

Marmorkuchen **Glutenfrei Maisfrei Kuh Milchfrei**

Hinweis Wein u Säfte

Inzwischen gibt es ja durchaus vegetarische und auch Vegane Weine und auch Säfte. Die Winzer stellen sich auf die Wünsche der Kunden auch ein.

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 + Nährstoffe).

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

Inhaltsverzeichnis

Marmorkuchen Glutenfrei Maisfrei Kuh Milchfrei	1
Hinweis Wein u Säfte	1
Hinweis I	1
Bitte bedenkt	1
Hinweis Margarine	1
Inhaltsverzeichnis	1
Haselnussnougat Marmorkuchen 5 Ei S F	2
Marmor Kuchen XV F Vegan	3
Marmor Mokokuchen F Vegan	5

Marmor Nougat Kuchen Jangel`skij F Vegan	6
Marmor Nougatkuchen F Vegan	8
Marmorkuchen (Reis) 8 Ei F	9
Marmorkuchen Rachmanovka F Vegan.....	10
Hinweis Ei	12
Hinweis S	12
Hinweis F	12
Hinweis.....	13

Haselnussnougat Marmorkuchen 5 Ei S F

Glutenfrei + Kuh Milchfrei



Zutaten für 1 Portionen

150 g Rohrzucker
 0,25 TI Vanillepulver (Bourbon)
 1 Prise Salz

5 Ei(er)

200 g ungehärtete Margarine
 150 g Naturreis mahlen
 50 g Amaranth mahlen
 300 g Buchweizen mahlen
 1 Tüte/n Backpulver
 500 ml Soja Milch ca., oder andere

100 g Mandel(n), gemahlen

Nougat :

200 g Haselnüsse geröstet

1 Prise Salz

3 EL Ahornsirup

4 TL Kakaopulver, kein Instant

0,25 TL Zimt, gemahlen

0,5 TL Bourbon Vanillepulver)

1 TL Kaffee, türkischen, gemahlen oder anderen, kein Instant

Zubereitung

Zucker, Vanillezucker, Salz + Eier cremig rühren. Butter + mahlen Mandel untermischen, lassen. Mehle und Backpulver mischen, dazu geben, Milch langsam rein gießen bis es einen fast dünnen Rührteig ergibt, der Kuchen geht besser auf.

2/3 Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ringform füllen. Rest Teig mit Nougat Zutaten verrühren, lassen.

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.

Im kalten Backofen bei 160°C Umluft ca. 80 min backen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Marmor Kuchen XV F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei

26 cm Ringform mit Backpapier

8 Stück



hell

450 g Kichererbsen mahlen
50 g Amaranth mahlen
1 Prise Salz
200 g Margarine
1 TI Bourbon Vanillepulver
200 g Zucker
500 ml ca Wassermelonensaft / Brei

Dunkel

Ca 1/3 von dem hellen Teig
3 TI (Back) Kakao in
ca 100 ml ca Wassermelonensaft / Brei aufgelöst,
evtl 50 g Zucker , wenn bei hell nur 200 g
50 g Kichererbsen mahlen

alle Zutaten für den hellen Teig gut verrühren lassen, ca 1/3 davon in der Rührschüssel lassen, den Rest beiseite stellen.

In dem letzten Drittel nun den eingeweichten Kakao, evtl Zucker, und mahlen Kichererbsen gut verrühren lassen.

In die mit Backpapier ausgefüllte Ringform, abwechselnd mit einem Kuchenschaber Teig in die Mitte , auf den Teig schichten.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 70- 80 min backen, Nadelprobe, bitte in die Mitte stecken, dort dauert es etwas länger.

Eigenes Rezept, Sonntag, 29. Juni 2008 Hans60

Marmor Mokkakuchen F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei + eigenes Rezept



150 g Bio Sesam geröstet & mahlen
400 g Naturreis mahlen
100 g Kichererbsen mahlen
1 Prise Salz
150 g Vollrohrrohrzucker
0,25 TI Bourbon Vanillepulver
1,5 Tüten Backpulver
100 g ungehärtete Margarine
500 g Bananen, Leopardenart möglichst
300 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser, trennen

100 g Haselnüsse geröstet & gehackt
100 g Orangeat mit gehackt
30 g Ingwer fein gewiegt
3 El Kaffeebohnen frisch mahlen

Rum 54 % evtl

Sesam rösten + mahlen,
Reis + Kichererbsen zusammen mahlen,
Salz + Backpulver dazu, alles gut vermischen, Margarine dazu, + die Bananen pürieren auch dazu geben, und vermischen lassen, Wasser langsam rein gießen, die Menge richtet sich auch dem Volumen der Bananen je nach Reifegrad, brauchte ca 200 ml.
Eine 26 cm Ø Ringform mit Backpapier ausfüllen und ca 2/3 des Teiges reingießen, glattstreichen.

Zu dem restlichen Teig nun noch die gemeinsam fein gehackten Haselnüsse & Orangeat sowie den frisch mahlen Kaffee untermischen lassen, dadurch dass diese Zutaten trocken sind, jetzt noch Wasser langsam zugießen, Mann / Frau sieht den sättigungsgrad ca 100 – 150 ml, evtl noch einen guten Schuss Rum zugeben.

Diesen Mischung rundherum auf den Teig in der Ringform geben, mit einer Gabel leicht spiralförmig unter heben.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 70 min backen, Nadelprobe

Sonntag, 13. Mai 2007 Hans60

Marmor Nougat Kuchen Jangel`skij F Vegan
Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei + Eigenes Rezept





100 g Buchweizen mahlen
350 g Naturreis mahlen
50 g Amaranth
200 g weiße Bohnen mahlen
2 Tüten Backpulver
1 Prise Salz
200 g Vollrohrzucker
0,25 TI Bourbon Vanillepulver
500 ml guten trockenen Weißwein
200 g ungehärtete Margarine

200 g Sonnenblumenkerne geröstet + mahlen
1 Prise Salz
100 g Vollrohrzucker
50 g bittere Schokolade 70 % geraspelt (Mandelmühle)
1,5 El Kaffee mahlen, kein Instant
125-200 ml guten trockenen Rotwein

100 g Buchweizen mahlen, 350 g Naturreis mahlen, 50 g Amaranth, 200 g weiße Bohnen mahlen, 2 Tüten Backpulver, 1 Prise Salz, 200 g Vollrohrzucker und 0,25 TI Bourbon Vanillepulver gut vermischen, den Weißwein + die Margarine dazu geben und gut verrühren lassen.

Ca 2/3 des Teiges in eine 26 cm Ø mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen, glattstreichen.

In dem anderen Drittel 200 g Sonnenblumenkerne geröstet + mahlen, 1 Prise Salz, 100 g Vollrohrzucker, 50 g bittere Schokolade 70 % geraspelt (Mandelmühle) 1,5 El Kaffee mahlen, kein Instant, gut verrühren lassen, dann nach + nach 125-200 ml guten trockenen Rotwein dazu geben, sollte ein guter geschmeidiger Teig werden, sieht man.

Diesen Teig ringförmig auf den hellen Teig geben, mit einer Gabel spiralförmig den dunklen Teig in den hellen Teig unterrühren.

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

Samstag, 26. Mai 2007 Hans60

Marmor Nougatkuchen F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



Zutaten für 1 Portionen

200 g Kokosnuss geraspelt
750 ml Wasser

200 g ungehärtete Margarine

4 TL flüssigen Süßstoff für 250 g Rohrzucker * ca
0,25 TL Vanillepulver (Bourbon)

1 Prise Salz

400 g Naturreis mahlen

100 g Buchweizen mahlen

100 g rote Linsen mahlen

1 Tüte/n Backpulver

50-100 ml Wasser evtl

Nougat :

200 g Kokosnuss geraspelt leicht geröstet + mahlen

1 Prise Salz

3 EL Ahornsirup

4 TL Kakaopulver, kein Instant

0,25 TL Zimt, gemahlen

0,5 TL Bourbon Vanillepulver

1 TL Kaffee, türkischen, gemahlen oder anderen, kein Instant
50- 150 ml Wasser evtl

Zubereitung

Kokosnuss ganz leicht in einem Topf anrösten, 750 ml Wasser drauf gießen, + ca 5 min kochen lassen, in einem Mixer füllen, + ca 10 min auf leichter bis mittel Stufe cremig rühren, lassen. Handwarm abkühlen. Süßstoff, Vanillepulver, Salz, Margarine+ untermischen dazu. Mehle und Backpulver mischen, dazu geben + gut verrühren lassen, evtl noch 50-100 ml Wasser dazu geben.
2/3 Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ringform füllen.

Rest Teig mit Nougat Zutaten verrühren, lassen, dadurch das diese Zutaten trocken sind, muss evtl noch 50- 150 ml Wasser zugegeben werden. Diesen dunklen Teig auf den hellen Teig geben, mit einer Gabel Spiralförmig unterziehen.

Herstellung Nougat:

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

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

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

* sollte anstelle von flüssigen Süßstoff, Zucker genommen werden, bitte mehr Flüssigkeit zugeben.

Eigenes Rezept, Samstag, 17. Februar 2007 Hans60

Marmorkuchen (Reis) 8 Ei F

Glutenfrei + MilCHFrei

30 cm Kastenbackform mit Backpapier



Zutaten für 1 Portionen

200 g ungehärtete Margarine /Butter

200 g Vollrohrrohrzucker

0,25 TI Bourbon Vanillepulver

1 Prise Salz

8 Ei(er)

500 g Naturreis Mittelkorn mahlen

1 Pck. Backpulver

50 g Mandeln/ Nüsse mahlen

3 TI Kakaopulver kein Instant

1 TI Kaffee mahlen türkischen oder anderen schwarz gerösteten

Backpapier für 30 cm Kastenbackform

Zubereitung

Butter, Zucker , Vanille, Salz, Eier + Reis mit Backpulver gemischt gut verrühren, lassen.

Ca zwei Drittel des Teiges in eine mit Backpapier ausgefüllte 30 cm Backform gießen.

In den Rest des Teiges das Kakao- + das Kaffeemehl sowie die mahlen Nüsse geben + gut verrühren lassen.

Diesen Teig dann auf den hellen Teig geben, über die ganze Form streichen, mit einer Gabel versuchen den dunklen Teig unter den hellen Teig spiralförmig ziehen.

In den kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 60 min backen, Nadelprobe.

Bei Ober- + Unterhitze den Backofen auf ca 180°C vorheizen, die Backzeit beträgt dann ca 40- 45 min, Nadelprobe

Marmorkuchen Rachmanovka F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei





Hell:

200 g Vollrohrzucker
200 g ungehärtete Margarine
300 g Buchweizen mahlen
100 g Naturreis mahlen
100 g Amaranth mahlen
1 Tüte Backpulver
1 Prise Salz
0,5 TI Bourbonne Vanillepulver
500 ml trockener weißer Spätburgunder, Baden

dunkel:

100 g Buchweizen mahlen
50 g Naturreis mahlen
50 g Amaranth mahlen
1,5 TI Backpulver
1 Prise Salz
70 g Vollrohrzucker
50 g geröstete Haselnüsse fein gehackt
2 El Kaffeebohnen mit fein gehackt
1 TI Kakaopulver kein Instant
70 g ungehärtete Margarine
250 ml trockener roter Spätburgunder, Baden

Zubereitung hell

200 g Zucker + 200 g Margarine schaumig rühren lassen,
300 g Buchweizen, 100 g Reis, 100 g Amaranth mahlen, 1 Tüte Backpulver, Prise Salz und Vanillepulver vermischen und zu der Zuckermischung dazu geben, verrühren, und langsam 500 ml Weißwein dazu geben, alles zusammen gut 4-5 min auf Mittelstufe verrühren lassen.

Zubereitung dunkel :

70 g Zucker + 70 g Margarine schaumig rühren lassen,
100 g Buchweizen, 50 g Reis, 50 g Amaranth mahlen, 1,5 TI Backpulver,
Prise Salz und Haselnüsse + Kaffeebohnen fein gehackt, vermischen und
zu der Zuckermischung dazu geben, verrühren, und langsam 250 ml Rot-
wein dazu geben, alles zusammen gut 4-5 min auf Mittelstufe verrühren
lassen.

Eine 26 cm Ringform mit Backpapier ausfüllen, die Teige abwechselnd in
die Mitte, schichten, ich nahm 2 Kuchenschaber.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 80 –100 min backen, Na-
delprobe, Mitte!

Der Teig läuft zwar nach außen, ist dort auch schon fertig, aber die Mitte
braucht länger, daher auch die längere Backzeit
Ganz auskühlen lassen vor dem anschneiden.

Der Weingeschmack hält sich im Hintergrund, sehr dezent, bedingt durch
den verschiedenen Mix des Getreides.

Eigenes Rezept,
Sonntag, 24. Juni 2007 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

Freitag, 17. August 2012

Zusammen gestellt www.Hans-joachim60.de