

Eierlikör Glutenfrei u Sojafrei u Milchfrei

Hinweis I

Rezepte wo nur das Datum steht, sind von mir an diesem Tag getestet + oder auch selber zusammen gestellt worden.
Nur diejenigen die auch was geworden sind, erscheinen hier.

Bitte bedenkt

Da ich das Getreide + die Ölsaaten + Nüsse + Hülsenfrüchte erst kurz vor dem Gebrauch mahle, hat es eine andere Bindekraft (+ auch Geschmack).
Wenn Ihr dagegen mit gekauften Mehlen arbeitet, **kann**, muss aber nicht, das Ihr zu anderen Ergebnissen kommt, als hier beschrieben.

Hinweis Margarine

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

Index

Diverses	2
Eierlikör Fleisch	15

Inhaltsverzeichnis

Eierlikör Glutenfrei u Sojafrei u Milchfrei	1
Hinweis I	1
Bitte bedenkt	1
Hinweis Margarine	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	1
Diverses	2
Bananenkuchen 4 Ei (Hirse) F	2
Eierlikör Amaretto Marmor Kuchen II 2 Ei F	3
Eierlikör Kuchen VIII 3 Ei F	5

Eierlikör Mandel Torte 2 Ei F	6
Eierlikörkuchen Khor 5 Ei.....	7
Eierlikörkuchen VIII 4 Ei F.....	8
Mohn Eierlikörkuchen Ei F.....	10
Reis Eierlikör Kuchen (Ei) F.....	11
Rührkuchen VIII 4 Ei F	11
Wüstentorte mit Eierlikör 4 Ei F	12
Biskuitkuchen VI F.....	13
Zitronenkuchen Khan 5 Ei F	14
Eierlikör Fleisch.....	15
Bananentorte 3 Eiweiß F Fleisch	15
Gummi (Bärchen) F Fleisch.....	17
Reste Obst Kuchen Baiser F Fleisch.....	18
Hinweis Ei	19
Hinweis S.....	19
Hinweis F.....	19
Hinweis.....	20

Diverses

Bananenkuchen 4 Ei (Hirse) F

Glutenfrei + Kuh Milchfrei



Boden:

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

Füllung:

4 Ei (Größe M) trennen

2 Priesen Salz trennen
80 g Vollrohrzucker *
600 g Bananen trennen
300 g Hirse gemahlen
50 g Ingwer fein gewiegt
700 ml Eierlikör
ein paar TK Kirschen

Zubereitung

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

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

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

Eigelb mit der anderen Prise Salz sowie ca 1 Pfund pürierte Bananen, 700 ml Eierlikör, + den feingewiegt Ingwer, mahlen 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.

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 mahlen
1 Kardamom Kapsel mit mahlen
5 Mandel(n), bittere, gemahlen
1 Prise Salz
0,5 Tüte Backpulver
¼ TL Vanille - Pulver (Bourbon)
100 g Rohrzucker
4 EL 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 mahlen 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 VIII 3 Ei F

Glutenfrei u Milchfrei

35 cm Kastenbackform mit Backpapier



3 Ei

100 g Zucker

1 Prise Salz

200 g Margarine

700 ml Eierlikör

700 g Mais mahlen

2 Tüten Backpulver

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

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

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

Eigenes Rezept, Dienstag, 21. Oktober 2008 Hans60

Eierlikör Mandel Torte 2 Ei F

Glutenfrei + Milchfrei



Boden:

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

2 Ei

100 g ungehärtete Margarine o Butter
evtl Wasser

Füllung:

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

Belag:

300 g TK Kirschen entsteint

6 cl Wasser

6 cl Wasser

1 gut gehäufter Ei Speisestärke / Mondamin, ca 30 g

3 cl Kirschwasser

Backofen auf 180°C vorheizen

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

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

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

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

Runter von der Hitze, Kirschwasser hin zu, umrühren.

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

Eigenes Rezept, Sonntag, 22. Oktober 2006, Hans60

Hans

Eierlikörkuchen Khor 5 Ei

Glutenfrei

Ergibt je nach Backform 15 - 24 Stücke

1 Ts Vollrohrzucker

1 Tüte Bourbon Vanille Zucker

2 Ts Eierlikör

1 Ts Rapsöl

2 Tassen Naturreis Mittelkorn mahlen

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 mahlen. (Polenta ?)

Ebenso mit Buchweizen mahlen

Auch Hirse mahlen, 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 mahlen
150 g Buchweizenkörner mahlen
50 g Amaranthkörner mahlen
1 Tüte Backpulver
1 Prise Salz

4 Ei

1 Prise Salz
150 g Zucker
200 g Eierlikör
200 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
1 Ei Kaffeekörner mahlen, wer will

500 g rote Johannisbeeren

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

In eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ring bzw Springform gießen, Form hin und her bewegen, damit der Teig überall hinkommt, die entstieltten Johannisbeeren drauf verteilen, evtl ein wenig in den Teig drücken.

In den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 80 –90 min backen, Nadelprobe.

Eigenes Rezept Dienstag, 12. August 2008 Hans60

Mohn Eierlikörkuchen Ei F

Glutenfrei u Milchfrei

26 cm Ringform mit Backpapier



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

500 g Eierlikör
200 g Naturreis gemahlen
1 Prise Salz

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

Eigenes Rezept Samstag, 30. Januar 2010 Hans

Reis Eierlikör Kuchen (Ei) F

Glutenfrei u Milchfrei

24 cm Kastenbackform mit Backpapier



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

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

Eigenes Rezept Mittwoch, 16. September 2009 Hans60

Rührkuchen 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 mahlen

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

Eigenes Rezept, Donnerstag, 13. März 2008 Hans60

Wüstentorte mit Eierlikör 4 Ei F

glutenfrei u milchfrei



Zutaten für 1 Portionen

4 Ei(er)

200 g Puderzucker, gesiebt

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

250 g Speisestärke (Mondamin)

½ Tüte/n Backpulver (Weinsteinbackpulver)

1.25 Tassen Eierlikör

¼ Tasse 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

Biskuitkuchen VI F

+ 60 g Kakao kein Instant



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

Hans

Zitronenkuchen Khan 5 Ei F

Zutaten für 1 Portionen

- 1 Tasse Rohrzucker
- 1 Tüte Vanillezucker (Bourbon)
- 2 Tassen Eierlikör
- 1 Tasse Öl (Rapsöl)
- 2 Tassen Mais, gemahlen

5 Ei(er)

- 1 Tüte/n Backpulver (17 g, Weinsteinbackpulver)
- 1 Prise Salz
- 2 Zitrone(n)

Zitrone in der Hand ein wenig kneten, lässt sich nachher besser schälen. Zitronenschale abreiben. Zitronen schälen, entkernen + in Stücke schneiden. Alle Zutaten, bis auf die Zitronenstücke, mit einer elektrischen Küchenmaschine 4- 5 min rühren, (es geht auch mit einem Handquirl). In mit Backpapier ausgelegte Backform den Teig gießen, dann erst die Zitronenstücke begeben, sie gehen von alleine unter. In dem kalten Backofen bei 170 ° Umluft ca. 60 min backen. Nadelprobe.

Mit Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca. 190 -200° + ca. 40 –50 min.
Nadelprobe. Bitte in den Backofen ganz unten ein Backblech, zur Vorsicht,
mit rein. Der Kuchenteig kann auch übergehen. (Arbeitserleichterung)
Hinweis: Veränderung - es funktioniert auch mit Natur - Reis (Mittelkorn)
mahlen., ebenso mit Buchweizen mahlen. Auch Hirse, mahlen, kein Prob-
lem, nur muss der Kuchen vollständig erkaltet sein, am besten über
Nacht, bevor Mann/Frau ihn anschneidet. Ergibt je nach Backform 15 – 24
Stücke, Guten Appetit.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
17.08.05 Hans60

21.05.2006 09:18 Kommentar von Hans60



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

Sonntag, 21. Mai 2006

Eierlikör Fleisch

Bananentorte 3 Eiweiß F Fleisch

Glutenfrei / 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 Vollrohrzucker

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 Rührschüs-
sel, auf den Kochtopf mit Wasser darauf setzten und rühren, elektrischen
Schneebeesen . Also der Rührtopf bleibt so lange über dem Dampf bist du
meinst es ist fest genug.

Diesen Eischäum 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 Ei-
schnees.

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 aufgekocht, 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

Mit freundlichen Grüßen

Max&Bella

Gummi (Bärchen) F Fleisch

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 mahlen. 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.

Hans

Reste Obst Kuchen Baiser F Fleisch

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 Vollrohrzucker

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

Hinweis Ei

Das Ei in den Titelleisten , bedeutet nur,

das sich im Rezept ,

Ei Produkte + deren Anzahl, befinden

Hinweis S

Soja oder Tofu oder Tamari im Rezept

Hinweis F

Bedeutet ein Foto, im Rezept

Hinweis

Es sind alle getestet + meist auch selbst zusammen gestellt.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Dienstag, 7. Juni 2011

Zusammen gestellt www.Hans-joachim60.de