

Gelatine Glutenfrei Maisfrei

Hinweis Wein u Saft

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 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.

Index nicht aktiv

Diverses.....	2
Kuchen.....	7

Inhaltsverzeichnis

Gelatine Glutenfrei Maisfrei	1
Hinweis Wein u Saft.....	1
Hinweis Margarine	1

Hinweis I	1
Bitte bedenkt	1
Index nicht aktiv.....	1
Inhaltsverzeichnis	1
Diverses	2
Dominosteine M S	2
Gummi (Bärchen) Ei F	5
Gummi (Bärchen) F.....	6
Kuchen	7
Bananentorte 3 Eiweiß F	7
Käsekuchen ohne Boden Trauben M.....	8
Käsekuchen ohne Boden, Schokolade M.....	9
Mandel Torte Yangiyo` I	9
Veränderung I F.....	10
Mangotorte Koksnuß 2 Eigelb M F.....	11
Reste Obst Kuchen Baiser F	12
Trauben Nuss Kuchen M.....	13
Hinweis M	14
Hinweis Ei	14
Hinweis S	14
Hinweis F	15
Hinweis.....	15

Diverses

Dominosteine M S

glutenfrei

Zutaten für 48 Portionen

400 g Mandeln

250 g Puderzucker, gesiebt

4 EL Rum, 54 %

300 ml Wasser

35 g Gelatine, gemahlene

100 ml Wasser

1 Zitrone(n), Saft + Schale oder

2 Pck. Zitrone(n) - Säure

50 g Honig, flüssigen

700 ml Saft, z. B Sauerkirsch oder Pflaumensaft

Für den Teig:

200 g Buchweizen, gemahlen

50 g Soja, gemahlen
25 g Hirse, gemahlen
25 g Amaranth, oder Naturreis gemahlen
50 g Haselnüsse, gemahlen
100 g Rohrzucker
1 Prise Meersalz
1 g Lebkuchengewürz
5 g Hirschhornsalz
3 g Pottasche
350 ml Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges

Für die Glasur:

600 g Kuvertüre, bittere + mehr

Butter

Zubereitung

Marzipan: ca. 400 g Mandeln, ca. 60 Sek. ins kochendes Wasser, schälen, im Fleischzerhacker oder ähnliches zu feinem Mus hacken, dann mit ca. 250 g Puderzucker verkneten, in eine Edelstahlschüssel oder Topf geben, mit Alufolie den Rand abdecken oder zu einem Kloß formen + mit Alufolie einwickeln. Ein Thermometer in die Mitte, aber nicht bis auf den Boden stecken, so lange backen, bis innen im Marzipan 80 ° C sind, etwas abkühlen oder gleich weiter verarbeiten oder in Alufolie packen, damit er nicht austrocknet. Ergibt ca. 650 g. Oder davon, nach dem Erkalten ca. 400 g Rohmarzipan abnehmen, zerkleinern + 250 g gesiebten Puderzucker 6- 8 El Rum (Fruchtsaft) + oder mehr verrühren, verkneten, ergibt ca. 700 g Marzipan.

Für den Teig alle trockenen Zutaten, verrühren dann 350 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser dazu geben, untermischen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech 1- 1,5 cm streichen, ca. 30 min im Kühlschrank ruhen, (hatte keinen anderen Platz)

Bei ca. 170 ° C Umluft ca. 30 min backen, auf einem Rost abkühlen lassen, Backpapier entfernen.

Die Kuchenplatte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

35 g gemahlene Gelatine in ca. 300 ml Wasser einweichen, nach 10 min in einem Wasserbad, höchstens 75 ° C, klar rühren. Etwas abkühlen.

Gelatine in eine Schüssel gießen, sowie 1 El Honig + 1 Zitronenschale abreiben + den Saft in 100 ml Wasser auflösen + 100 g Vollrohrzucker dazugeben, verrühren.

Ca 700 ml Fruchtsaft dazu, umrühren + 10-25 min warten, bis er etwas andickt (Kühlschrank), dann nochmals durchrühren, auf dem Kuchenboden verteilen, sollte so ca. 1 cm hoch sein.

Auskühlen + verfestigen, das Gelee.

Marzipan zwischen 2 Backpapierblättern ausrollen + mit dem unteren Backpapier auf den Teig rollen, Backpapier entfernen, sehen, ob Marzipan

den Teig überall gedeckt. Leicht andrücken, das ganze jetzt in Streifen, längs + quer schneiden, (Größe wie gewünscht).

600 g + mehr, bittere Kuvertüre, in einer Mandelmühle oder Gemüsemühle, mahlen. In eine Schüssel (oder kleinen Topf) in einem Wasserbad warm unter Rühren flüssig werden lassen, es werden jetzt alle Stücke nacheinander getaucht + auf ein Kuchenrost, was auf Backpapier steht, gelegt.

Das Ganze auskühlen lassen, mit einem Tortenheber vom Backpapier lösen + in 1 Blechdose, zwischen den Schichten Pergamentpapier legen, + in den Kühlschrank. Hält ca. 14 Tage, wenn man sie in Ruhe lässt.

12.10.03 Hans60 CK

Ich habe mich letztes Jahr erstmalig an Dominosteinen versucht.

Dabei hatte ich das Problem, dass das Gelee zu sehr in den Teig eingezogen ist, weil es noch zu flüssig war. Die Dominosteine haben zwar trotzdem lecker geschmeckt, weil der Teig mit dem Geleegeschmack vollkommen durchzogen war, aber es waren halt keine klassischen Dominosteine mit Geleeschicht.

Daher werde ich beim nächsten Mal versuchen, einen Geleespiegel auf ein zweites Kuchenblech zu gießen (evtl. das Blech zuvor mit Backpapier auslegen) und nach dem Erstarren auf den fertig gebackenen Kuchen zu heben. Danach etwas andrücken und man müsste die perfekte Geleeschicht haben.

08.10.03 - 19:23 Tanit

Diese Idee, alles einzeln herstellen, + dann zusammen packen, hatte ich nachher auch , aber, ich sehe da ein anderes Problem, und zwar, wie erhältst Du die Bindung zueinander, schön man kann die Seiten mit Marmelade bestreichen, aber alle Teile, sind sowieso schon sehr süß, hatte schon das Problem, einen halt , für Marzipan zu bekommen, denn nach dem schneiden in Teile, muss es ja noch in Kuvertüre., Vielleicht hat ein anderer eine Idee ?

09.10.03 - 19:25

Habe alle 3 Teile, einzeln hergestellt, die Geleeplatte , mit sehr warmen Wasser eingestrichen, die Teigplatte rauf, angedrückt, umgedreht, die andere Seite ebenso, eingestrichen, Marzipan war noch etwas warm, aber keine gute Bindung, alles in quer + längst geschnitten, die einzelnen Teile, mit Rouladensticker, in die Kuvertüre getaucht, die mit Sahne + Butter etwas verlängert wurde.

Marzipan diesmal aus 600 g geschälte Mandeln + 300 g Puderzucker hergestellt, habe bis auf 110 g alles gebraucht, es reicht für ein 60 cm breites Backblech

26.10.03 - 10:32

Hört sich zwar nach viel Arbeit an, werde mich aber daran versuchen...

Ig

sunnygoe 19.11.03 - 09:02

Klingt superlecker! Wird Zeit, dass es wieder Weihnachten wird, damit ich das ausprobieren kann. Obwohl, wer sagt, man kann Dominosteine nur zu Weihnachten essen?!

18.02.04 - 09:57 Kleines_Teufelchen

Gummi (Bärchen) Ei F

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 gem. 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

Gummi (Bärchen) F

nicht für Kinder
glutenfrei + Eifrei u Milchfrei

1 Fettpfanne mit Backpapier



Zutaten für 1 Portionen

100 Blatt Gelatine, 7 x 23 cm oder

17 Tüte/n Gelatine, gemahlene, á 9 g

700 ml Quittensaft oder anderen

5 El Obstwasser (Apfel u Birnen)

400 g Zucker

1 Prise Salz

Zubereitung

Blattgelatine in kaltem Wasser ca. 10 min einweichen. + dann ausdrücken.

oder gem. Gelatine in 750 ml Wasser einrühren + ausquellen lassen.

Beide Arten im Wasserbad unter ständigen rühren, auflösen,

In den Quittensaft, 5 Ei Obstler, Zucker und Salz verrühren,
einige Ei Saft in den lauen Gelatine einrühren, nach und nach den Rest
des Saftes in die Gelatine einrühren,
in eine mit Backpapier ausgefüllte Fettpfanne gießen und fest werden las-
sen.

Längs + quer schneiden oder nach Bedarf.
Eigenes Rezept Mittwoch, 27. Oktober 2010 Hans

Kuchen

Bananentorte 3 Eiweiß F

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 Vollrohrrohrzucker

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

Käsekuchen ohne Boden Trauben M

Glutenfrei

1250 g Quark

300 g Vollrohrzucker

1 P Natur -Vanillezucker oder

0,25 TI Naturvanillepulver

250 g gemahlene Walnüsse

1 Zitrone Saft + (Schale)

2 Bananen zerdrückt

knapp 1 kg Weintrauben (blau)

15 B Gelatine

alles verrühren , etwas festigen lassen ca 10-15 min, noch mal durch rüh-
ren, mit Backpapier ausgelegte + in 24 cm Ø Springform
die 1., 30 min Tiefrieren (Kein Platz)
dann in den Kühlschrank

Donnerstag, 14. August 2003

der 1 Versuch

war der "normale" Käsekuchen ohne Boden , wo ich nur die Ei weg ließ

Käsekuchen ohne Boden, Schokolade M glutenfrei

1000 - 1250 g Quark

300 g Vollrohrzucker

2 sehr gute Schuss Rum 54 %

bisschen Zitronensaft

250 g Walnüsse

1 P Vanillezucker

150 g bittere Kuvertüre gem.

12 B Gelatine, nach Packungsanleitung bereiten

alles verrühren, + in den Kühlschrank

oder erst 30 min Tiefrieren, dann in den Kühlschrank (kein Platz)

Sonntag, 29. Juni 2003

Mandel Torte Yangiyo`l

glutenfrei / eifrei / milchfrei / eigenes Rezept

Zutaten für 1 Portionen

300 g Banane(n), pürieren

300 g Buchweizen, gemahlen

50 g Naturreis (Mittelkorn), mahlen

50 g Amaranth, mahlen

200 g Mandel(n), süße +

10 Mandel(n), bittere zusammen mahlen

1 Msp. Vanille - Pulver

1 Prise Salz

1 Tüte/n Backpulver (Weinstein)

3 TL Süßstoff, flüssigen

400 g Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges

1 Zitrone(n), Abrieb + Saft

Für die Füllung:

3 TL Gelatine, gemahlen in

6 EL Wasser, 10 min einweichen ODER

1 Tüte/n Gelatine, gem., Anweisung auf Tüte beachten

1 Apfelsine(n), Abrieb

2 Apfelsine(n), schälen, filetieren + pürieren, (600 ml)

2 TL Süßstoff, flüssigen ODER

600 ml Konfitüre, englische Orangenkonfitüre ohne Zuckerzusatz

Für den Guss:

4 EL Honig,

60 g Carob

2 EL Wasser, heißes

60 g Kokosfett, kein Soft

2 EL Kokosraspel, fein gerieben

evtl. Soja - Creme

Alle Zutaten von Bananen bis Zitronen in die Küchenmaschine + ca. 6-7 min auf kleiner Stufe rühren lassen. In die mit Backpapier ausgelegte Springform gießen, evtl. glatt streichen. Im kalten Backofen bei 160°C ca. 50 min backen. Nadelprobe.

Füllung: gem. Gelatine 10 min in kaltem Wasser einweichen. Apfelsinen schälen, weiße Haut auch entfernen, filetieren + in einem Litermass pürieren, sollten ca. 600 ml werden/sein, 2 TL flüssigen Süßstoff rein.

Apfelsinensaft aufkochen, runter von der Hitze den Topf, die eingeweichte Gelatine im Topf verrühren.

Den abgekühlten Mandelkuchen 2 x aufschneiden, den ersten Boden auf eine Tortenplatte legen, mit der abgekühlten Masse bestreichen, den 2. Boden drauf legen, den Rest der Orangenmasse verstreichen + den Deckel drauf legen. Kühl stellen, verfestigen lassen.

Guss: Honig mit (Kokosflocken) Carob, heißem Wasser + zerlassenem Kokosfett verrühren. 1 x für oben 1 x für den Rand. Kalt stellen. wer will, mit geschlagene Soja Creme servieren. Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

04.05.06 Hans60

22.06.2006 15:34 Kommentar von Hans60

Veränderung I F



Teig:

5 TI flüssigen Süßstoff, anstatt 3 TI

Füllung:

Anstelle von 600 ml Apfelsinenmasse, 1000 ml (1 l)
80 g Mondamin anstatt Gelatine, in ca 200 ml abgenommenen Saft kalt aufgelöst, in die kochende Obstmasse eingerührt + ca 2 min rührend kochen lassen, fast abkühlen lassen.

Guss :

Anstatt 60 g Carob, war ausgegangen, ca 2 El Kakao, kein Instant.
1 El Wasser weniger , dafür 1 El Rum 54 % .

Hans

Mangotorte Koksnuß 2 Eigelb M F

Glutenfrei





1 Biskuitboden, Rezept VI z.B. mit
20 g Kakao, kein Instant

2 Mangos
4 Ei Weißwein

2 Eigelb
100 g Vollrohrzucker

5 Blatt weiße Gelatine

500 ml süße Sahne
1 Ei Vollrohrzucker
Kokosnussraspel von 0,5 Nuss ODER
100 g Kokosnussraspel

Die Mangofrüchte schälen + würfeln.
Den Wein mit Eigelb + Zucker verrühren + aufkochen + von der Hitze nehmen.
Die eingeweichte Gelatine in der Weinmischung auflösen.
Die Mangowürfel zugeben.
Alles abkühlen lassen.
Die Sahne steif schlagen.
Eine Hälfte unter die Weincreme ziehen, einen Tortenboden damit bestreichen, den zweiten draufsetzen.
Erstarren lassen.
Die restliche Sahne mit dem Zucker verrühren, die Torte überziehen, mit Kokosnussraspeln bestreuen + mit Sahnerosetten + Mangowürfeln verzieren.

Mittwoch, 16. August 2006

Reste Obst Kuchen Baiser F



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

Trauben Nuss Kuchen M

Glutenfrei

Zutaten für 12 Portionen

1250 g Quark

300 g Rohrzucker

250 g Walnüsse

12 Blatt Gelatine

1 Pck. Vanillezucker, Natur oder
½ TL Vanille - Pulver, Natur
2 Banane(n)
1000 g Weintrauben
1 Zitrone(n), den Saft
½ Zitrone(n) - Schale, abgeriebene
1 Prise Meersalz

Zubereitung

Gelatine nach Anleitung vorbereiten, + mit den übrigen Zutaten vermischen, zum Anziehen der Masse 10-15 min in den Kühlschrank. Die Masse umrühren + in eine 24 cm mit Backpapier ausgelegte Springform geben, glatt streichen, zum Verfestigen am besten über Nacht, sonst eben ein paar Stunden.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
19.09.03 Hans60

Hinweis M

Das **M** in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,
Kuh Milch Produkte, befinden

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

Mittwoch, 26. September 2012

Zusammen gestellt www.Hans-joachim60.de