

# Kaffee & Co in Kuchen & Torten ohne Ei

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom

[www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de)

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .

Musste teilweise die Überschriften, teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

nur Vegetarisch

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Freitag, 24. Februar 2006

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

## Index

Kuchen.....	2
Torten.....	6

## Inhaltsverzeichnis aktiv

Kaffee & Co in Kuchen & Torten ohne Ei.....	1
PS .....	1
Inhaltsverzeichnis .....	1
Kuchen .....	2
Gugelhupf Tiramisu M.....	2
Kaffee Kuchen M.....	3
Mandel Kuchen Darzin .....	3
Nuss Kuchen ohne Fett M.....	4
Saftiger Kartoffel Kuchen Kizyl-Arvat .....	5
Schüttel Kuchen M .....	6

Torten .....	6
Espresso Torte M.....	6
Mocca Joghurt Torte M o .....	8
Mokka Torte M .....	8
Nataschas Mokka Torte M .....	9
QimiQ Mascarino Kaffee Torte M.....	9
Schoko-Mokka-Torte M .....	10
Hinweis für Word.....	11

## Kuchen

### Gugelhupf Tiramisu M

Zutaten für 3 Portionen

250 g Mascarpone

2 El Puderzucker

1 Pkt. Vanillezucker

1/8 Liter Schlagsahne

2 El Kaffee, löslicher

2 El Puderzucker

4 cl Grappa

3 Stück Kuchen Gugelhupf

Schlagsahne zum Garnieren

Früchte zum Garnieren

Kakaopulver zum Garnieren

### Zubereitung

Mascarpone mit Staub- und Vanillezucker glatt rühren. Schlagsahne steif schlagen und unterziehen. 1/8 Liter Wasser mit Löskafee, Zucker und Grappa gut verrühren.

Den Gugelhupf klein würfelig schneiden, in der Kaffee-Grappa Mischung tränken und abwechselnd mit der Creme in Dessertschalen füllen. Mit Folie zudecken.

Das Dessert mind. 4-5 Stunden kalt stellen, aber besser über Nacht.

Die Folie entfernen, Tiramisu mit Kakao bestreuen und mit steifgeschlagenem Schlagobers und frischen Früchten garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

18.04.05 Backtrude

## Kaffee Kuchen M

150 g weiche Butter oder Margarine  
200 g Vollrohrzucker oder 150 g Honig  
1 El Sojamehl, verrührt mit etwas kalter Milch  
1/4 l starken schwarzen Kaffee  
400 g Vollweizenmehl  
1 Päckchen Backpulver  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 TI Zimt

Butter, Zucker oder Honig, das Sojamehl und die Gewürze zu einer cremigen Masse verrühren. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl wird mit dem Kaffee abwechselnd untergerührt. Der Teig sollte schwer vom Löffel fallen.

Den Teig in eine gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Kastenform füllen und

bei 180 - 200 Grad ca. 50 Minuten backen.

Es empfiehlt sich, mit einem Holzstäbchen eine Garprobe zu machen.

## Mandel Kuchen Darzin

Zutaten für 1 Portionen

200 g Mandeln, süße +  
18 Mandeln, bittere zusammen geröstet +  
300 g Buchweizen, ganz +  
100 g Naturreis Mittelkorn +  
100 g Amaranth, ganz, zusammen mahlen  
200 g Rohrzucker  
1 Prise Salz  
1 TI Vanille, gemahlen, Bourbon ODER  
3 Tüte/n Vanillezucker Bourbon  
2 Tüte/n Backpulver, Weinsteinbackpulver  
1 TI Kaffee, türkischen, trocken, habe keinen anderen müsste aber jeder schwarz gerösteter Kaffee auch gehen  
700 ml Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges \*

## Zubereitung

Alle trockenen Zutaten vermischen, dann das Wasser unterrühren, alles in die mit Backpapier ausgelegte Backform gießen. In den kalten Backofen

bei 160°C Umluft, 110 min backen. Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca. 180° -190°C + ca. 70 - 80 min backen. Nadelprobe.

Bitte ein paar min in der Form lassen, dann vorsichtig rausgleiten 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 reinem 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.

Bemerkungen: Kuchen war wie jetzt schon gewohnt, locker/ weich/ feucht nicht klitsch , der Mandelgeschmack könnte intensiver sein, leider haben die kalifornischen Mandeln ja keinen Geschmack.

Aber noch besser würde der Kuchen natürlich mit gerösteten Haselnüsse gehen, nur ich habe keine im Haus + Madam mag Haselnüsse nicht so gerne.

Zum Anschneiden hat sich das Tomatensägemesser als am besten herausgestellt, ich kann „sägen“/ schneiden, nicht drücken, der Kuchen ist eben mit Vorsicht zu behandeln, damit es nicht zerbröckelt, was ja bei noch sehr warmen Kuchen leicht passieren kann. Wobei gerade Backwaren mit Reis sich erst festigen, wenn sie kalt sind.

Aber Reis saugt auch viel Flüssigkeit auf, was gerade bei glutenfrei viel mehr vorhanden ist als bei „normalem“ Mehl. Guten Appetit.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

28.06.05 Hans60

## Nuss Kuchen ohne Fett M

Zutaten für 6 Portionen

250 g Zucker

250 g Mehl

250 g Nüsse, gemahlen

2 TI Vanillezucker

1 TI Backpulver

125 ml Kaffee, schwarz und stark

125 ml Milch

1 Prise Salz

## Zubereitung

Mehl, Zucker, Nüsse, Vanille & Backpulver vermischen und dann mit Kaffee & Milch zu einem Teig verrühren. Diese Masse in eine gefettete Kastenform geben und bei 200 Grad ca. 45 Minuten Backen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten  
21.06.02 Pfefferich

## Saftiger Kartoffel Kuchen Kizyl-Arvat

Zutaten für 1 Portionen

1 kg Pellkartoffeln  
¼ TI Kümmel, ganz  
500 g Maiskörner, kein Popkorn  
1 El Koriander, ganz  
¼ Muskat, wer will  
1 Prise Salz  
400 g Bananen  
350 g Mohn  
½ Tüte/n Hefe, Trockenhefe für 500 g Mehl  
1 El Kaffee, türkischen gem. oder anderen  
1 Liter Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges, ca.  
6 cl Rum, 54 %  
4.5 TI Süßstoff, flüssigen = 300 g Zucker  
250 g Rosinen

## Zubereitung

Kartoffeln mit Kümmel kochen, mit kaltem Wasser abschrecken, pellen, gleich durch die Presse drücken. Abkühlen lassen. Mohn mahlen, danach Mais mit Koriander + Muskatnuss zusammen mahlen + mit Kaffee + Salz + Trockenhefe verrühren, danach die kalten Kartoffeln mit vermischen. Bananen pürieren und dazu mischen. Jetzt das kohlenensäurehaltige Mineralwasser langsam untermischen, je nach Kartoffelart kann es mehr oder weniger sein, es muss wie ein Rührteig werden. Kurz vor Ende erst den flüssigen Süßstoff + Rum zugeben, gut verrühren, abschmecken. Bitte bedenkt, das der Rum etwas süßes egalisiert.

Dann noch die Rosinen unter mischen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen, glatt streichen. Ich stelle das Blech in den mit Ober- + Unterhitze auf ca. 50°C warmen Ofen, das heißt Licht an + ein wenig mehr. Lasse ihn ca. 1 h ruhen, gehen ist so gut wie nicht möglich, ist zu feucht der Teig.

Dann auf 160°C Umluft ca. 60 min backen. Bei Ober- + Unterhitze. Sollte man den Ofen vorheizen, dann heißt das natürlich den Kuchen raus aus dem Herd, mit einem feuchten Lappen / Handtuch abdecken.

Auf ca. 180- 190°C vorheizen + ca. 40-50 min backen. Nadelprobe. Ca 10 min im Ofen lassen, dann vom Backblech am Backpapier anfassen + auf ein Kuchenrost ziehen, abkühlen lassen.

Der Kuchen reißt an der Oberfläche ein, ist meist ein Zeichen, dass der Teig nicht feucht genug war, aber tut dem Geschmack keinen Abbruch.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

07.01.06 Hans60

Samstag, 08. Oktober 2005

## Schüttel Kuchen M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Butter, flüssig

250 g Zucker

300 g Mehl

2 Ei Kakaopulver

30 ml Milch

1 Pck. Backpulver

50 g Butter, flüssig

1 Pck. Vanillezucker

2 Ei Kakaopulver

200 g Puderzucker

7 Ei Kaffee, stark

## Zubereitung

Alle Zutaten bis Backpulver in einem Gefäß gut schütteln. Dann in einer 26er-Form 13-15 Minuten bei 200°C backen.

Für die Glasur Butter bis Kaffee in einem Topf schmelzen und köcheln lassen. Kurz abkühlen, dann über der Torte gießen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

12.01.06 yenyuting

## Torten

### Espresso Torte M

Zutaten für 10 Portionen

300 g Löffelbiskuits  
125 g Butter  
1 Pck. Gelatine, 6 Blätter  
100 ml Kaffee Espresso

500 g Ricotta

250 g Quark  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker

250 ml Schlagsahne

75 g Kuvertüre, Zartbitter  
Kakaopulver  
Schokodekor Schokostäbchen

## Zubereitung

Für den Boden von ca. 200g Löffelbiskuits in ca. 5cm lange Stücke schneiden geht mit einem Sägemesser am besten

Die Reste und die restlichen ganzen Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, verschließen, mit einer Teigrolle zerbröseln und die Brösel in eine Rührschüssel geben.

Butter zerlassen und mit den Löffelbiskuitbröseln gut vermischen. Die Bröselmasse in eine gefettete Springform ca. 26cm Durchmesser geben und mit einem Löffel zu einem Boden andrücken.

Löffelbiskuitstücke mit der Rundung nach oben dicht an dicht an den Springformrand stellen.

Für die Espressocreme die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Espresso mit Ricotta, Quark, Zucker und Vanillinzucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und zunächst mit etwas Ricottamasse verrühren und dann zur restlichen Ricottamasse geben. Sobald die Masse beginnt, dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Creme in die Springform füllen, aber darauf achten, dass die Löffelbiskuits aufrecht stehen bleiben. Mit Hilfe eines TI Vertiefungen in die Oberfläche drücken.

Die Torte für ca. 2 Stunden kalt stellen.

Zum garnieren die Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. Auf eine Platte gießen und wieder fest werden lassen. Mit einem Spachtel breite Schokoladenlocken abschaben.

Die Torte vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und mit den Schokoladenlocken und Schokostäbchen garnieren.

Für eine fruchtigere Torte, auf dem Boden erst eine Schicht Sauerkirschen verteilen. Diese kann dann auch auf der Oberfläche noch mit Kirschen garniert werden

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten  
03.07.03 Manü

### Mocca Joghurt Torte M o

Biskuitboden ca 3 cm hoch,

2 Becher Sahne ,

3 Becher Mocca Joghurt

8 Blatt Gelatine,

125 ml Milch

100 g zartbittere Schokolade,

Um den Biskuitboden einen Rand stellen. Sahne steif schlagen und unter den Joghurt rühren. 5 Bl. Gelatine einweichen, auflösen und zur Sahne-Joghurt- Masse geben. Diese dann auf den Biskuit gießen und kalt stellen. Milch erwärmen und die Schokolade darin auflösen. 3 Bl. Gelatine einweichen und in der Schoko-Milch auflösen. Diese Masse als Guss vorsichtig auf die fest gewordene Torte geben und kalt stellen.

### Mokka Torte M

250 ml Schlagsahne mit

1 EL Zucker steif schlagen

2 EL Kaffeepulver mit wenig heißem Wasser auflösen und erkaltet unter die Sahne ziehen.

Mit einem Teil von

48 Löffelbiskuits (ca. 300 g) den Boden einer Springform dicht belegen.

Mit einem Teil von 50 ml Rum beträufeln und mit dem Teigschaber 1/6 der Sahnemasse darauf streichen.

Die 2. Schicht auflegen, mit Rum beträufeln und wieder Sahne aufstreichen usw.

Als oberste Schicht Biskuits.

Torte abgedeckt einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.



Mit dem Rest Sahne überziehen und mit Sahnetupfern garnieren. Auf die Sahnetupfer je eine Mokkabohne geben

## Nataschas Mokka Torte M

Zutaten für 1 Portionen

### 5 Becher süße Sahne

150 g Puderzucker  
6 Pkt. Sahnesteif  
2 Pkt. Vanillinzucker  
5 EL Kaffeepulver, (je nach Geschmack)  
12 Stück Konfekt (Mokkabohnen)  
1 Tortenboden

### Zubereitung

Sahne etwas anschlagen, dann Puderzucker, Sahnesteif, Vanillinzucker und Kaffeeextrakt dazugeben und die Sahne dann richtig steif schlagen. Auf dem Tortenboden streichen und mit den Mokkabohnen verzieren! Sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
15.09.05 Bieni\_23

## QimiQ Mascarino Kaffee Torte M

Zutaten für 12 Portionen

½ kg QimiQ  
200 g Mascarpone Mascarino  
2 TI Kaffee, löslichen  
90 g Zucker, fein

### ¼ Liter Schlagsahne

1 Tortenboden Schokolade-Biskuitboden 3-lagig

### Zubereitung

QimiQ glatt rühren. Mascarino, Löskafee-Pulver und Zucker dazugeben, gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben.

Cirka 1/3 der Creme auf die erste Lage des Tortenbodens streichen, die zweite Lage darauf setzen. Nochmals wiederholen und mit der restlichen Creme überziehen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Mit Kakaopulver oder Schokoflocken bestreuen und servieren

**Brennwert p. P.: 350**

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

15.07.03 hitman

Kommentar von yvon 19.07.2003 08:37

Hallo,

was bitte ist denn QimiQ ?

Grüßle Yvon

Kommentar von weisbecker 08.01.2004 18:17

QimiQ habe ich schon viele Jahre im Einsatz

Erklärung QimiQ Schnittfeste Sahne mit 15% Fett Haltbar 6 Monate.

## Schoko-Mokka-Torte M

Zutaten für 12 Stücke.

100 ml Mokka

2 EL Zucker

8 Blatt. Gelatine

1 l Sahne

200 g Schoko Raspel

1 Fertig Biskuit ( 26 cm)

2 Pck. Sahnesteif

Schoko Dekorblätter,

silberne Zuckerperlen

So wird's gemacht:

1. Mokka und Zucker erwärmen. Gelatine einweichen, ausdrücken, darin auflösen. 30 Min. kühlen.
2. Inzwischen 600 ml Sahne steif schlagen. Unter das halbfeste Mokka-Gelee heben. Ca. 1/4 der Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Rest mit 100 g Raspelschokolade mischen.
3. Biskuit in drei Böden teilen. Zwei Stück davon mit der Schokoraspel-Sahne bestreichen. Den dritten Boden aufsetzen. Torte 3- 4 Std. kühlen.
4. 400 ml Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Die Torte damit bestreichen. Den Rest in einen zweiten Spritzbeutel füllen. Im Wechsel mit der

Mokkasahne auf die Torte spritzen. Mit Schoko Dekor, Zuckerperlen garnieren.

Zubereitung: ca. 50 Min.

Kühlen: 3 4 Std

### 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