

Ahornsirup **Glutenfrei** u **Maisfrei** u **Kuh Milchfrei**

Hinweis **Margarine**

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

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.

Inhaltsverzeichnis

Ahornsirup Glutenfrei u Maisfrei u Kuh Milchfrei	1
Hinweis Margarine	1
Hinweis I	1
Bitte bedenkt	1
Inhaltsverzeichnis	1
Ahornsirup	2
Erdnusskuchen F Vegan	2
Kaffeekekse aus Schwarzaugen F Vegan	3
Nougatkekse 4 Ei F.....	5
Nusscreme II F Vegan.....	6
Nur Reis, Zitronen Kuchen F Vegan	6
Spritzgebäck IV Nougat F Vegan	8
Spritzgebäck V, Banane F Vegan	9
Spritzgebäck VII F Vegan.....	10
Veränderung II F Vegan.....	11
Hinweis Ei	11
Hinweis Vegan	12

Hinweis Curry	12
Hinweis Tomatenketchup.....	12
Hinweis F	12

Ahornsirup

Erdnusskuchen F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Sojafrei u Vegan

26 cm Ringform o Springform mit Backpapier

Küchenmaschine wäre ideal



Boden

300 g Naturreis gem
 150 g Deli Reform Margarine oder andere Laktosefreie
 1 Prise Salz
 50 g Zucker
 3 El Ahornsirup
 7 El Wasser

Füllung

500 g Erdnüsse blanchiert
 1 Zitrone Abrieb
 150 g Naturreis gem
 150 g Ahornsirup
 1 Prise Salz
 150 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
 300 g TK Kirschen o Stein

500 g Erdnüsse in einer trocknen Pfanne rösten, bis sie leicht riechen, beiseitestellen,

für den Boden alle Zutaten gut verrühren, in eine mit Backpapier ausgefüllte 26 cm Ring- oder Springform geben, den Boden und ein wenig den Rand hoch mit einem nassen Esslöffelrücken, streichen, alles in einen eingeschalteten Kühlschrank stellen, Ruhen lassen.

in der Zwischenzeit die gerösteten Erdnüsse mahlen, (Mandelmühle), immer ca 1-2 Schöpfkellen voll mit gem Erdnüsse in ein Gefäß mit einem elektr Pürierstab pürieren, bis Fett austritt und es eine homogene Masse ergibt und es in eine Rührschüssel (Küchenmaschine wäre ideal) gibt, den Rührhaken langsam drehen lassen, Zitronenabrieb, 150 g Naturreis gem, 150 g Ahornsirup, Prise Salz und 150 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser, gut verrühren lassen, evtl abschmecken, der Süße wegen, 300 TK Kirschen diese auch mit verrühren, aber ganz langsam, höchstens 2- 3 Umdrehungen, die Kirschen sollten noch fast ganz bleiben, diese Füllung auf den gekühlten Teigboden verteilen, in den kalten Backofen bei ca 160°C Heißluft ca 70 min backen, ca 20 min noch im geöffneten Backofen stehen lassen, die Kuchenform auf einen kleinen Topf stellen, der Ring löst sich, von allein, Backpapier bis zum völligen erkalten dran lassen, eine Nacht Ruhen lassen wäre Optimal.

Eigenes Rezept Sonntag, 22. November 2009 Hans

[Kaffeekekuchen aus Schwarzaugen](#) F Vegan

Glutenfrei u Vegan

[30 cm Kastenbackform mit Backpapier](#)





500 g Schwarzaugen mahlen
50 g Kaffeebohnen mit mahlen
3 Pigmentkörner mit mahlen
3 Kardamomkapseln mit mahlen
1 Prise Salz
1 El Kakao
1 Tüte Backpulver f 500 g Mehl
200 g Kokosnus raspel
250 ml Ahornsirup eventuell mehr
700 g (bis) kohlen säurehaltiges Mineralwasser

Schwarzaugen, Kaffeebohnen, Pigmentkörner, Kardamomkapseln zusammen mahlen,
Kokosraspel fein pürieren, bis das Eigenfett zu sehen ist,
alle trocknen Zutaten einschließlich Kokosnus raspel zusammen in eine Rührschüssel geben, Rührhaken anstellen und vermischen lassen, so dann Ahornsirup und Wasser langsam zugeben, soll wie ein weicher Rührkuchenteig zäh vom Quirl tropfen, und gut 2 min auf Höchststufe verrühren lassen, eventuell nach süßen.

In eine 30 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, glattschütteln, in den kalten Backofen bei 150°C Heißluft ca 85-90 min backen. Ganz abkühlen lassen vorm anschneiden, 12 h Ruhen lassen wäre ideal.

Hinweis

Kokosraspel muss bis zum Fettaustritt püriert werden, wenn nicht, wird der Kuchen zu locker bzw krümelig.

Eigenes Rezept Mittwoch 14.September 2011 Hans

Nougatkekse 4 Ei F

Glutenfrei, Milchfrei



200 g Nougatmasse ODER

200 g Walnüsse

3 EL Ahornsirup

4 TL Kakaopulver

0,25 TL Zimt, gemahlen

0,25 TL Vanille, (Vanillepulver)

1 TL Kaffee, türkischen, gemahlen

100 g ungehärtete Margarine laktosefrei

4 Ei

0,25 TL Bourbon Vanillepulver

1 Msp Salz

200 g Buchweizenkörner gem +

50 g Naturreis, Mittelkorn, gem

50 g Amaranthkörner gem

Herstellung Nougat: Walnüsse fein hacken oder mahlen. Alle anderen Zutaten, in ein hohes Gefäß geben + mit einem Pürierstab verrühren, Mann/ Frau kann aber auch alle Zutaten, gleich in die Küchenmaschine geben, + die folgenden Zutaten dazu,

die möglichst weiche Margarine / Butter mit Nougat gut verrühren.

Ei + dann alle anderen Zutaten gut (5 min) verrühren lassen.

In einem Spritzbeutel geben, + auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche Kekse spritzen.

Im kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 30 min backen, Nadelprobe.

Donnerstag, 7. September 2006

Nusscreme II F Vegan

Glutenfrei, u Eifrei u Milchfrei



Zutaten für 3 Portionen

- 100 g Haselnüsse (Haselnussmus!)
- 1 EL Sirup (Ahornsirup)
- 2 EL Margarine, ungehärtete laktosefrei
- 1 Prise Meersalz
- 1 TL Kakaopulver oder Carobpulver
- 1 Prise Vanille
- 1 Prise Zimt, gemahlen

Zubereitung

Vom Nussmus das eventuell obenauf schwimmende Öl abgießen und nach Entnahme des für den Aufstrich benötigten Nussmuses wieder zurück ins Glas geben, damit sich das Mus länger hält. Zusammen mit dem Ahornsirup, Salz, Margarine, Carob und den Gewürzen zu einer Creme verrühren. Die Nusscreme hält sich gut verschlossen an einem kühlen Ort mindestens sieben Tage.

30.11.03 Hans60 CK

Veränderung F

Anstelle von Nüsse, Erdnüsse kurz geröstet und gem,

Montag, 8. Dezember 2008 Hans

Nur Reis, Zitronen Kuchen F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Sojafrei u Vegan

30 cm Kastenbackform mit Backpapier
Küchenmaschine

1,7 kg



150 g Erdnüsse blanchiert
150 g Kakaobutter o Margarine laktosefrei
3 Zitronen, Abrieb, Saft u Fleisch
30 g Ingwer
700 g Naturreis gem
1 Prise Salz
1 Tüte Backpulver
250 ml Ahornsirup
500 ml kohlenstoffhaltiges Mineralwasser

Erdnüsse in einer trocknen Bratpfanne rösten bis sie leicht duften, in einer Mandelmühle mahlen, beiseitestellen,
Kakaobutter in einem tiefen Essteller, diesen wiederum auf ein Kochtopf mit kochendem Wasser stellen, Kakaobutter verflüssigen, beiseitestellen,
Zitronen, Schale abreiben, entsaften und Fleisch in eine Rührschüssel geben, Ingwer feinhacken, dazu, Naturreis, Salz, Backpulver und geröstete u gem Erdnüsse zusammen vermischen, in die Rührschüssel geben,
Rührhaken langsam laufen lassen, Ahornsirup und 500 ml kohlenstoffhaltiges Mineralwasser langsam dazugießen, gut verrühren, zum Schluss noch die fast abgekühlte flüssige Kakaobutter dazu, so lange rühren lassen bis alles miteinander verbunden ist,
in eine 30 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, glattschütteln,
in den kalten Backofen bei ca 150°C Heißluft ca 120 min backen, Nadelprobe, ca 2-3 h in der Form lassen, wenn sich der Kuchen verfestigt hat, auf ein Kuchenrost, ziehen, ganz abkühlen lassen, über Nacht wäre optimal.

Eigenes Rezept Dienstag, 24. November 2009 Hans

Spritzgebäck IV Nougat F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



200 g Nougatmasse ODER

200 g Haselnüsse ** ODER Walnüsse

3 El Ahornsirup

4 TI Kakaopulver kein Instant

0,25 TI Zimt gem

0,5 TI Bourbon Vanillepulver

1 Prise Salz

1 TI türkischen Kaffee gem ODER anderen

100 g ungehärtete Margarine

0,25 TI Bourbon Vanillepulver

1 Prise Salz

200 g Buchweizenkörner gem

50 g Amaranthkörner gem

evt Ahornsirup, zum süßen

150-250 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Herstellung Nougat:

Haselnüsse rösten, bis die Haut platzt,

(nur so kommt das Nussfett beim zerkleinern zum Vorschein, + sie haben eine andere Wirkung, die rohen Nüsse machen den Teig zu locker.)

+ in einem Tuch einschlagen + die Haut abreiben.

in einer Moulinette so lange zerreiben bis das Nussfett sichtbar bzw fettig wird.

** Bei Walnüsse erspart man sich das rösten, aber sie müssen auch bis zum Fettaustritt oder sichtbar gehackt werden

die fein gehackten Nüsse + die Zutaten bis einschließlich Margarine schaumig schlagen lassen, dann die übrigen Zutaten zugeben, bis auf das Wasser, dieses erst begeben, Tropfenweise bis die Teigmasse schön homogen ist, diese in einen Spritzbeutel mit einer großen Tülle geben, + auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, Haufen, Größe nach Bedarf spritzen.

In den kalten Backofen bei 150°C Umluft ca 30 min backen.
Sollte der Ofen schon heiß sein reichen 12-15 min .

Eigenes Rezept Sonntag, 31. Dezember 2006

Hinweis

In einigen Rezepten für Spritzgebäck muss man etwas Backpulver dazu geben. Dann verläuft es auf jeden Fall. Nur bei Rezepten ohne Backpulver kann man damit rechnen, dass es nicht verläuft.

Spritzgebäck V, Banane F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



150 g Banane geschält gewogen,
0,5 Zitronensaft
100 g ungehärtete Margarine
1 Prise Salz + Zucker
0,25 TI Bourbon Vanillepulver
1-2 El Ahornsirup bei Bedarf
100 g Buchweizenkörner gem
100 g Naturreis Langkorn gem.

Banane mit Zitronensaft zusammen pürieren, mit Margarine, Salz + Zucker + Vanille schaumig rühren lassen, (geht nicht besonders), das ge-

mahlene Getreide zugeben, + zu einer guten homogene Masse verrühren, evt noch den Ahornsirup zugeben, Wasser war dann nicht nötig.
Diesen Teig in einen Spritzbeutel mit einer großen Tülle geben, + auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, Haufen, Größe nach Bedarf spritzen.

In den kalten Backofen bei 150°C Umluft ca 30 min backen.
Sollte der Ofen schon heiß sein, reichen 12-15 min .
Wird erst richtig fest nach dem abkühlen, noch warm kann es auseinander bröseln.

Hinweis

In einigen Rezepten für Spritzgebäck muss man etwas Backpulver dazugeben. Dann verläuft es auf jeden Fall. Nur bei Rezepten ohne Backpulver kann man damit rechnen, dass es nicht verläuft.

eigenes Rezept Sonntag, 31. Dezember 2006 Hans60

Spritzgebäck VII F Vegan

Glutenfrei u Eifrei



170 g gemahlener Buchweizen
80 g gem. Walnüsse / Moulinette
150 g Margarine
100 g Vollrohr Zucker
1 Prise Salz
1/2 TL Bourbon Vanillepulver /Zimt

alle Zutaten, so wie sie sind in die Küchenmaschine, + verrühren lassen.
In einen Spritzbeutel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen,

Veränderung II F Vegan

Glutenfrei u Eifrei



170 g gemahlener Buchweizen
80 g gem. Walnüsse / Mulinette
150 g Margarine
100 g Zuckerrübensirup o Ahornsirup
1 Prise Salz
1/2 TL Bourbon Vanillepulver /Zimt

alle Zutaten, so wie sie sind in die Küchenmaschine, + verrühren lassen.
In einen Spritzbeutel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Bei ca 160°C Umluft beide Bleche auf ein mal ca 15 min backen, kommt auf die Größe/Höhe der Plätzchen drauf an.

Sind beide Arten zerlaufen, das dunkle, na ja, mein Ofen ist nicht mehr das neueste

Hans

Sonntag, 18. März 2007

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 Curry

Der Curry von Brecht im Reformhaus, ist ohne Salz, sowie ohne Fremdzutaten, nur Gewürze, aber dann auch sehr scharf, bitte dies zu berücksichtigen.

Hinweis Tomatenketchup

Es gibt auch Glutenfreien Ketchup, bitte Packungsinhaltsangaben beachten

Hinweis F

Bedeutet ein Foto, im Rezept

Donnerstag, 15. September 2011

Zusammen gestellt, www.hans-joachim60.de