

Nur 6 Ei ohne Kuh Milch

Index

Backwaren	2
Vegetarisch pikant	27
Vegetarisch süß	31

Inhaltsverzeichnis

Nur 6 Ei ohne Kuh Milch	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	1
Backwaren	2
Aargauer Rübli torte 6 Ei.....	2
Apfel Whiskey Kuchen 6 Ei.....	3
Apfel Mohn Torte 6 Ei.....	4
Apfel nusskuchen 6 Ei.....	4
Biskuitrolle mit Konfitüre 6 Ei.....	5
Buchweizenkuchen aus Südtirol 6 Ei.....	6
Burgenländer Mohntorte 6 Eiweiß + 4 Eigelb.....	7
Ceylon-Kuchen 6 Ei.....	7
Einfacher Plätzchenteig 6 Ei.....	8
Feine Waffeln 6 Ei.....	9
Fenchelschnitten (Bern) 6 Ei.....	9
Frankfurter Kranz. Angelikas 6 Ei + 3 Eiweiß.....	10
Giraffentorte II 6 Ei + 2 Eiweiß.....	11
Halva, Türkische 6 Eiweiß.....	12
Haselnusskuchen mit Aprikosen 6 Ei.....	13
Hochzeitstorte 6 Ei +2 Eigelb.....	14
Kartoffeltorte 6 Ei.....	15
Kirsch, Sauer Kuchen 6 Ei.....	15
Kürbis Kokosette Kuchen 6 Ei.....	16
Maisgebäck aus dem Piemont 6 Eigelb.....	17
Mandelkuchen, Mallorquinischer 6 Ei.....	18
Mandeltorte Light 6 Ei +2 Eigelb.....	18
Mohntorte ohne Mehl 6 Ei.....	19
Orangenkuchen, Libanesischer 6 Ei.....	20
Paradeschnitten 6 Ei.....	21
Pflaumenkuchen nach Mutter's Art 6 Ei.....	21
Rüblikuchen vom Blech 6 Ei.....	22
Rumkuchen Jamaikanischer 6 Ei.....	23
Saftige Möhrentorte 6 Ei.....	24
Schokoladenspritzgebäck 6 Ei.....	25
Steckrüben-Torte 6 Ei.....	26

Zimtbaisermakronen 6 Eiweiß.....	26
Vegetarisch pikant.....	27
Currycreme (für gefüllte Ei) 6 Ei	27
Ei in Teeblättern gekocht, 6 Ei	27
Eiersalat - Allerlei 6 Ei	28
Mallorquinischer Gemüsekuchen	29
Seed- Cake: 6 Ei	30
Türkische Rühreier 6 Ei.....	31
Vegetarisch süß	31
Kirschenmichel mit Süßkirschen 6 Ei	31
Rum Souffle 6 Ei	32
Zabaione 5 Eigelb + 1 Ei.....	32
Zitronen Creme 6 Ei	33
PS	34

Backwaren

Aargauer Rübli torte 6 Ei

250 g Zucker; (*)
 250 g Mandeln; geraspelt
 250 g Ruebli; d.h. Möhren o. - Karotten, geraspelt

6 Ei

1/2 Zitrone; Saft und abgeriebene Schale
 50 g Mehl
 1 El Kirsch
 1 TI Backpulver
 1 Spur Salz

(*) Mit dieser Menge ist der Kuchen ziemlich süß: man kann die Zuckermenge durchaus um 1/5 bis 2/5 reduzieren: am besten, ausprobieren !

Kuchenform (24 cm) ausbuttern und leicht bemehlen.

Eigelb und Eiweiß trennen. Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen, bis der Zucker sich weitgehend aufgelöst hat, nacheinander Zitronenschale, Mandeln, Ruebli, Zitronensaft, Mehl mit Salz und Backpulver, Kirsch zugeben, gut mischen.

Eiweiß steif schlagen, vorsichtig unterziehen. Sofort in der Kuchenform einfüllen und im auf 165 Grad C vorgeheizten Ofen während 1 Stunden backen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Oder mit einem Zuckerüberzug aus 150 g Puderzucker mit 1 Esslöffel Zitronensaft glatt verrührt), und mit Karotten aus Marzipan dekoriert.

Oder mit einer Mischung aus Puderzucker und gemahlene Haselnüssen.

Apfel Whiskey Kuchen 6 Ei

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter, weiche

200 g Rohrzucker

65 ml Whisky (Bourbon Whiskey)

6 m.- große Ei

400 g Mehl, Type 550

1 Pck. Backpulver

200 g Haselnüsse, gemahlen

7 m.- große Äpfel

50 g Zucker

1 TL, gestr. Zimt

150 g Aprikosenkonfitüre

30 g Haselnüsse, grob gehackte

1 Prise Salz

Zubereitung

Butter, Rohrzucker, Salz und Whiskey schaumig rühren. Die Ei nacheinander dazugeben. Mehl mit dem Backpulver und den gemahlene Haselnüssen mischen und esslöffelweise unter die Buttermischung rühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Saftpfanne streichen. Die Äpfel schälen, vierteln und an der runden Seite blättrig einschneiden. Die Äpfel gleichmäßig im Teig verteilen, blättrige Seite nach oben.

Bei 150 °C Umluft auf der zweiten Schiene von unten ca. 50 Min. backen, nach 20 Minuten Backzeit Zimt-Zuckermischung gleichmäßig über den Kuchen verteilen. Die Konfitüre durch ein Sieb streichen und kurz erhitzen. Den gebackenen Kuchen noch warm damit bestreichen und mit den gehackten Haselnüssen bestreuen.

Mein Tipp: Wenn man 4/6 der angegebenen Zutaten verwendet, die Äpfel in Spalten schneidet und unter den Teig hebt, kann der Kuchen auch in einer 26er Springform in ca. 65 Min. gebacken werden.

Apfel Mohn Torte 6 Ei

Zutaten für 6 Portionen

6 Ei

200 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker
½ Zitrone(n), geriebene Schale
200 g Mohn, gemahlen
110 g Walnüsse, geriebene
4 Äpfel, säuerliche
½ Zitrone(n), den Saft

Zubereitung

Apfel schälen, in dünne Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Dotter mit 1/3 Zucker, Vanillezucker und Salz sehr schaumig rühren. Eiklar mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen. Die Dottermasse unter den Schnee heben, dann die Nüsse, Mohn, Äpfel und Zitronenschale unterziehen. Die Masse in eine gefettete Form füllen und bei 170 Grad, 50 Min. backen.

7.5.02 Senzanome CK

Apfelkuchen 6 Ei

Zutaten für 4 Portionen

250 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Zucker
125 g Margarine

2 Ei

1 Pck. Vanillezucker

Für den Belag:

500 g Äpfel, (in dünne Scheiben geschnitten)

250 g Butter

250 g Zucker

4 Eigelb

100 g Mehl
1 Msp. Backpulver
1 TL Zimt

200 g Haselnüsse, gemahlen

4 Eiweiß

Zubereitung

Aus den erstgenannten Zutaten einen Mürbeteig herstellen, in eine Springform verteilen und mit dünnen Apfelscheiben belegen. Die weiteren Zutaten der Reihe nach zu einem Rührteig verarbeiten. Auf den Äpfeln gleichmäßig verteilen.

Bei 170°C ca. 60Min. backen. Mindestens 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. (Tipp: Ofentüre nicht zu früh aufmachen, sonst fällt er in sich zusammen.)

9.7.03 Shantung

CK

Ich verstehe nicht ganze, warum Eigelb und Eiweiß getrennt wird? Muss ich das Eiweiß vorher steif schlagen?

LG Schnittken

Biskuitrolle mit Konfitüre 6 Ei

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Teig:

6 Ei

3 EL warmes Wasser,
90 g Fruchtzucker,
Mark von 1/2 Vanilleschote,
150 g Weizenmehl,
30 g Speisestärke,
1/2 Päckchen Backpulver

Für die Füllung:

200 g Diabetiker-Sauerkirschkonfitüre

Zubereitungszeit: etwa 60 Minuten

Die Ei trennen. Eigelb mit Wasser, Fruchtzucker und Vanillemark schaumig rühren.

Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, über die Eigelbmasse sieben. Eiweiß steif schlagen und mit dem Mehl vorsichtig unter die Eigelbmasse heben.

Ein Blech mit Backpapier auslegen, den Biskuitteig darauf verteilen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (Umluft 170 °C, Gas Stufe 3) 15 bis 20 Minuten goldgelb backen.

Biskuit sofort nach dem Backen auf ein Küchentuch stürzen, Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuit aufrollen und abkühlen lassen.

Die abgekühlte Rolle auseinander rollen, mit glatt gerührter Konfitüre bestreichen und wieder aufrollen.

Tipp

Schieben Sie die Biskuitmasse nach der Fertigstellung schnell in den gut vorgeheizten Backofen. Denn durch längeres Stehen kann der Teig zusammenfallen und an Lockerheit verlieren.

1 Stück enthält:

170 Kilokalorien/

712 Kilojoule

5 g Eiweiß

3 g Fett

32 g Kohlenhydrate (davon 8 g Fruchtzucker)

1 g Ballaststoffe

1 2 BE

Buchweizenkuchen aus Südtirol 6 Ei

glutenfrei

Schwarzplenten Torte

250 g weiche Butter

250 g Zucker

6 Ei

250g Buchweizenmehl (Schwarzplentenmehl)

250 g geriebene Mandeln

1 Päckchen Vanillezucker

Prise Salz

Butter mit 150 g Zucker und den Eigelben schaumig rühren. Mehl, Mandeln, Vanillezucker zugeben und vermischen. Eiweiß zu halbsteifem Schnee schlagen, Rest Zucker zugeben, fertig schlagen bis Messerschnitt sichtbar bleibt. Unter den Teig heben. in gefettete Springform füllen, bei mäßiger Hitze ca. 1 Std. backen (Backprobe mit Holzstäbchen). Kuchen auskühlen lassen, einmal quer durchschneiden (mit Zwirn). Mit Preiselbeermarmelade füllen und mit Puderzucker bestreuen. Mit Sahne servieren.

Burgenländer Mohntorte 6 Eiweiß + 4 Eigelb

150 g Butter

150 g Zucker

4 Eigelbe

200 g gemahlener Mohn

45 g sehr fein gehacktes Zitronat

6 Eiweiße

4 Esslöffel Puderzucker

Die Butter mit dem Zucker sehr schaumig rühren. Nacheinander die Eigelbe unterrühren, zuletzt den Mohn und das Zitronat. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben.

Den Teig in eine Springform mit 24 cm Durchmesser geben.

Eine Schablone auf den Kuchen legen und mit Puderzucker besieben. Danach vorsichtig entfernen.

Ceylon-Kuchen 6 Ei

glutenfrei

200 g Cashewnüsse

175 g ungeschälte Mandeln

6 Ei

200 g Puderzucker

200 g Zucker

2 El Rosenwasser

1/2 Tl gemahlener Koriander

1 Prise Zimt

1 Prise Nelkenpulver

1 Prise Salz

250 g kalifornische Rosinen
1 Tl Backpulver
250 g Puderzucker
2 El Orangensaft
einige Tropfen Rum-Aroma
Saft und geriebene Schale
- einer Zitrone

1. Cashewnüsse und Mandeln im Mixer mahlen.
2. Ei trennen, Eigelb mit Zucker und 200 g Puderzucker schaumig aufschlagen. Nüsse, Mandeln, Zitronensaft, Zitronenschale, Rosenwasser, Zimt, Koriander und Nelkenpulver zufügen.
3. Eiweiß mit Salz zu steifen Schnee schlagen und abwechselnd mit Grieß locker und gleichmäßig unter den Teig heben.
4. Zum Schluss Rosinen und Backpulver zufügen.
5. Backblech mit Backtrennpapier belegen und das offene Ende mit einem gefalzten Streifen Alufolie schließen.
6. Teig auf das Blech streichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad C etwa 40 Minuten backen.
7. Kuchen auf dem Blech lassen und mit einer Glasur aus 250 g Puderzucker, Orangensaft und Rum-Aroma bestreichen.
8. Kuchen nach Wunsch mit Rosinen verzieren.
9. Kuchen noch warm in Rechtecke oder Rhomben schneiden und abkühlen lassen. Ergibt etwa 20 St.

pro Stück : 1283 Joule

Einfacher Plätzchenteig 6 Ei

Zutaten für 1 Portionen
1 kg Mehl
500 g Butter /Margarine

6 Ei

400 g Zucker
2 Pck. Backpulver
2 Pck. Vanillezucker
250 g Mandeln (kann auch einfach weggelassen werden!)

Zubereitung

Alles zusammenrühren, gut durchkneten und dann auf reichlich Mehl ausrollen! Anschließend Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen! Anschließend rein in den Ofen! Nach dem Backen können die Plätzchen je nach Geschmack garniert werden!

18.3.03 Manu018

CK

Feine Waffeln 6 Ei

250 g Butter

200 g Zucker

6 Ei

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei Rum

125 g geriebene Mandeln

450 g Mehl

ca. 180 ccm Wasser (wenn -nötig)

abgeriebene Zitronenschale (oder Citroback oder

1 Fläschchen Zitronenaroma)

1/2 Päckchen Backpulver.

Butter, Zucker, Vanillezucker sahnig rühren. Ei nacheinander zufügen. Abwechselnd das mit Backpulver gemischte Mehl und die Flüssigkeit zugeben, zuletzt den Rum. Der Teig muss dickflüssig sein, jedoch gut vom Löffel fließen. Nach Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Gibt eine Masse Waffeln, normalerweise reicht das halbe Rezept. Das "gut vom Löffel fließen" sollte man auch beachten, lieber den Teig etwas dünner als zu dick gestalten.

Fenchelschnitten (Bern) 6 Ei

Portion: 1

150 g Mandeln; geschält, blättrig geschnitten

6 Ei

250 g Zucker

1 Zitrone; abgeriebene Schale

80 g Zitronat; fein gehackt

1 Fenchelknolle; fein gehackt junge Knolle!
180 g Mehl

Die Mandeln auf einer Alufolie im Ofen hellgelb rösten. Inzwischen die Ei leicht schaumig schlagen, mit dem Zucker verrühren. Zitronenschale, Zitronat, Fenchel und die leicht ausgekühlten Mandeln darunter mischen. Zuletzt das Mehl dazurühren und die Masse ca. 3 cm hoch in eine bebutterte viereckige Backform füllen.

Bei 180 o C im vorgeheizten Ofen goldgelb backen, etwa 25 Minuten. Backprobe mit einem Streichholz machen.

Mit einem scharfen Messer aus der Form herauslösen und in kleine Schnitten teilen. Diese nochmals, diesmal mit großem Abstand, aufs Blech legen und 5 Minuten beidseitig im heißen Ofen rösten.

Frankfurter Kranz. Angelikas 6 Ei + 3 Eiweiß

Zutaten für 20 Portionen

6 Ei, getrennt

180 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker, etwas geriebene Zitronenschale
3 EL Wasser, warmes
140 g Mehl
40 g Speisestärke
2 TL Backpulver
1 Prise Salz

250 g Butter, zimmerwarme

100 g Puderzucker
1 Vanilleschote(n), ausgekratzt
1 Würfel Palmfett, zimmerwarm
1 Tüte/n Gelfix (oder anderes Einmachpulver)

3 Eiweiß

100 g Marmelade (Orangenmarmelade oder Johannisbeergelee)
100 g Mandeln, gehackt
50 g Zucker

10 g Butter

Mandarine(n), in Spalten oder Gelee zum Garnieren

Zubereitung

Für den Teig:
Eigelb mit Zucker und warmem Wasser schaumig rühren, Zitronenschale zugeben. Eischnee mit Salz sehr steif schlagen, auf die Eigelbcreme geben.
Mehl, Stärke und Backpulver mischen und auf den Eischnee sieben. Alles locker mit einem großen Schneebesen untereinander ziehen.
Eine Frankfurter Kranzform ausfetten. Teig einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 50 - 60 min backen (Stäbchenprobe). Kranz abkühlen lassen, vorsichtig auf einen Rost stürzen. Am besten erst am nächsten Tag zwei- bis dreimal durchschneiden.
Für die Creme zimmerwarme Butter, Kokosfett, Puderzucker und Vanillemark schaumig rühren. Eiweiß mit Gelfix steif schlagen, vorsichtig unter die Buttermasse ziehen.
Eine Lage des Kuchens mit Marmelade oder Gelee, ein bis zwei Lagen mit Creme bestreichen; dabei ein knappes Drittel zum Bestreichen und Verziern zurücklassen. Kranz zusammensetzen und rundherum mit Creme einstreichen, dabei etwas zum Verzieren zurücklassen.
Für den Krokant Mandeln, Zucker und Butter in einer Pfanne unter häufigem Rühren goldbraun rösten lassen, erkalten lassen und notfalls etwas auseinanderbrechen. Kranz außen damit bestreuen.
Nach Belieben den Kranz mit 20 - 24 Cremetupfen bespritzen und mit Mandarinspalten oder Geleestückchen verzieren. Kühl stellen.
Weitere Variante: Sehr gut schmeckt bei der Orangenvariante auch noch eine Marzipanschicht: 100 g Marzipanrohmasse mit soviel Cointreau oder Orangensaft verrühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Eine Lage damit bestreichen (dann Kranz dreimal durchschneiden).

28.2.03 Angie17

CK

Giraffentorte II 6 Ei + 2 Eiweiß

Aus

6 Eigelb,

6 EL heißes Wasser und
300 g Zucker Schaummasse herstellen.

6 Eiweiß sehr steif schlagen und auf die Schaummasse geben.

200 g Mehl,

100 g Stärkemehl und

2 TL Backpulver darüber sieben und vorsichtig unterheben.

Teig in eine gefettete Springform füllen und bei 175 bis 200° C 50 bis 60 Minuten backen.

300 g Puderzuckersieben und mit

2 Eiweiß und

Wasserverrühren, bis eine streichfähige Masse entsteht (nicht zu dünn).

2 EL dieser Masse mit Speisefarbe gelb färben. Den anderen Teil der Glasur mit Kakao braun färben und die Torte damit überziehen. Die gelbe Glasur in eine Tortenspritze füllen und dünne Streifen im Abstand von 3 cm über die Torte spritzen. Mit einem Messerrücken in Abständen von 3 cm quer über die Streifen ziehen und beim nächsten Strich entgegengesetzt.

Statt der Eiweißglasur kann natürlich auch eine Puderzucker mit Wasser verwendet werden.

Halva, Türkische 6 Eiweiß

Muss innerhalb von 5 Tagen verzehrt sein!

Zutaten für 56 Portionen

75 g Sesam

150 g Mandeln, abgezogen

50 g Orangeat

50 g Zitronat

50 g Kirschen (Belegkirschen), rot und grün

6 Eiweiß

1 Prise Salz

350 g Zucker

100 g Honig

2 EL Rosenwasser, (Apotheke)

8 Oblaten, 10x20 cm

Zubereitung

Die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett unter ständigem Rühren hellbraun rösten und abkühlen lassen.

Die Mandeln mit dem Zitronat, dem Orangeat, den roten und grünen Belegkirschen klein hacken. Die Eiweiße mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Den Zucker in den Eischnee rieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee gut glänzt.

Die Schüssel mit dem Eischnee ins Wasserbad stellen und die Masse unter Rühren im Wasserbad erhitzen. Nach und nach den Honig unter die Eiweißmasse rühren. Das Wasser im Wasserbad darf leicht kochen. Die Masse so langeiterrühren, bis sie beginnt, fest zu werden; das dauert etwa 30 Minuten. Die feste Masse aus dem Wasserbad heben und mit den Sesamsamen, den kleingehackten Früchten und dem Rosenwasser mischen.

Vier Backoblaten nebeneinander auf ein Holzbrett legen und mit einem nassen Messer die Halwamasse glatt auf die Oblaten streichen. Die Masse mit den restlichen vier Oblaten bedecken, ein zweites Holzbrettchen drauflegen, behutsam glätten und alles im Kühlschrank etwa 24 Stunden fest werden lassen.

Das Halva dann in etwa 3 cm breite und 5 cm lange Streifen schneiden.

19.5.04 Chop Suey CK

Haselnusskuchen mit Aprikosen 6 Ei

Menge: 16 Stücke

200 g Gemahlene Haselnüsse
150 g Getrocknete Aprikosen (ungeschwefelt)

6 Ei (Kl. M)

150 g Weiche Butter
200 g Feiner Zucker
80 g Mehl
1 Teel. Backpulver
Salz
Butter für die Form
Mehl zum Bestäuben
Puderzucker zum Bestreuen

1. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen lassen. Aprikosen in 1/2 cm große Würfel schneiden.

2. Ei trennen, das Eiweiß kalt stellen. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührers 2-3 Minuten bei mittlerer Stufe cremig schlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Das Eigelb zugeben und 3-4 Minuten schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen und unter die schaumige Masse rühren. Aprikosen mit Mehl bestäuben, mit den Haselnüssen zum Teig geben und unterrühren.

3. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen und nach und nach mit einem Gummispatel vorsichtig unterheben. Eine Gugelhupfform (2 l Inhalt) leicht mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Teig in die Form füllen. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 160 Grad (Gas 1-2, Umluft 150 Grad) 50-55 Minuten backen.

4. Form aus dem Ofen nehmen und 4-5 Minuten stehen lassen, dann den Kuchen mit einem kleinen Küchenmesser vom Formrand lösen, vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker

bestreuen und servieren.

: Zubereitungszeit 1:30 Stunden

: Pro Stück 6 g E, 19 g F, 25 g KH = 290 kcal (1214 kJ)

Hochzeitstorte 6 Ei +2 Eigelb

Für den Teig

250 g Butter; weich

125 g Zucker

1 El Vanillezucker

4 Ei

4 El ; Wasser

150 g Mehl

150 g Speisestärke

100 g Mandeln, abgezogen+ gemahlen

2 Tl Backpulver

Für die Creme

125 g Butter

125 g ; Zucker

4 Eigelb

2 Unbeh. Zitronen

Für den Guss +.z. Garniere

1 Eiweiß

250 g Puderzucker

2 El Zitronensaft

30 g Pistazien; gehackt

16 Kandierte Veilchen

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren, die Ei und Wasser untermischen. Das Mehl mit der Speisestärke, den Mandeln und dem Backpulver unterziehen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Torte 45 Min. backen.

Die Butter schmelzen lassen. Den Zucker und die Eigelbe hinzufügen. Die Schale von der Hälfte der Zitronen abreiben, den Saft von allen Zitronen auspressen und mit der -schale unterrühren. Im heißen Wasserbad cremig schlagen, danach abkühlen lassen. Den erkalteten Tortenboden zweimal

durchschneiden. 2/3 der Böden mit der Zitronencreme bestreichen, alle zusammensetzen. Das Eiweiß steif schlagen und mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft (2) verrühren. Die Torte mit dem Guss überziehen. In der Mitte einen kleinen und außen einen großen Kranz Tupfer spritzen und diese mit den kandierten Veilchen "krönen".

:Pro Person ca. : 480 kcal
: Pro Person ca. : 2010 kJoule
: Eiweiß : 7 Gramm
: Fett : 27 Gramm
: Kohlenhydrate : 53 Gramm
: Zubereitung : ca. 1 Std.

Kartoffeltorte 6 Ei glutenfrei

Portion: 1

250 g Kartoffeln
1 Salz; Prise
100 g Mandeln, gerieben
100 g Haselnüsse, gehackt

6 Ei

200 g Honig
Zitronenschalenaroma
15 g Kakao

Kartoffeln gut abwaschen und in wenig kochendem Salzwasser 20 - 25 Minuten garen. Dann schälen, abkühlen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Mandeln, Nüsse, Eigelb und Honig cremig rühren, Zitronenschalenaroma hinzufügen und alles mit einem Schneebesen gut verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Eine Springform mit Backpapier auslegen, den Kuchenteig einfüllen und glatt streichen.

Bei 200 Grad C ca. 45 Minuten backen. Die abgekühlte Torte mit Kakao bestäuben.

Kirsch, Sauer Kuchen 6 Ei altes Rezept

Zutaten für 12 Portionen

140 g Butter

140 g Puderzucker

1 Pkt. Vanillezucker

5 Eigelb

1 Ei, ganz

½ Zitrone(n), Saft und Schale

1 TL Zimt

1 Prise Nelken, gemahlen

70 g Mandeln, geschält (oder Nüsse)

30 g Semmelbrösel

40 g Mehl

5 Eiweiß

750 g Kirschen (Sauerkirschen)

Butter und Mehl für d. Form

Zubereitung

Flaumig gerührte Butter wird mit dem Staub- und Vanillezucker, den 5 Eidottern und dem ganzen Ei recht schaumig gerührt. Dann kommen die Zitrone (Saft und Schale), der Zimt und die kleine Prise Nelkenpulver dazu. Das Mehl wird mit den geriebenen Mandeln oder Nüssen und den Semmelbröseln vermischt und abwechselnd mit dem steif geschlagenen Eischnee der 5 Eiweiß untergehoben. Ein kleineres Randlech wird gebuttert und mit Mehl bestäubt, die Masse eingefüllt und mit den entkernten Sauerkirschen belegt. Alles bei ca. 140-150°C etwa 45 Minuten backen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

8.8.02 Traude CK

Kürbis Kokosette Kuchen 6 Ei

1 Kuchen

250 g Kürbis (geschält, entkernt, gerieben),

6 Ei getrennt

140 g Butter,

Etwas Salz,

120 g Puderzucker,

120 g Kristallzucker,

200 g Kokosraspel,

140 g Vollkornmehl

Butter, Puderzucker und Salz schaumig rühren, nach und nach Dotter einrühren und weiterrühren, dann Kürbis unterheben. Eiklar und Zucker aufschlagen. Mehl und Kokosraspel vermengen und abwechselnd mit Schnee unterziehen. Teig in eine gefettete und bemehlte Form füllen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad ca. 1 Std. backen.

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 extravergine
1 Spur ; Salz

Für Das Blech (Backpapier)

2 El Weizenmehl (ich würde hier Buchweizen nehmen)
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.

Mandelkuchen, Mallorquinischer 6 Ei

FÜR 1 SPINGFORM VON 26 CM

6 Ei (Größe L)

60 g Fruchtzucker

Mark von 1 Vanilleschote

1 TL Zitronenschale

1 TL Zimtpulver

200 g geschälte, gemahlene Mandeln

1 Prise Salz

1 TL Puderzucker

Butter für die Form

Zubereitung: 30 Min.

Backzeit: 50-60 Min.

Bei 12 Stück pro Stück ca.: 165 kcal/7 g KH

1. Form fetten. Ofen auf 180° vorheizen. Ei trennen. Eigelbe mit Fruchtzucker dickcremig rühren. Vanillemark, Zitronenschale, Zimt und Mandeln untermischen.
2. Eiweiße mit Salz steif schlagen und unterziehen, Teig in die Form füllen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 45-50 Min. backen.
3. Den Kuchen 10 Min. in der Form abkühlen lassen, dann stürzen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Köstlich schmeckt dazu Vanilleeis, das es auch für Diabetiker gibt.
Aus Backen für Diabetiker

Mandeltorte Light 6 Ei +2 Eigelb

glutenfrei

Menge: 1 Rezept

FÜR den Teig

6 Ei

2 Eigelb

2 Essl. Warmes Wasser

1 Essl. Flüssige Diätsüße

Etwas Zitronensaft

250 g Mandeln; ohne Schale gemahlen
1/2 Zitrone; die Schale
1 Teel. Bittermandelessenz; kein Backöl

Außerdem

40 g Aprikosen-Diätkonfitüre
30 g Geröstete Mandelblättchen

4 Ei trennen, Eiweiß beiseite stellen. Die 4 Eigelb mit den restlichen 2 ganzen Eiern und den zusätzlichen 2 Eigelben in eine Schüssel geben und zusammen mit 2 EL warmem Wasser und Diätsüße sehr schaumig rühren. Die 4 Eiweiß mit ein paar Tropfen Zitronensaft sehr steif schlagen. Mandeln in einer trockenen Pfanne leicht anrösten, auf die Eigelbmasse geben, Zitronenschale und Bittermandelessenz dazugeben, das Eiweiß darauf setzen und alles vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben, so dass das Eiweiß nicht zusammenfällt.

Eine Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, den Teig löffelweise einfüllen, nicht schütten. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad etwa 60 bis 90 Minuten (Garprobe mit Holzstäbchen machen!) mit Ober- und Unterhitze backen. Dabei sollte in der ersten halben Stunde die Unterhitze stärker als die Oberhitze sein.

Nach dem Backen den Kuchen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann auf einen Rost stürzen, die Form lösen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Die Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne leicht anrösten, abkühlen lassen. Die Oberfläche der ausgekühlten Torte mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

ergibt ca. 16 Stück, pro Stück etwa 148 kcal 628 kJ

Mohntorte ohne Mehl 6 Ei

Zutaten für 12 Portionen

100 g Butter
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

6 Eigelb

150 g Mohn, gemahlen
70 g Mandeln, gemahlen
1 TL Backpulver

1 TL Zimt

6 Eiweiß, für Schnee

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker und Dotter schaumig rühren (weiß).
Backpulver mit dem Mohn den Mandeln und den Zimt mischen, zu der schaumig gerührten Masse geben.
Den Schnee schlagen und vorsichtig unterheben.
Die Masse in die Form füllen, die mit etwas Mandelmehl ausgebuttert ist (feine Brösel oder etwas Mehl geht auch).
Bei 150° (im Vorgeheiztem Rohr)backen.
Backzeit etwa 60-70 Minuten.

17.5.02 Nora CK

Orangenkuchen, Libanesischer 6 Ei

Zutaten für 8 Portionen

2 Orange(n)

6 Ei

250 g Haselnüsse, oder Mandeln gemahlen

250 g Zucker

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

Zubereitung

Die Orangen gut waschen, ungeschält in einen Topf Wasser geben, knapp mit Wasser bedecken und 2 Stunden bei kleiner Hitze kochen lassen. Die Orangen mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abkühlen lassen. Die Orangen aufschneiden und die Kerne entfernen. Die Orange mit Schale mit dem Mixer pürieren. Es ergibt sich eine eklige orangefarbige creme.

Eine Springform ca. 22 cm einfetten und mit etwas Mehl bestreuen. Backofen auf 180° vorheizen

Die Ei in einer Schüssel verrühren. Die übrige Zutaten und das Orangepüree hinzufügen und alles gründlich mischen. Die Masse in die Springform füllen.

Den Kuchen auf mittlerer Schiene des Backofens 60-70 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen.

Der Kuchen ist nicht zu süß, dazu kommt ein ganz leichter bitterer Geschmack von der Schale.

22.11.01 Dominic

CK

Paradeschnitten 6 Ei

Zutaten für 35 Portionen

100 g Butter

300 g Zucker

6 Ei

170 g Mehl

½ Pkt. Backpulver

1 Pkt. Vanillezucker

200 g Haselnüsse, gemahlene

1 EL, gest. Zimt

Zubereitung

Butter schaumig rühren, 100 g Zucker und 2 Eigelb unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren und den Teig auf ein gefettetes Blech streichen.

Aus 6 Eiweiß Eischnee schlagen.

Restliche Eigelb mit 200 g Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.

Dann gemahlene Nüsse, Zimt und die Hälfte vom Eischnee unterrühren.

Restlichen Eischnee unterheben und die Nussmasse auf dem Teigboden verteilen.

Bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 20 - 25 Minuten backen. Lauwarm in Streifen schneiden.

Die Kekse schmecken auch sehr gut mit gemahlenden Walnüssen

21.2.04 Moorhenne

CK

Pflaumenkuchen nach Mutter's Art 6 Ei

Zutaten:

1/2 Pfund Butter

1/2 Pfund Zucker

6 ganze Ei

400 gr Mehl

1 Backpulver

1500 gr fleischige Pflaumen

1 Vanillezucker

Zucker nach Belieben

Backofen auf 150 ° vorheizen

Zubereitung:

Butter mit Zucker schaumig rühren
nach und nach die 6 Ei zufügen
weiterrühren (je mehr, desto besser, kann gar nicht zu viel sein!)

Backpulver mit Mehl mischen, dann Mehl-Backpulver-Gemisch unter die vorherige Masse rühren, weiter rühren, je mehr, desto besser!

Diesen Teig auf ein Backblech - ausgelegt mit Backpapier - streichen, etwa 1/2 cm dick

Die Pflaumen, wenn man weiß, woher sie stammen, nur kräftig abwischen, bis sie schön glänzen; anderenfalls sie abwaschen, aber danach einzeln abtrocknen - es sollte kein Wassertropfen mehr anhängen.
Die Pflaumen dann vierteln und Steine entfernen (bzw umgekehrt na klar!) 1200 Gr Pflaumenviertel auf den Kuchen legen, am schönsten schaut es aus, wenn man eine Reihe nach links, und die nächste nach rechts legt, sodass es wie ein Muster aussieht - die restlichen 300 Gr dürfen zwischendurch in den Mund gesteckt werden (ganz wichtig fürs Gelingen, sagt meine Mutter) !!!!!

Das soweit fertiggestellte Backblech nun in den vorgeheizten Backofen schieben und die Hitze auf 200° erhöhen, so etwa 30 Minuten backen, bis der Kuchen - soweit man ihn denn noch sehen kann - goldgelb ist.
Dann aus dem Ofen nehmen und mit Zucker und Vanillezucker bestreuen - die Menge des Zuckers hängt davon ab, wie süß die Pflaumen sind und wie "süß" die Kuchenesser es denn gern hätten.

Am besten noch eben lauwarm mit einem Klecks Schlagsahne servieren!

Ich wünsche gutes Gelingen !

Viele Grüße
Christiane

Rüblikuchen vom Blech 6 Ei

Zutaten für 10 Portionen
1 kg Gelbrübe, gerieben
200 g Weizen, frisch gemahlen
2 TL Backpulver (Weinstein)
100 g Rohrzucker
100 g Honig

6 Ei

2 Prisen Salz
200 g Haselnüsse, gerieben

Zubereitung

Die Ei schaumig schlagen. Mehl, Weinstein, Zucker plus Honig sowie Mehl und gemahlene Nüsse zugeben. Zum Schluss die geraspelten gelben Rüben zugeben. Alles locker aufschlagen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech austreichen. Bei 170 Grad ca. 40 Minuten backen. Nach Geschmack mit Pudding oder mit Kuvertüre verzieren. Ein Kuchen, den sogar ein Backeumel wie ich hinbekommt!

1.2.04 Eimer P CK

Rumkuchen Jamaikanischer 6 Ei

Für die jamaikanische Rum-Früchte-Mischung

600 g Rosinen
1 Paket Zitronade (ca. 75 g)
1 Paket Orangeade (ca. 75 g)
175 g kandierte Kirschen (ca. 2 Packungen)

1 Flasche hochprozentiger Jamaika Rum

Für den Teig

Zum Abmessen benutzen Sie am besten einen Becher oder ein Glas, in das genau 500 g Zucker passen.

250 g Butter

1 Paket Zucker (500 g)

6 Ei

2 Paket Vollkornmehl (ca. 650 g)
1 Paket Backpulver
2 Paket Vanillinzucker
1/4 TI Salz
1/2 TI gemahlene Muskatnuss
1/2 TI gemahlenen Zimt
2 Paket Rum-Früchte-Mischung
125 g ganze Mandeln

Für die Rum-Früchte-Mischung die Rosinen, Zitronate, Orangeade und die kandierten Kirschen in ein abschließbares flaches Gefäß geben und mit Rum aufgießen, so dass die Früchte fingerdick davon bedeckt sind.

Verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. Ab und zu nachsehen, ob die Früchte den Rum schon aufgesogen haben. Wenn ja, wieder aufgießen, so dass sie immer fingerdick bedeckt sind. Diese Prozedur mindestens einen Monat lang wiederholen. John Keise hat das ganze Jahr über einen Behälter mit Rum-Früchten in seinem Kühlschrank stehen, den er immer wieder mit Früchten und Rum auffüllt.

Den Ofen auf 180° vorheizen. Für den Teig zuerst die Butter in der Mikrowelle oder auf dem Herd schmelzen. Die geschmolzene Butter in eine große Rührschüssel gießen, den braunen Farinzucker dazugeben und kurz mit dem Mixer verquirlen. Von den Eiern Eiweiß und Eigelb trennen. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen, dann das Eigelb zur Zucker-Ei-Mischung geben und verrühren. Backpulver und Vollkornmehl vermischen und unter den Teig rühren, anschließend das Eiweiß einarbeiten. Dann Vanillinzucker, Salz, Zimt und Muskatnuss dazugeben. Jetzt zwei Becher voll von den eingelegten Rumfrüchten abnehmen und in den Teig geben. Zum Schluss die Mandeln unterrühren. Sollte der Teig zu nass sein, weil vielleicht noch zu viel Flüssigkeit in der Früchte-Mischung war, einfach ein oder zwei Löffel Mehl nachträglich dazugeben und unter den Teig rühren.

Eine große oder zwei kleine Kastenformen einfetten und mit Paniermehl auskleiden. Den Teig hinein geben und die Form oben mit Backpapier abdecken. Ca. 70 Minuten im Ofen backen. Dann mit einem Holzstäbchen den Gartest machen. Sollte der Kuchen noch nicht ganz durchgebacken sein, also noch Teig am Holzstab kleben bleiben, stellen Sie ihn bei abgeschalteter Hitze noch etwa zehn Minuten unten in den geschlossenen Ofen. Dann lassen Sie ihn eine halbe Stunde abkühlen, bevor Sie ihn mit dem Messer aus der Form lösen und stürzen.

Sie können einen Teil des Teiges auch in eine Muffin Form füllen. Die Muffins brauchen allerdings nur 20 Minuten im Ofen.

Tipp: Warten Sie mit dem Anschneiden noch eine Woche, der Kuchen schmeckt noch besser, wenn er etwas durchgezogen ist. Er hält sich gut drei Wochen, im Kühlschrank noch länger. Sie können ihn auch mit Butter bestrichen und mit Käse essen.

Saftige Möhrentorte 6 Ei

Zutaten:

250 g kleine Möhren,
100 g Mehl,
300 g gemahlene Mandeln,

6 Eigelbe,

6 Eiweiße,

1 Prise Salz,
abgeriebene Zitronenschale,
100 g + 150 g Zucker,
etwas Butter,
Semmelbrösel,
150 g Aprikosen-Konfitüre,
100 g Puderzucker,
etwas Zitronensaft,
50 g Mandelblättchen

So wird's gemacht: Möhren schälen, fein reiben, mit Mehl und Mandeln mischen.

Eigelb, Zitronenschale und 100 g Zucker zu feinem Schaum schlagen. Die Form einfetten, mit Semmelbrösel ausstreuen.

Eiweiß und Salz zu Schnee schlagen. 150 g Zucker einrieseln lassen, festen Schnee schlagen. Eigelbcreme und Mehlmischung zufügen und darunter ziehen.

Teig in die Form geben und glätten, auf Mitte in den heißen Ofen schieben und backen. Abkühlen lassen.

Die Möhren auf der fertigen Torte dekorieren.

Torte mit heißer Marmelade bestreichen, mit Glasur aus Puderzucker und Zitronensaft bedecken. Angeröstete Mandeln an den Rand drücken.

Backofen 175 Grad C (Gas Stufe 3) etwa 60 Minuten backen

Tipp: Torte umgedreht und auf dem Rand der Form stehend über Nacht ruhen lassen,

dann aus der Form lösen und den glatten Boden als decke nehmen.

Schokoladenspritzgebäck 6 Ei

175 g Butterschmalz schaumig rühren

200 g Zucker,

6 Ei untermischen

100 g Speisestärke mit

300 g Mehl,

1 TI Backpulver

und 40 g Kakao mischen, über den Teig sieben.

200 g gemahlene Haselnüsse unter den Teig geben, alles zu einem geschmeidigen Teig rühren.

Den Teig in einem Spritzbeutel füllen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech S-Formen spritzen, bei 180 Grad ca 10-12 Min backen.

Das Spritzgebäck nach Wunsch an einer Seite mit Schokoglasur verzieren.

Steckrüben-Torte 6 Ei

6 Eigelb

6 Eiweiß

- 1 dl Birnendicksaft
- 1 Prise Nelkenpulver
- 1 Prise Zimt
- 300 g Mandeln; gerieben
- 300 g Steckrüben
- 50 ml Kirsch
- 1 El Backpulver
- 80 g Mehl
- 1 Prise Salz

Eigelb mit Birnendicksaft, Nelkenpulver und Zimt schaumig rühren. Mandeln zugeben, Steckrüben mit einer feinen Raffel direkt in die Masse reiben, gut mischen. Kirsch unter die Masse rühren, Backpulver und Mehl begeben, umrühren.

Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen, vorsichtig unterziehen.

In eine gut gebutterte Springform füllen und sofort im auf 190 Grad C vorgewärmten Ofen 50 bis 60 Minuten backen.

Torte 1 bis 2 Tage ruhen lassen, damit sie richtig saftig wird.

Zimtbaisermakronen 6 Eiweiß

Portion/en: 30

6 Eiweiß

- 1 Prise Salz
- 250 g Puderzucker
- 10 g Vanillezucker
- 200 g Mandeln; gemahlen
- 100 g Haselnüsse; gemahlen
- 1 1/2 El Zimt
- 50 g Mehl

Eiweiß mit Salz steif schlagen. Dabei langsam Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Von diesem Baiser eine Tasse voll abnehmen (Menge bezogen auf 30 Stück).

Mandeln, Nüsse, Zimt und Mehl unterheben. Dabei vorsichtig rühren, damit der Teig seine luftige Konsistenz behält.

Diesen Teig in einen Spritzbeutel mit breiter Sternlochtülle füllen, 5 bis 6 cm breite, ca. 15 mm hohe Häufchen auf das mit Backpapier belegte Blech spritzen.

Mit der beiseite gelegten Baisermasse üppig bestreichen und im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen; nach 20 Minuten, die Ofentemperatur auf 140 Grad C herabsetzen.

Vegetarisch pikant

Currycreme (für gefüllte Ei) 6 Ei

6 Ei , hart gekochte
100 g Butter, weiche
1 Ei Zitronensaft,
1 Ei Currypulver, gehäuft
2 Msp. Ingwer, frisch geriebener
Salz,
Pfeffer

Die Ei schälen, halbieren, das Eigelb sorgfältig herauslösen und in eine Schüssel geben. Die Eiweiß unten etwas flach schneiden und zugedeckt beiseite stellen.

Butter und Zitronensaft schaumig rühren. Die Eigelb mit einer Gabel gut zerdrücken und unter kräftigem Rühren unter die Buttermischung geben. Mit Curry, Ingwer, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Spritzsack die Creme in die vorbereiteten Ei füllen. Kühl servieren.

Ei in Teeblättern gekocht, 6 Ei

Cha-yeh-tan / China

6 Ei

- 2 c ; kaltes Wasser (1)
- 2 c ; kaltes Wasser (2)
- 1 El ; Salz
- 2 El Sojasauce
- 1 Sternanis
- 2 TI Teeblätter, schwarz

Zubereitung:

Die Ei in einer Kasserolle mit dem Wasser bedecken, das Wasser (1) zum Sprudeln bringen und bei offenem Topf 20 Minuten kochen. Man lässt die Ei so lange im Wasser liegen, bis sie genügend abgekühlt sind, dass man sie anfassen kann. Dann wird das Wasser abgegossen. Die Ei rundherum vorsichtig mit einem Löffel beklopfen, bis die Schale von einem Netzwerk feiner Risse bedeckt ist. Man legt sie wieder in die Kasserolle, gießt das Wasser (2) darüber und fügt Salz, Sojasauce, Sternanis und Tee dazu. Über großer Flamme aufkochen, dann auf niedrige Temperatur schalten, den Deckel auflegen und 2 bis 3 Stunden langsam kochen lassen. Von Zeit zu Zeit kontrollieren, ob die Flüssigkeit verkocht; so viel kochendes Wasser nachfüllen, dass die Ei ständig bedeckt sind. Abschalten und die Ei bei Zimmertemperatur wenigstens 8 Stunden in der Flüssigkeit liegen lassen.

Anrichten:

Kurz vor dem Auftragen werden die Ei vorsichtig geschält. Das Eiweiß muss mit feinen, dunklen Linien marmoriert sein. Die Ei halbieren oder vierteln und auf einer Platte anrichten. In Teeblättchen gekochte Ei werden gewöhnlich als Vorgericht gereicht, sie können aber auch zusammen mit verschiedenen Fleischsorten und Salaten Bestandteil einer chinesischen kalten Platte sein.

Eiersalat - Allerlei 6 Ei

Zutaten für 4 Portionen

6 Ei

- 8 Kirschtomate(n)
- 5 Radieschen
- 3 Stange/n Frühlingszwiebel(n)
- 150 g Mais (eine Dose)

250 ml Mayonnaise

Salz und Pfeffer

Paprikapulver, mild

Zubereitung

Die Ei hart kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, Radieschenlaub entfernen, Radieschen säubern; Tomaten in Viertel und Radieschen in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Den Mais in einem Sieb abtropfen lassen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit der Mayonnaise verrühren; mit Salz, Pfeffer und einer Prise Paprika abschmecken und ziehen lassen. Evtl. noch mal nachwürzen.

1.7.02 Haianne CK

Mallorquinischer Gemüsekekuchen

- Coca de Verdures

Teig

500 g Mehl
30 g Hefe
1 Msp. Zucker
1 Msp. Salz
Etwas Wasser
200 ml Olivenöl
Belag
200 g Frischer Spinat
200 g Tomaten
200 g Grüner Paprika
2 Lauchstangen
6 Knoblauchzehen
1 Bund Glatter Petersilie
1 Peperoni
1/2 Zitrone
8 Essl. Olivenöl
Salz
Schwarzer Pfeffer

Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken, die Hefe hineinbröseln und den Zucker darüber streuen. Mit ein wenig lauwarmen Wasser und etwas Mehl vom Rand einen Vorteig rühren. Mit einem Tuch abdecken und etwa 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Das restliche Mehl sowie 200 ml Öl und Salz dazugeben, zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Noch einmal 20 Minuten zugedeckt gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Spinat putzen, waschen und in 1/2 Tasse leicht gesalzenem Wasser in 30 Sekunden zusammenfallen lassen, gut ausdrücken. Die Tomaten waschen, entkernen und würfeln. Paprikaschoten und Peperoni waschen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Von den Lauchstangen die groben grünen Teile entfernen. Lauch quer in schmale Ringe schneiden, waschen und gut abtropfen lassen. Den Knoblauch fein und die Petersilie grob hacken.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

5 Esslöffel Öl in einer großen Pfanne erhitzen und alles Gemüse etwa 2 Minuten anschmoren. Salzen, pfeffern und mit dem Saft der halben Zitrone würzen. Zum Schluss die Petersilie darunter mischen.

Den Teig leicht ausrollen und auf ein mit 1 Esslöffel Öl gefettetes Backblech legen. Eventuell den Teig auseinander ziehen bis das ganze Blech gleichmäßig bedeckt ist. Das Gemüse auf dem Teig verteilen. Mit 2 Esslöffeln Öl beträufeln und etwa 40 Minuten backen.

Seed- Cake: 6 Ei

2 Tassen Mehl (ich nehme mittelgroße Tassen)
1/4 Teel. Salz
1/4 Teel. Muskatnuss
250 g Butter (weich)
200 g Zucker
2 Teel. Kümmelkörner (auch gerne mehr)
1 Teel. frisch geriebener Ingwer (kann auch mehr sein)

6 Ei

2 EBl. Brandy

1 Prise Backpulver

Alles mit dem Handrührgerät cremig rühren, in eine mittelgroße Springform geben, mit Hagelzucker, oder, falls vorhanden, mit Caraway Comfits (gezuckerte Kümmelkörner) bestreuen und bei 200 Grad, Umluft 180 Grad, ca. 1 Stunde backen.

Nach dem Backen 10 Min. auskühlen, dann aus der Form nehmen. Wenn der Kuchen ganz kalt ist, fest in Alufolie wickeln, und ein paar Tage den Kümmelduft durchziehen lassen.

Dazu kommt es aber bei mir meist nicht, da ein paar vorwitzige Kümmelknabbermäuse es nicht erwarten können

Das Rezept ist äußerst einfach, aber trotzdem sehr lecker.

Diemosa

Türkische Rühreier 6 Ei

Zutaten (4 Portionen):

6 Ei ,

½ grüne Peperoni,

3 kleine Tomaten,

2 TL Butter,

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

a) Schmelzen Sie die Butter in einer großen Pfanne. Schneiden Sie die Peperoni in Ringe und geben Sie sie in die heiße Butter. Braten Sie die Ringe etwas an.

b) Enthäuten Sie die Tomaten und vierteln Sie sie. Geben Sie sie in die Pfanne und kochen Sie sie, bis sich der Saft der Tomaten bis zur Hälfte reduziert hat.

c) Schlagen Sie die Ei etwas und salzen und pfeffern Sie sie. Geben Sie die Eimasse in die Pfanne und rühren Sie sie ständig durch.

Vegetarisch süß

Kirschenmichel mit Süßkirschen 6 Ei

aus dem Selztal

1 Paket Zwieback

1 kg entkernte Süßkirschen

50 ml Portugiese Rotwein

150 g Zucker

150 g Butter

6 Ei

1 Päckchen Vanillezucker

Zwieback grob zerbröckeln, mit Kirschen und Wein verrühren. In einer anderen Schüssel Butter schaumig schlagen, Eigelb und Zucker hinzufügen und gut rühren. Danach zu den Kirschen geben. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und unterheben. Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten, den Teig einfüllen und eine Stunde bei mittlerer Hitze backen. Vor dem Servieren mit Vanillezucker bestreuen.

In Rheinhessen heißt das Rezept "Kirschenmichel", in der Pfalz "Kerscheplotzer", und zwar deshalb, weil man die Kirschen in den Teig reinfallen (roiplotze) lässt.

Rum Souffle 6 Ei

6 Ei ,

80 g Zucker,

1 Tüte Vanillezucker,

1 Prise Salz,

4 Ei Rum,

1 Zitrone Schale u. Saft davon,

50 g Speisestärke,

Butter, für die Form,

1. Eigelb mit Zucker, Vanillezucker und Salz weißschaumig schlagen. Rum, Zitronensaft und -schale dazugeben und weiter schaumig schlagen. Kühlen und kurz vor der Verwendung aufschlagen.

2. Eiweiß erst kurz vor dem Backen zu steifem Schnee schlagen.

Eigelbcreme dazugeben, Speisestärke darüber sieben und die Schaummasse behutsam mischen.

3. Eine Auflaufform fetten, zu etwa 2/3 füllen. In den heißen Backofen schieben und auf der mittleren Schiene 25 min bei 225 ° C (Gas Stufe 4-5) backen. Dabei den Ofen geschlossen halten.

Dazu: Fruchtige Saucen aus frischen, pürierten Sommerbeeren. Oder Saucen aus Früchten wie Zwetschgen, Pfirsichen oder Aprikosen, die kurz gedünstet ihr volles Aroma entfalten.

Tipp:

Das Souffle erst beim 2. Versuch für Gäste zubereiten. Es braucht ein wenig Übung.

Zabaione 5 Eigelb + 1 Ei

Für 6 Personen

Zutaten:

5 Eigelb

1 Ei

2 El Zucker

1/2 Tasse Marsala

Zubereitung:

Eigelb, Ei und Zucker in einer Schüssel mit den Schneebesens des Elektro. Handrührgerätes schaumig rühren. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, auf 1 1/2 zurückschalten, die Schüssel hineinsetzen und die Masse solange schlagen, bis sie blassgelb und schaumig ist. Dann Marsala nach und nach unter Rühren zugießen und weiterschlagen, bis die Creme dickflüssig geworden ist. Zabaione in langstielige Gläser füllen und heiß servieren.

Zitronen Creme 6 Ei

Zutaten:

6 Ei

8-10 El Zucker

abgeriebene Schale von 2 Zitronen

Saft von 3 Zitronen

12 Blatt weiße Gelatine- in 1/8 l heißem Weißwein oder Wasser aufgelöst.

Zubereitung:

Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, dann die abgeriebene Zitronenschale sowie löffelweise den Zitronensaft hinzugeben. Zuletzt den sehr steif geschlagenen Schnee vorsichtig unter die Menge ziehen und die aufgelöste Gelatine durch ein feines Sieb begeben. Dann schnell in eine Glasschüssel füllen und nach dem Ersteifen mit Schlagsahne und eingemachten Früchten garnieren.

Hinweis

Butter kann Mann/Frau überall durch ungehärtete Margarine, ersetzen.

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

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

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

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

Bitte um Verständnis.

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Zusammen gestellt www.hans-joachim60.de 15.06.2005