezept, Montag, 19. Februar 2007 Hans60

Reste Obst Kuchen Baiser F



Glutenfrei, Mehlfrei + Milchfrei, ohne backen

12 Blatt Gelatine (7 x 23 cm)

500 g Aprikosen

600 g Bananen Leopardenart geschält

150 g Baiser (3 Stück)

500 ml Eierlikör

1 Prise Salz

1 Prise Vollrohrrohrzucker

1 Springform 26 cm Ø mit Backpapier

Gelatine 10 min in kalt Wasser einweichen, ausdrücken, im Wasserbad auflösen, nicht kochen, sollte aber klar sein, abkühlen.

Aprikosen blanchieren, Haut lösen, entkernen, pürieren.

Bananen pürieren.

Baiser zerkrümeln, nicht zu klein, Mundgerecht, in die mit Backpapier 26 cm Springform geben.

Aprikosen- + Bananenmus mit Eierlikör + Salz + Zucker verrühren + in die fast abgekühlte Gelatine geben, verrühren, + das ganze jetzt auf den Baiser, gießen.

Den Baiser kommt nach oben.

Ein paar Stunden kalt stellen zum fest werden.

Eigenes Rezept, Samstag, 10. Juni 2006 Hans60

Rührkuchen VIII 4 Ei F

Glutenfrei + Milchfrei + Fettarm

30 cm Kastenbackform



4 Ei

1 Prise Salinensalz
200 g Zucker
400 ml Eierlikör
0,5 TI Vanillepulver
1 Tüte Backpulver
500 g Naturreis gem

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

Eigenes Rezept, Donnerstag, 13. März 2008 Hans60

Wüstentorte mit Eierlikör 4 Ei F
glutenfrei / kuhmilchfrei



Zutaten für 1 Portionen

4 Ei(er)
200 g Puderzucker, gesiebt
1 Tasse/n Öl, Rapsöl / anderes kalt gepresstes
250 g Speisestärke (Mondamin)
½ Tüte/n Backpulver (Weinsteinbackpulver)
1.25 Tasse/n Eierlikör
0,25 Tasse/n Rum, 54 %

1 Prise Salz

Zubereitung

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

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
30.07.05 Hans60

Zitronenkuchen 4 Ei (M) F

Glutenfrei



4 Ei trennen

2 Prisen Salz trennen

200 g Vollrohrzucker trennen

2 Zitronen Abrieb, Saft und Fleisch

200 g Butter, oder ungehärtete Margarine

30 g Ingwer feingewiegt
100 g Haselnüsse gem
150 g Naturreis gem
50 g Amaranth gem
100 g Hirse gem
200 g Buchweizen gem
1,5 Tüten Backpulver
0,25 TI Bourbon Vanillepulver
450 ml Eierlikör oder Milch

4 Eiweiß mit 1 Prise Salz weiß schlagen, 100 g Zucker einrieseln lassen und steifschlagen lassen, beiseite stellen.

4 Eigelb mit 1 Prise Salz, 100 g Zucker schaumig bis cremig schlagen lassen, Butter in Würfeln dazu geben, sowie Ingwer, Haselnüsse und die Zitrone, das gem Getreide mit Backpulver und Vanillepulver vermischt, soviel Eierlikör oder Milch dazu geben, bis der Teig schön cremig ist, eben ein Rührteig, diesen dann noch gut 3-5 min auf Mittelstufe schlagen lassen.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform gießen.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 105 min backen, Nadelprobe.

Eigenes Rezept, Montag, 16. April 2007 Hans60

Hinweis I

Rezepte wo nur das Datum steht, sind von mir an diesem Tag getestet + oder auch selber zusammen gestellt worden.

Nur diejenigen die auch was geworden sind, erscheinen hier.

Bitte bedenkt

Da ich das Getreide + die Ölsaaten + Nüsse + Hülsenfrüchte erst kurz vor dem Gebrauch mahle, hat es eine andere Bindekraft (+ auch Geschmack).

Wenn Ihr dagegen mit gekauften Mehlen arbeitet,

kann, muss aber nicht, das Ihr zu anderen Ergebnissen kommt, als hier beschrieben.

Hinweis M

Das **M** in den Titelleisten, bedeutet nur,

das sich im Rezept ,
Kuh Milch Produkte, befinden

Hinweis Ei

Das Ei in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,
Ei Produkte + deren Anzahl, befinden

Hinweis Vegan

Vegan = nichts vom Tier

Hinweis F

Bedeutet ein Foto, im Rezept

Hinweis

Es sind alle getestet + meist auch selbst zusammen gestellt.

Tipps fürs backen ohne Eier

Wer Eier nicht verträgt oder wegen Cholesterin meiden will, muss trotzdem nicht auf Kuchen verzichten. Mit „Dotterfrei“ (Fa. Natura) lässt sich Cholesterin sparen (allerdings nicht für Allergiker geeignet): 1 gehäuften Esslöffel mit 3-4 Esslöffeln warmem Wasser verrühren. 5 Minuten quellen lassen und nochmals umrühren.

Ein Ei (und damit auch das Hühnereiweiß) lässt sich beim Backen auch so ersetzen:

1 EL Pflanzenöl + 1/2 EL Backpulver + 2 EL Wasser

2 Teelöffel Ei-Ersatz und 2-3 Esslöffel Flüssigkeit mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Vorsichtig unter den Teig heben.

1 Esslöffel Sojamehl unters Mehl mischen, plus 3-4 Esslöffel Flüssigkeit.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Mittwoch, 19. August 2009

www.Hans-joachim60.de