

Kuchen ohne Ei & ohne Kuh Milch

Index

Kuchen.....	2
Kuchen Fleisch	21
Kuchen mit Fisch	22
PS.....	31
Stollen.....	24
Torten	27
Torten ohne Nuss	29

Inhaltsverzeichnis

Kuchen ohne Ei & ohne Kuh Milch.....	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	1
Kuchen	2
Apfelbrot	2
Apfelkuchen gedeckter mit Guss	2
Bananenkuchen	3
Bananenkuchen / Muffeins	4
Birnen - Vanille - Tortenboden mit Mandeln.....	5
Buchweizenkuchen III "Karibik" (Vollwert)	5
Buchweizenstollen.....	6
Carob Nuss Kuchen (Veganer Kuchen).....	7
Früchtebrot	7
Früchtebrot, ungebacken	8
Geriebener Teig	9
Hafer-Nuss-Schnitten	9
Heidesand.....	10
Honigküchlein, Großmutter's	10
Kokoscreme-Kuchen.....	11
Meikes braune Kuchen.....	12
Nuss Honig Schnitten	13
Obst Buttercreme Kuchen / Torte Veränderung II	14
Panforte di Siena	15
Panforte di Siena (II)	16
Pflaumenbrot	17
"Quittenpie",	18
Schokoladen Kuchen II.....	19
Schokoladen Kuchen I	20
Kuchen Fleisch.....	21
Pizzateig III	21

Speck Polenta Rauten.....	22
Kuchen mit Fisch.....	22
Sardellenfilets Pizza auf Seemannsart,.....	23
Stollen.....	24
Apfel - Zimt - Stollen.....	24
Buchweizenstollen GF.....	25
Christstollen Roussillon.....	25
Torten.....	27
Kekstorte mit Gelatine.....	27
Krokanttorte mit Preiselbeeren und Bananen.....	27
Reis Frucht Torte.....	28
Torten ohne Nuss.....	29
Buttercreme Obst Kuchen / Torte.....	29
Fruttina Creme Torte.....	31
PS.....	31

Kuchen

Apfelbrot

750 g Äpfel
 200 g Zucker
 250 g Sultaninen
 150 g Nüsse
 1 EL Kakao
 1 EL Zimt
 1 EL Nelken
 500 g Mehl
 1 ½ Päckchen Backpulver

Äpfel klein schneiden, mit Zucker, Sultaninen, Nüssen und Gewürzen mischen und stehen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat und etwas Saft entstanden ist. Dann Mehl und Backpulver gleichmäßig darunter mischen und in einer gefetteten Form bei etwa 180° C eine Stunde backen.

Das Apfelbrot hat erst am nächsten Tag sein volles Aroma.

Apfelkuchen gedeckter mit Guss

Zutaten für 16 Portionen

Für den Teig:

300 g Mehl

30 g Zucker
180 g Margarine oder Butter

Für die Füllung:

100 g Rosinen
3 EL Rum oder Apfelsaft (wer mag)
600 g Äpfel, säuerliche
50 ml Zitronensaft
250 g Apfelmus
80 g Zucker, braun
100 g Mandeln, gehackte
1 TL Zimt
1 Msp. Nelken, gemahlen

Für den Guss:

250 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Für den Teig: Alle Zutaten und 40ml kaltes Wasser mit den Knethaken des Handrührers verrühren. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten. Ungefähr eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung: Die Rosinen mit Rum oder Apfelsaft mischen und etwa 30 Minuten ziehen lassen (Das mache ich nie, ich finde aufgequollene Rosinen nicht so lecker..).

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in sehr dünne Scheiben hobeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Apfelmus, Kandiszucker, Mandeln und Gewürze verrühren, mit den Apfelscheiben und Rosinen mischen.

Den Teig halbieren und jeweils in der Größe der Tarteform (30 cm - Springform geht natürlich auch) ausrollen - vorsichtig, der Teig ist sehr krümelig. Eine Teigplatte in die gefettete Form legen (nicht vergessen, einen Rand zu machen). Die Apfelfüllung darauf geben und mit der anderen Teigplatte bedecken. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Umluft 175 Grad etwa 35-50 Minuten backen. (Kann ruhig schön goldbraun sein.)

Für den Guss: Puderzucker und Zitronensaft zu einem eher festen Guss verrühren und mit einer Palette oder einem großen Messer auf den Kuchen streichen.

6.8.03 Mellowmood

CK

Bananenkuchen

Glutenfrei

200 g Hirse gem
100 g Buchweizen gem
50 g Amaranth gem
150 g Mandeln gem
80 g Carobpulver
4 Ei Rohrzucker
1 Tüte Weinstein
1 Prise Salz

alles zusammen vermischen

3-4 sehr reife Bananen zerquetschen, mit Passierstab
250 g Olivenöl
200 - 300 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
0,5 abgeriebene Zitronenschale alles gut verrühren , dann die
trockenen Zutaten untermischen.
Muss wie ein Rührteig sein , lieber ein wenig mehr Flüssigkeit geben,

in ausgefettete Muffeinsformen , je 2 Ei , +
in 1 kleine mit Backpapier ausgelegte Backform geben

18.02.2004 Hans60

[Bananenkuchen / Muffeins](#)

glutenfrei

Ergibt 2 Bleche a 12 Muffeins

3-4 sehr reife Bananen zerquetschen, mit Rührstab
250 g Olivenöl
200 - 300 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
alles gut verrühren , dann die
trockenen Zutaten untermischen.

200 g Hirse gem
100 g Buchweizen gem
150 g Mandeln gem
80 g Carobpulver
4 Ei Rohrzucker
1 Tüte Weinstein
0,25 TI Salz

alles zusammen vermischen

in ausgefettete Muffeinsformen , je 2 Ei , oder
in eine 30 cm mit Backpapier ausgelegte Königs-kuchenbackform geben

bei 160 ° C Umluft ohne vorheizen, ca 30 min backen.

Ein wenig in der Form abkühlen + auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen.

18.02.2004

Birnen - Vanille - Tortenboden mit Mandeln

sehr schnell und einfach

Zutaten für 12 Portionen

1 Tortenboden (fertig gekauft oder selbst gekauft)

50 g Nutella oder Kuvertüre (verflüssigt)

1 Dose/n Birne(n), (825 ml)

100 ml Apfelsaft

1 Pkt. Puddingpulver, Vanille

1 Pkt. Tortenguss, weiß

25 g Zucker

50 g Mandeln (Blättchen)

ZUBEREITUNG

Den fertig gekauften oder selbst gemachten Tortenboden mit der flüssigen Nutella oder Kuvertüre bestreichen. Die Birnen abtropfen lassen und auf dem Boden verteilen. Birnensaft mit Apfelsaft und Zucker aufkochen; Vanillepudding- und Tortengusspulver einrühren und kurz kochen lassen. Wichtig: Dabei die ganze Zeit mit dem Schneebesen umrühren, sonst brennt es an! Masse auf den Birnen verteilen und sofort mit den Mandelblättchen bestreuen. Vor dem Anschneiden etwas abkühlen lassen. Guten Appetit!

11.9.03 Cckone

CK

Buchweizenkuchen III "Karibik" (Vollwert)

Glutenfrei

Für den Teig

500 g Buchweizenmehl

250 g Becel-Margarine

125 ml ; Wasser

150 g Süßstoff

1 Prise Natron

1 Prise ; Vollmeersalz

Für die Füllung

700 g Apfel- oder Mangoscheiben--blanchiert
400 g Kokosflocken
200 g Süßstoff

Für die Streusel

100 g Süßstoff
150 g Buchweizenmehl
75 g Butter / Margarine

Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten. In eine gefettete Springform geben, die Füllung darauf verteilen und die Streusel dazugeben.

Bei ca. 180 °C 45-50 Minuten backen.

Buchweizenstollen

Glutenfrei

150- 200 g Rosinen mit Rum 54% , 24 h einweichen
100 g Mandeln 1 min in kochendes Wasser , schälen + mit

je 50 g Zitronat + Orangeat mit Mandelmühle mahlen

1 P Hefe +

200 ccm Wasser o. Milch +

100 g weiche Butter / Margarine +

110 g Honig +

1 Prise Meersalz +

0,5 T Zimt +

je 1 Messerspitze Kardamom+ gem. Nelken +Muskatblüte(Macis) schaumig rühren

150 g Buchweizen

50 g Mais

50 g Reis

50 g Soja

oder ohne Soja, dann beide 75 g

alles verrühren

24 cm Ø Pfanne einfetten

1 h Ruhen

von unten auf 1,5 30 min , dann auf 1 circa 15 min
30 min von der Kochstelle, sich verfestigen lassen,
dann vorsichtig umdrehen

die Oberseite etwa 20 min bräunen
inzwischen die Butter / Margarine zerlassen
den fertig gebackenen Stollen auf der Unterseite mehrmals
mit einem Zahnstocher einstechen, dann dick mit zerlassener
Butter / Margarine bestreichen. Den Stollen auf ein
Kuchengitter stürzen + die Oberseite ebenfalls einstechen + mit Butter /
Margarine bestreichen.
Den Stollen nach dem Erkalten in Alufolie wickeln + vor dem Anschneiden
möglichst 14 Tage an einem kühlen Tag lagern, besser 4 Wochen

Samstag, 23. November 2002

Ist auf einem E. Herd , mit nur drei möglichen Wärmeeinstellungen, mit
den Zwischenstufen, hergestellt.

Carob Nuss Kuchen (Veganer Kuchen)

1 pk Weinstein-Backpulver
150 g Margarine
150 g Rohrzucker
400 g Vollkornweizenmehl
2 El Carobpulver
50 g Carobschokolade
3 El Sonnenblumenkerne
Mineralwasser

FÜR DIE GLASUR

2 Würfel Kokosfett
2 El Carobpulver
ungehärtetes kaltes Wasser zum glattrühren

Die Margarine mit dem Rohrzucker schaumig rühren. Das Mehl mit dem
Backpulver mischen und unter die Fett-Zuckermasse rühren.
Carobpulver, in kleine Stücke geschnittene Carobschokolade und die
Sonnenblumenkerne unterrühren. Dem Teig soviel Mineralwasser
zugeben, bis er schön locker ist.

Dann in eine gefettete Kuchenform füllen und bei ca. 180 Grad 50-70
min. backen. Nach dem Erkalten den Kuchen mit Carobglasur bestreichen.

Früchtebrot

Teig:

200 g getrocknete, entkernte Zwetschgen
300 g getrocknete Birnen
200 g getrocknete Feigen
1 l Wasser
100 g Haselnusskerne
100 g Walnusskerne
100 g Rosinen
100 g Korinthen
50 g Zitronatwürfel
50 g Orangeatwürfel
125 g Zucker
1/2 TL Zimt
1 Prise Nelkenpfeffer
1 Prise Salz
2 EL Rum
2 EL Zitronensaft
500 g Schwarzbrotteig (Bäcker)
200 g Mehl

Außerdem:

50 g geschälte Mandelhälften
60 g kandierte Früchte

Trockenobst mit Wasser bedeckt über Nacht einweichen. Dann das Obst und Nüsse grob zerkleinern und mit Rosinen, Korinthen, Zitronat und Orangeat mischen. Zucker, Zimt, Nelkenpfeffer, Salz, Rum und Zitronensaft unterheben und alles 20 Minuten ziehen lassen. Dann alles mit dem Schwarzbrotteig und dem Mehl verkneten. Aus dem Teig zwei Brotlaibe formen und die Oberfläche mit feuchten Händen möglichst glatt streichen. Mit den Mandelhälften und kandierten Früchten garnieren.

Brotlaibe auf einem gefetteten Backblech im vorgeheizten Backofen auf der unteren Einschubleiste bei 180° C 70 bis 80 Minuten backen.

Früchtebrot, ungebacken

glutenfrei

Zutaten für 6 Portionen
250 g Buchweizen
100 g Soja, (Mehl oder Schrot)
50 g Hirse, gemahlen
50 g Amaranth, gemahlen
50 g Mandeln, gemahlen

oder

500 g Roggenschrot (Vollkorn)

1 Prise Meersalz
170 g Sonnenblumenkerne, gemahlen, fein
100 g Haselnüsse, gemahlen, fein
½ EL Anis, gemahlen, fein
¼ EL Nelken, gemahlen, fein
½ EL Koriander, gemahlen, fein
100 g Rosinen, gehackt
100 g Datteln, gehackt, oder Früchte Deiner Wahl
200 ml Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten miteinander verkneten, 1 Laib formen, trocknen lassen.

12.11.03 Hans60 CK

Geriebener Teig

300 g Mehl,
150 g kalte Butter / Margarine,
3 EL kaltes Wasser, evtl. mehr
1 ds Salz

Mehl in eine Schüssel sieben, kalte Butter / Margarine in kleinen Stückchen dazugeben. Beides mit den Händen leicht reiben bis die Masse gleichmäßig krümelig ist. In die Mitte eine Vertiefung machen. Kaltes Wasser und Salz hineingeben. Mit einem Kochlöffel vermengen. Rasch kneten, bis der Teig nicht mehr klebt. 30 Minuten kalt stellen.

Ein rechteckiges Kuchenblech mit Backpapier belegen. Den Teig in der entsprechenden Form auswallen, am Rand 2 cm hochziehen, einstechen.

Hafer-Nuss-Schnitten

Zutaten ca. 20 Stück
250 grobblättrige Haferflocken (Reformhaus)
180 g Ahornsirup (Reformhaus)
2-3 EL Butter / Margarine oder ungehärtete Reformhaus-Pflanzenmargarine
3 TL Weinsteinbackpulver (Reformhaus)
100 g grobgehackte Walnuss
50 g Sonnenblumenkerne

50 gleicht angerösteter Sesam

1 unbehandelte Orange, Schale abreiben, Saft auspressen

So geht's Die Haferflocken mit Ahornsirup vermischen und einige Stunden quellen lassen. Dann Butter / Margarine oder Margarine, Backpulver, Nüsse, Samen und abgeriebene Orangenschale einarbeiten. Den Orangensaft zugeben und ca. 30 Minuten quellen lassen. Die Masse auf einem gefetteten Backblech ausstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200 Grad 15 Minuten goldgelb backen. Nach dem Erkalten mit einem angefeuchteten Messer in Rechtecke oder Rauten schneiden.

Tipp ! empfehlenswert bei erhöhten Cholesterin- und Blutfettwerten, Diabetes; Eifrei, milchfrei, purinarm

Nährwerte pro Stück 35 g Eiweiß 3 g Fett 6 g Kohlenhydrate 15 g kcal / kJ 130 / 540 Ballaststoffe 1,4 g Saccharose 0,6 g Cholesterin 6 mg Purine (Harnsäureäquivalente) 18 mg

Heidesand

Weihnachtsbiskuit

Zutaten für 70 Portionen

250 g Butter weiche (keine Margarine)

125 g Zucker

125 g Mandeln, gemahlene

375 g Mehl

2 Pck. Vanillezucker

2 EL Zucker

ZUBEREITUNG

Weiche Butter / Margarine und Zucker gut schaumig rühren. Gemahlene Mandeln und Mehl darunter rühren und kneten.

Aus dem Teig Rollen mit ca. 3 cm Ø formen und in Alufolie wickeln. Etwa 1 Stunde kalt stellen.

Backofen auf 150 C° vorheizen.

Von den Rollen 1 cm dicke Scheiben abschneiden und zu Kugeln formen.

Leicht flach drücken auf das Blech legen und ca. 20-25 Minuten backen.

2 Päckchen Vanillinzucker mit 2-3 Esslöffeln Zucker mischen. Plätzchen noch heiß darin wenden, auf Gitter auskühlen lassen.

3.12.03 Colibri

CK

Honigküchlein, Großmutter's

Broas de avözinha

Zutaten für 1 Portionen

250 g Honig

250 ml Öl, Olivenöl

250 g Zucker, dunklen

½ TL Zimt

1 Prise Anis

100 g Nüsse, gerieben

100 g Mandeln, gerieben

100 g Mehl, (Weizenmehl)

125 g Mehl, (Maismehl), gesiebt

1 Prise Salz

Zimt

Puderzucker

ZUBEREITUNG

Honig, Olivenöl und dunklen Zucker zum Kochen bringen. Zimt, eine Prise Anis, geriebene Nüsse und Mandeln dazugeben. Weizenmehl, Maismehl (gesiebt!) und eine Prise Salz in den heißen Honig rühren. Die Masse muss sich vom Boden lösen. Abkühlen lassen.

Den abgekühlten Teig ausrollen, kleine Küchlein formen und auf einem gebutterten Blech bei geringer Hitze im Ofen backen.

Mit Zimt und Puderzucker bestreuen.

18.10.01 Sonja* CK

Kokoscreme-Kuchen

glutenfrei

Teig:

Habe den Teig durch folgendes von Lis ersetzt

Fruit Crumble

75 g Kichererbsenmehl

50 g Reismehl

50 g Puderzucker, oder heller Rohrzucker , weniger ist besser

50 g Butter / Margarine ca 30 - 50 g mehr

(Man kann das Mehl auch z. T durch geriebene Mandeln oder Nüsse ersetzen) und

1-2 TL Sesam hinzufügen

(von Lis

Belag:

350 - 600 g mittelfester Tofu
4- 6 EL Pflanzenöl/ mehr / Olivenöl
1 TL Vanilleessenz / 0,25 - 0.50 TL Vanille Pulver
1/4 TL Meersalz
80 -100 g Rohzucker / 50 g reichen auch
100 g Kokosraspel

(habe noch ein paar EL eingeweichte Rosinen,(Rum) mit dazu)
0.5 Zitronenschale + oder Saft , wäre auch nicht schlecht

Zubereitung:

Habe erst die Art Mürbeteig , mit den angegebenen Zutaten hergestellt, in eine mit Backpapier ausgelegte 24 cm Ø Springform gedrückt, ein wenig glatt , + während ich den Belag bereite, in den Kühlschrank gestellt, war mir damit aus den Füßen .

Tofu, Öl, Vanille, Salz und Zucker in den Mixer geben und gut durchmischen.
Von den Kokosraspeln 2 EL abnehmen und beiseite stellen, die restlichen Kokosraspel unter die Creme rühren.
Zum Schluss die Rosinen dazu , aber nicht mehr mixen, wird Muss.

Den Belag , auf den Teig verteilt + bei

Ca 170 ° C Umluft OHNE vorheizen , ca 30 min, abbacken.

. Abkühlen lassen, vor dem Servieren im Kühlschrank kalt stellen.

06.03.2004

Meikes braune Kuchen

Portion/en: 1

250 g Sirup
60 g Margarine

80 g Schmalz
200 g Zucker
500 g Mehl

1 TI Zimt
1 TI Nelken
1 TI Kardamom
6 g Hirschhornsalz
Etwas Wasser
Etwas Pottasche

Sirup, Fett und Zucker erwärmen, bis der Zucker gelöst ist. Wasser mit der Pottasche verrühren, Mehl mit den übrigen Zutaten vermischen und mit der nicht zu heißen Sirupmasse zu einem glatten Teig durchkneten. 30 Minuten kühl stellen. Den Teig nun Sehr Dünn ausrollen, Formen ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ca., 7- 10 Minuten bei 175 Grad im Umluftherd backen. Diese braunen Kuchen werden sehr schnell zu dunkel, andererseits müssen sie lange genug backen, damit sie nach dem Auskühlen auch groß genug sind -wurde der Teig zu dick ausgerollt, ist dieser Härtegrad schlecht zu erreichen.

Nuss Honig Schnitten

450 g Blätterteig
250 g Walnüsse
60 g Pistazien 100 g gemahlene Mandeln
125 g Butter / Margarine

Sirup:

200 g Honig
4 EL Orangensaft
3 EL Zitronensaft

Blätterteig auftauen lassen. Gehackte Walnüsse und Pistazien mit Mandeln mischen. Blätterteigplatten auf die doppelte Kastenformgröße ausrollen und halbieren. In die mit Alufolie ausgelegte und gut gefettete Kastenform eine Scheibe Blätterteig legen. Blätterteig mit flüssiger Butter / Margarine bzw. Margarine bestreichen und mit ca. 1 Esslöffel der Nussmischung bestreuen. Wieder Blätterteig auflegen, mit Fett bestreichen und mit Nüssen bestreuen. So fortfahren, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Mit Blätterteig abschließen.

Den Kuchen auf der unteren Einschubleiste im vorgeheizten Backofen bei 175° C 45 Minuten backen.

Honig erwärmen, Saft unterrühren. Den Sirup über den noch warmen Kuchen gießen und über Nacht einziehen lassen. Zum Servieren in dünne Scheiben schneiden.

Obst Buttercreme Kuchen / Torte Veränderung II

Glutenfrei

150 ml Olivenöl
250 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser vermischen

50 g NT- Reis gem----- +
150 g Kichererbsen gem----- +
50 g Mais gem----- +
50 g Amaranth gem -----+
50 g Hirse gem -----+
75 g Vollrohrzucker / anderen ----- +
1 Tüte (17 g) Weinsteinbackpulver +
1 Prise Meersalz----- zusammen verrühren + zu dem Öl geben ,
+ gut vermischen .

ca die Hälfte des Teiges noch mit
2- 3 El Carobpulver / Kakaopulver verrühren

in eine mit Backpapier ausgelegte 24 cm Ø Springform , erst den hellen Teig einfüllen glatt streichen , dann den dunkleren Teig , glattstreichen .

(es reicht auch für eine größere Springform, habe aber keine frei gehabt)

1 oder 2 Glas abgetropfte Sauerkirschen drauflegen,

(man kann die Kirschen/Obst auch in den Teig mischen,
denn bei dieser Art, zu backen, bleiben diese an der Oberfläche,
wieso sie bei anderen , auf den unteren Rand absinken, keine Ahnung)

die Springform , mit Alufolie abdecken , damit die Kirschen nicht so austrocknen.

Ca 30 - 40 min , bei ca 160 ° C Umluft, ohne vorheizen abbacken.

Inzwischen die Buttercreme herstellen

750 ml Wasser , davon 100 ml abnehmen , den Rest mit
4 leicht gehäufte Ei Vollrohrzucker/ anderen zum kochen bringen mit
1 Würfel Palmin / Kokosfett NICHT „Soft“.
2 Beutel Vanille Pudding Pulver oder Sahnepudding in
100 ml Wasser auflösen +

ins kochende Wasser einrühren , kurz aufkochen , Vorsicht , blubbert sehr schnell.

Etwas abkühlen , +

200 g Deli - Reform Margarine , oder andere nicht gehärtete , sehr weich, untermischen . +

1- 2 EI Rum 54 % untermischen, (man kann es auch weglassen)

dann auf den erkalteten Kuchen streichen , + bis zum anschneiden im Kühlschrank lassen, einige Stunden wären von Vorteil.

-----**ODER**-----

-----100 g Kartoffelmehl/ Mondamin (Maisstärke) -----

-----0,25 TI Bourbon Vanillepulver

-----Prise Meersalz-----

1 Würfel Palmin-

200 Gramm Margarine

4 schwach gehäufte EI Vollrohrzucker Zucker

evtl. Etwas Rum

An Schokoladenguss arbeite ich noch, mir ist das Kokosfett alle gegangen , Pech.

PS

anstelle von Wasser/ Buttercreme

Auch den Fruchtsaft mit Puddingpulver nehmen , (auffüllen mit Wasser) mit oder ohne Margarine + Kokosfett

Habe die Zuckermenge sehr reduziert, gegenüber dem Rezept von Bärbel „Donauwellen" mir war es nach dem 1. Versuch, wo ich schon 200 g Zucker weniger nahm , noch zu süß.

26.02.2004 Hans60

Panforte di Siena

glutenfrei

150 g Mandeln, ganz, blanchiert, - geschält

150 g Haselnüsse, ganz

140 g Orangeat, grob gehackt

140 g Zitronat, grob gehackt

1 TI Zitronenschale, abgerieben

1 TI Zimt, gemahlen

1/2 TI Koriander, gemahlen

1/4 TI Gewürznelke, gemahlen
1/4 TI Muskatnuss, gerieben
60 g Mehl
170 g Zucker
250 g Honig
2 El Butter / Margarine

(Für eine 20-22 cm Ø Springform)

Form sehr gut fetten, Boden mit Backpapier belegen, Backpapier fetten und mit Mehl bestreuen.

Mandeln, Haselnüsse, Orangeat, Zitronat, Zitronenschale, Zimt, Koriander, Gewürznelke, Muskatnuss und Mehl miteinander sehr gut mischen.

In einer Pfanne Butter / Margarine mit Zucker und Honig unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Temperatur von 135 Grad C erreicht wird. Der heiße Sirup über die Mandeln-Haselnüsse- usw. -Mischung gießen, alles gut miteinander vermischen und in die Form füllen.

Im auf 150 Grad C vorgewärmten Ofen während 45 Minuten backen.

Abkühlen lassen. Mit einem Messer von der Form lösen und auf einer mit Puderzucker reichlich bestreuten Fläche stürzen. Boden und Backpapier entfernen, mit Puderzucker reichlich bestreuen.

Panforte di Siena (II)

glutenfrei

Springform 26 cm Ø

100 g Haselnüsse
100 g Mandeln, ungeschält, - überbrüht, gehäutet
150 g Orangeat
50 g Zitronat
3 El Kakaopulver
50 g Mehl
1 TI Zimt, gemahlen
1 Spur Nelke, gemahlen
1 Spur Ingwer, gemahlen
1 Spur Muskatnuss, gerieben
1 Spur Koriander, gemahlen
100 g Zucker
100 g Honig
1 El Puderzucker
Fett für die Form

Den Backofen auf 200 Grad C vorwärmen, die Haselnüsse auf ein Backblech geben und im Backofen - Mitte - in 5 bis 8 Minuten anrösten. Die Nüsse in einem Küchentuch kräftig aneinander reiben, damit sich die braunen Häute ablösen.

Backofen auf 150 Grad C herunterschalten.

Haselnüsse und Mandeln grob hacken. Orangeat und Zitronat fein würfeln und alles mit dem Kakaopulver, dem Mehl, die Hälfte vom Zimt und den anderen Gewürzen mischen.

Den Zucker mit dem Honig verrühren und langsam erhitzen - dabei ständig rühren - bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Nussmischung hineingeben und alles gut vermengen.

Pergamentpapier in Größe der Springform zurechtschneiden und gut einfetten. Die Springform mit dem Papier auslegen, die Masse einfüllen und glatt streichen.

Etwa 30 Minuten backen (Ofenmitte).

Den Kuchen aus der Form nehmen, Papier entfernen, auskühlen lassen.

Vor dem Servieren den Puderzucker und den restlichen Zimt vermischen und darüber streuen.

Die Panforte schmeckt am besten, wenn sie etwas durchgezogen ist: Daher lieber einige Tage im Voraus backen.

Aus der Beschreibung:

Die Panforte ist neben den Biscotti di Prato das berühmteste süße Souvenir aus der Toskana. In Siena wird sie schon seit Jahrhunderten nach traditionellen Rezepten gebacken. Sie geht nicht beim Backen wie anderen Kuchen auf, sondern sie bleibt flach und ist nur wenige Zentimeter hoch. Sie ist recht mächtig, deshalb wird sie in schmalen Stücken serviert.

Portionen: 8

Pflaumenbrot

175 g Zucker

1 Zitrone

½ Dose Pflaumenmus (225 g)

50 g gehackte Mandeln

1 Schnapsgläschen Zwetschgenwasser

1 TL Zimt
½ TL gemahlene Nelken
1 Messerspitze geriebene Muskatnuss
250 g Mehl
½ Päckchen Backpulver

Zucker in einem hellen Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren schmelzen, bis er goldgelb ist. Mit ¼ L kochendem Wasser ablöschen und glattrühren. Zuckerlösung etwas abkühlen lassen. Pflaumenmus, Mandeln, Zitronenschale und -saft, Zwetschgenwasser und die Gewürze zufügen und untermengen. Mit Mehl und Backpulver einen Teig rühren und in eine gefettete Rehrückenform geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° C ca. 45 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 150° C herunterschalten und weitere 30 bis 40 Minuten backen.

Pflaumenbrot in Frischhaltefolie gewickelt und in Alu-Folie fest eingeschlagen hält sich 3 bis 4 Wochen frisch.

hallo hans,

habe auch ein Rezept für

"Quittenpie",

ist aus einem Kochbuch "Cholesterinspiegel senken", daher auch kalorien- und vor allen Dingen fettarm. Wenn Du da aber nicht so aufpassen musst kann man bestimmt auch Butter / Margarine anstatt Diätmargarine verwenden. Rezept ist noch nicht erprobt. Ich hoffe es klappt und schmeckt:

ZUTATEN FÜR 1 PIEFORM VON 27 CM Durchmesser:

Teig:

70g kalte Diät-Margarine
1 EL kalte Butter / Margarine
160 g Weizenmehl (Type 1050) geht bestimmt auch normales
1/2 TL Salz

Für den Belag:

1 kg. Quittenwürfel
120 g Zucker
Saft und Schale von 1 unbeh. Zitrone
50 g Mandeln

1.

Diät-Margarine und Butter / Margarine geschmeidig verrühren.
In einer zweiten Schüssel Mehl und Salz mischen, die Hälfte der Fettmischung hinzufügen und mit einer Gabel vorsichtig vermischen. Das restliche Fett dazugeben unditerrühren, bis der Teig leicht krümelig ist.

2.

Dann 2-3 EL Wasser hinzufügen, aber nur so viel, dass der Teig zu einer Kugel geformt werden kann. Alles rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Dabei nicht kneten, sondern nur leicht drücken, sonst wird er bröselig und nach dem Backen zu fest. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank 1 Std. ruhen lassen.

3. Die Quittenwürfel mit 180 ml Wasser bei mittlerer Hitze 20-30 Min. kochen lassen. In einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen. 1/8 l von diesem Saft mit dem Zucker aufkochen lassen. Den Backofen auf 170° vorheizen. Die Quitten, Zitronensaft und -schale sowie die Mandeln hinzufügen.

4.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick und etwas größer als die Pieform ausrollen. Den Boden und den Rand der Form mit dem Teig auslegen, dabei den Rand etwas dicker lassen. Die Quittenmasse auf dem Teig verteilen und im Backofen (Mitte, Umluft 150°) 1 Std. backen, bis die Pie - Mitte fest ist.
Zum Servieren in 12 Stücke schneiden.

Der Pie enthält 10 g Fett und hat pro Stück ca. 213 kcal.

Viel Spaß beim Backen

Gruß Petronella

vom 04.11.03 - 18:00

Schokoladen Kuchen II

Veränderung 2

Ich nahm

90 ml Olivenöl

100 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

250 ml Sojamilch

1 El Apfelessig

1 TI Bourbon Vanille Pulver

100 g Vollrohrzucker
300 g Mehl bestehend aus

60 g Hirse +
60 g Mais +
60 g Kichererbsen alles gem. +

120 g Mondamin / Maisstärke
150 g Carobpulver
1 TI Bourbon Vanille Pulver
1 x Weinsteinbackpulver / anderes
1 gute Prise Meersalz.

Sojamilch mit Essig vermischen, sowie alle flüssigen Zutaten dazu.

Alle trockenen Zutaten gut vermischen + zu den Flüssigkeiten zugeben ,
gut verrühren.

Bitte noch Flüssigkeit zu geben , es sollte wie ein Rührteig werden, lieber
ein wenig mehr , er geht dabei besser auf , wird lockerer.

(wer will, ich wollte, noch einen Schuss , Rum 54 % unter mischen)
+ in 1 mit Backpapier ausgelegte 24 / 30 cm Königskuchenbackform gie-
ßen.

Bei ca 160 ° C Umluft, OHNE VORHEIZEN, ca 40 min backen.

29.02.2004

Schokoladen Kuchen I

Veränderung 1

glutenfrei
Ich nahm

70 ml Olivenöl
100 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
220 ml Sojamilch
1 El Apfelessig
1 TI Bourbon Vanille Pulver
170 g Vollrohrzucker
300 g Mehl bestehend aus

60 g Hirse +
60 g Mais +
40 g Kichererbsen alles gem. +

140 g Kartoffelmehl

150 g Kakaopulver

1 x Weinsteinbackpulver / anderes

1 gute Prise Meersalz.

Sojamilch mit Essig vermischen, sowie alle flüssigen Zutaten dazu.

Alle trockenen Zutaten gut vermischen + zu den Flüssigkeiten zugeben , gut verrühren.

Bitte noch Flüssigkeit zu geben , es sollte wie ein Rührteig werden, lieber ein wenig mehr , er geht dabei besser auf , wird lockerer.

(wer will, ich wollte, noch einen Schuss , Rum 54 % unter mischen)
+ in 1 mit Backpapier ausgelegte 24 / 30 cm Königskuchenbackform gießen.

Bei ca 160 ° C Umluft, OHNE VORHEIZEN, ca 40 min backen.

29.02.2004

je nach Mehlmischung bzw Zusammenstellung, + Zuckermenge.

Erhöht sich der Flüssigkeitsbedarf, + das Volumen ,
ich kam mit 24 cm Königskuchenbackform aus, aber es ist doch angebrachter die 30 cm , zu nehmen. Bitte die Backform mit Backpapier auslegen .

Kuchen Fleisch

Pizzateig III

Servings: 1

500 g Weizenmehl

1 Würfel Hefe

1/2 TL Salz

1/4 l lauwarmes Wasser

Fett für das Blech

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken.
Zerbröckelte Hefe und das Wasser hineingeben und leicht verrühren.
Mit den Knethaken oder den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Jetzt zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.

Danach Salz zufügen und nochmals durchkneten. Mit Mehl bestäuben und mindestens 3-4 Stunden gehen lassen.

Teig nochmals durchkneten und auf einem gefettetem Backblech ausrollen, so das ein Rand stehen bleibt. (Kann etwas schwierig sein, der Teig ist sehr elastisch)

Nach Belieben belegen und bei 250 Grad C 15 bis 20 Minuten backen.

Wenn Du den Pizzaboden etwas dünner magst, dann nimm ungefähr ein Drittel des Teiges ab, forme es zu einem Brotleib und backe es bei 250GradC ca. 10-15 Minuten. Beim Draufklopfen klingt es hohl, wenn es durchgebacken ist.

Schmeckt am besten frisch zu Antipasti usw.

Speck Polenta Rauten

1/2 Bund Frühlingszwiebeln,

100 g durchwachsen. Speck,

125 g Mozzarella,

3/8 l Wasser mit 1/2 Würfel Brühe ,

125 g Maisgrieß,

1 TL Öl,

15 Cocktailtomaten

Backofen auf 200°C vorheizen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Speck in dünne Streifen schneiden. Mit den Frühlingszwiebeln in einer Pfanne ohne Fett anbraten und abkühlen lassen. Mozzarella in kleine Würfel schneiden und zugeben. Wasser zum Kochen bringen. Brühe darin auflösen. Maisgrieß zugeben und bei geringer Wärmezufuhr ca. 25 Min. ausquellen lassen. Die Zwiebel-Speckmasse unterheben. Eine flache, viereckige Form (ca. 26x26 cm) oder Backblech mit Öl einfetten. Die Masse einfüllen und im Backofen ca. 30 Min. backen, etwas abkühlen lassen. In Rauten schneiden und mit Cocktailtomaten garnieren. Kalt oder warm servieren. Dazu schmeckt auch prima Chili con Carne

Kuchen mit Fisch

Sardellenfilets Pizza auf Seemannsart,

Pizza Marinara,
Servings: 4

Für den Teig:

400 g Mehl
1 TI Salz; gestrichen
20 g Hefe; oder
1 Tüte Trockenhefe
190 ml Wasser; lauwarm
2 El Olivenöl; kaltgepresstes
Sonnenblumenöl; oder
Maismehl; fürs Blech

Für den Belag:

1 kg Tomaten; frische vollreife Salz
100 g Oliven; schwarz

4 Sardellenfilets

3 El Kapern; kleine
Pfeffer; schwarz, f a d M.
2 TI Oregano; getrockneter
6 El Olivenöl; kaltgepresst

Den Teig zubereiten wie im Grundrezept beschrieben.

Ofen vorheizen auf 250 Grad. Blech oder Pizza-Formen mit Öl einpinseln oder dünn mit Maismehl bestreuen.

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kurz stehen lassen, kalt abschrecken und pellen. Halbieren, Stängelansätze herausschneiden. Tomatenhälften mit der Schnittfläche nach unten auf ein Schneidebrett drücken, so dass Kerne und Flüssigkeit herauslaufen. Tomatenfleisch in kleine Würfel schneiden und salzen.

Oliven entsteinen, große halbieren oder in Ringe schneiden. Die Sardellenfilets in feine Streifen schneiden.

Teig in Blechgröße ausrollen,, auf das Blech legen und rundum einen schmalen Wulst bilden (bei runden Portionsblechen Teig entsprechend aufteilen).

Zuerst die Tomatenpaste, dann Oliven, Sardellenstreifen und Kapern auf dem Teig verteilen. Pfeffer und Oregano darüber streuen, Olivenöl gleichmäßig darauf träufeln. Pizza 20-30 Minuten backen, bis die

Kruste hellgelb ist.

Stollen

Apfel - Zimt - Stollen

Zutaten für Portionen

- 700 g Mehl
- 2 Pck. Hefe (Trockenhefe)
- 1 Msp. Nelken, gemahlen
- 2 TL Zimt
- 300 ml Milch, lauwarm
- 125 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 150 g Butter / Margarine, weich
- 3 Äpfel
- 100 g Marzipan - Rohmasse
- 50 g Rosinen
- 50 g Butter / Margarine
- 4 EL Puderzucker
- Butter / Margarine, für die Form

ZUBEREITUNG

Aus den Teigzutaten (ohne Äpfel, Marzipan und Rosinen) einen Hefeteig kneten. Unter einem Tuch bei Zimmerwärme ca. 30 Minuten aufgehen lassen, dann die geschälten und grob geriebenen Äpfel, das kleingewürfelte Marzipan und die Rosinen unterkneten. Den Teig in eine gefettete Stollenform füllen, mit der offenen Seite nach unten auf das mit Backpapier ausgelegte Blech setzen. Noch einmal gut 30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 1 ½ Stunden backen. Noch heiß mit flüssiger Butter / Margarine bepinseln und dick mit Zucker bestreuen. In Alufolie gewickelt mindestens einen Tag ruhen lassen.

So formt man einen Stollen: Der Teig wird auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte so ausgerollt, dass ein ca. 5 cm dickes Oval entsteht. Der Länge nach drückt man nun mit dem Rollholz eine ca. 3 cm breite Rille ein. Eine der so entstandenen Hälften wird nun noch etwas blattgedrückt. Nun klappt man die schmalere, dickere Hälfte über die dünnere - und der typische Stollen ist entstanden.

Für alle Stollenteige, die zu weich sind, um sich gut formen zu lassen und die auch später dann beim Backen nicht in Form bleiben, empfiehlt es sich, sie in eine gut gefettete Stollenform zu füllen. Sie wird mit der offenen Seite nach unten auf das gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Backblech gesetzt. Man kann aber auch den Stollen vor dem Backen mit

einem doppelten Streifen Alufolie umwickeln, auch dann kann der Teig nicht zerlaufen.

21.11.03 Dragonfly-Lady CK

Buchweizenstollen GF

150- 200 g Rosinen mit Rum 54% , 24 h einweichen
100 g Mandeln 1 min in kochendes Wasser , schälen + mit

je 50 g Zitronat + Orangeat mit Mandelmühle mahlen
1 P Hefe (20 g Trockenhefe) +
200 ccm Wasser o. Milch +
100 g weiche Butter / Margarine +
110 g Honig +
1 Prise Meersalz +
0,5 T Zimt +
je 1 Messerspitze Kardamom+ gem. Nelken +Muskatblüte(Macis) schau-
mig rühren
150 g Buchweizen
75g Mais
75 g Amaranth oder ohne Soja, dann beide 75 g

alles verrühren
Pfanne einfetten
1 h Ruhen
von unten auf 1,5 von drei möglichen 30 min , dann
auf 1 circa 15 min
30 min von der Kochstelle, sich verfestigen lassen,
dann vorsichtig umdrehen
die Oberseite etwa 20 min bräunen
inzwischen die Butter / Margarine zerlassen
den fertig gebackenen Stollen auf der Unterseite mehrmals
mit einem Zahnstocher einstechen, dann dick mit zerlassener
Butter / Margarine bestreichen. Den Stollen auf ein
Kuchengitter stürzen +die Oberseite ebenfalls einstechen + mit Butter /
Margarine bestreichen.
Den Stollen nach dem erkalten in Alufolie wickeln + vor dem Anschneiden
möglichst 14 Tage an einem kühlen Tag lagern, besser 4 Wochen
Beim 2

Christstollen Roussillon

Zutaten für 12 Portionen

100 g Birne(n) (Dörrbirnen)
100 g Aprikose(n) (Dörraprikosen)
50 g Korinthen
30 g Pinienkerne
30 g Pistazien

100 ml Wein (Muskat de Noel) oder anderen Süßwein

25 g Hefe
2 EL Honig
50 ml Milch
200 g Mehl
300 g Butter / Margarine
50 g Marzipan (Rohmasse)
Gewürzmischung für Stollen
1 Zitrone(n), unbehandelt
1 Vanilleschote(n), den Mark daraus
Zucker
Zimt
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Dörrobst, Korinthen und Kerne mit dem Wein vermischen und 24 Std. ziehen lassen. Aus der lauwarmen Milch, 100 g Mehl, Honig und Hefe einen Teig kneten und 1 Std. gehen lassen. Dann mit den restlichen Zutaten verkneten, von der Zitrone Zesten abreißen, das Mark der Vanilleschote auslösen und beides mit unterkneten. Die eingeweichten und abgetropften Früchte unter den Teig arbeiten und noch mal 30 Min. gehen lassen. Danach den Teig zu einer Stollenform formen und nochmals 20 Min. gehen lassen.

In den vorgeheizten Backofen für 15 Min. bei 200°, danach für 45 Min. bei 175° backen.

Nach dem Backen sofort 2 mal mit insgesamt 200 g flüssiger Butter / Margarine bestreichen und in einer Zucker-Zimt-Mischung wälzen.

Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben und in Alufolie kühl aufbewahren und mindestens 2-3 Wochen ruhen lassen.

3.12.01 Susa

Da grade die Frage per KM reinkam, Stollengewürz ist Kardamon, Orangen-, Zitronenschalen und Muskat und es werden ganze Glaubenskriege darüber geführt oder mit oder ohne Zimt

Susa

Torten

Kekstorte mit Gelatine

1 Glas Weintrauben

½ L milder Weißwein (bei Kindern Traubensaft)

75 g Zucker

30 g gemahlene Gelatine (oder 9 Blatt)

bis 20 Kekse (de Beukelar)

3 EL Kokosnuss- oder Mandelraspel

Die Weintrauben gut abtropfen lassen. Den Wein (oder Saft) mit dem Zucker und 1/4 L Fruchtsaft zusätzlich erhitzen, vom Feuer nehmen und die in wenig Wasser vorgeweichte Gelatine darin auflösen. Eine dünne Schicht davon in eine kalt ausgespülte, mittelgroße Springform gießen. Nach dem Erstarren eine Schicht Kekse, dann die Weintrauben, die Nussraspeln und wieder eine Schicht Gelee geben. Nach dem Erstarren noch eine Keksschicht auflegen und den Gelatinerest so darüber gießen, dass alle Lücken ausgefüllt sind. Die Torte kalt stellen.

Vor dem Servieren den Rand vorsichtig von der Form lockern und die Torte stürzen. Nach Belieben mit Schlagsahne oder Buttercreme garnieren.

Die Torte kann mit verschiedenen Früchten und Säften hergestellt werden, z.B. rote Früchte, roter Wein und Saft und rote Gelatine.

Krokanttorte mit Preiselbeeren und Bananen

Für den Teig

100 g kalte Butter / Margarine

100 g Zucker

100 g gehackte Mandeln

100 g Mehl

1 TI Backpulver, gestr.

Für die Füllung

300 ml Sahne (30 % Fettgehalt)

1 Paket Vanillinzucker

4 Bananen

1 Paket Preiselbeeren (400 g)

Die Butter / Margarine mit Zucker, Mehl, Backpulver und Mandeln miteinander vermischen, so dass ein krümeliger Knetteig entsteht. 1/8 des Teiges auf das Bodenblech einer Springform krümeln. Den restlichen Teig in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) geben und mit bemehlten Händen andrücken. Den Teig im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 15 Minuten backen. Er soll eine schöne goldgelbe Farbe haben. Danach die Krümel für den Krokant im Ofen bei gleicher Temperatur ca. 7 Min. backen. Aufpassen, dass sie nicht zu dunkel werden, denn sie schmecken dann schnell verbrannt. Beides auskühlen lassen.

Dann die Sahne mit dem Vanillinzucker steif schlagen. Zuerst auf den Mandelboden eine dünne Schicht Preiselbeeren auftragen. Dann die Bananen schälen und längs halbieren. Auf dem Boden anordnen, so dass der größte Teil des Bodens davon bedeckt ist. Anschließend mit den restlichen Preiselbeeren bedecken. Mit der Spritztülle die Sahne darüber geben. Dabei zuerst die noch freiliegenden Außenränder der Bananen bedecken, damit sie sich nicht verfärben. Dann den Rest verzieren. Die Krokantkrümel darüber streuen.

Reis Frucht Torte

½ l Saft
50 g Zucker
½ Zitrone
150 g Reis
1 Prise Salz
½ Päckchen Vanillinzucker
3 bittere Mandeln

1 Mürbeteigboden (25 cm)
750 g gedünstete Apfelspalten
75 g Rosinen
1 Päckchen Tortenguss
¼ l Saft

Saft mit dünn abgeriebener Zitronenschale und Zucker aufkochen, Reis zuschütten und ausquellen lassen. Salz, Vanillinzucker, Zitronensaft und die abgezogenen, geriebenen Mandeln mit zwei Gabeln locken untermischen. Reis auf dem fertig gebackenen Mürbeteigboden glatt streichen, mit den gedünsteten Apfelspalten belegen und mit den Rosinen bestreuen.

Aus Tortenguss und Saft nach Vorschrift einen Guss herstellen und über die Äpfel verteilen.

Der Saft kann zur Hälfte auch mit Weißwein ersetzt werden. Statt gedünsteten Äpfel kann man auch anderes Obst oder frische Äpfel verwenden. Äpfel dann mit Apfelgelee bestreichen und kurz in den Backofen schieben.

Torten ohne Nuss

Buttercreme Obst Kuchen / Torte

glutenfrei

24 cm Ø Springform , mit Backpapier

Zutaten:

FÜR DEN TEIG:

150 ml Olivenöl +
250 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser +
100 Gramm Zucker gut verrühren

100 g Kichererbsen gem
100 g Mais gem
50 g Amaranth gem
50 g Buchweizen gem
50 g Hirse gem.
1 Tüte Weinstein 17 g Backpulver
2 El Carobpulver / Kakao
1 Prise Meersalz trockenen Zutaten miteinander vermischen , unter Öl Wassergemisch rühren

FÜR DEN BELAG:-----ODER

1 Glas Sauerkirschen / abtropfen ----- 1 Dose Ananas / anderes Obst

FÜR DIE BUTTERCREME:-----ODER

3/4 Liter Wasser -----750 ml Obstsaft
2 Pack. Vanille-Puddingpulver-----2 Pack. Vanille-Puddingpulver
(oder Sahne-Pudding)----- (oder Sahne-Pudding)

-----ODER-----

-----100 g Kartoffelmehl/ Mondamin (Maisstärke) -----
-----0,25 TI Bourbon Vanillepulver
-----Prise Meersalz-----

1 Würfel Palmin-----1 Würfel Palmin

200 Gramm Butter / Margarine-----200 Gramm Butter / Margarine
100 Gramm Zucker-----100 Gramm Zucker
evtl. Etwas Rum----- evtl. Etwas Rum

-----FÜR DEN SCHOKOGUSS:
-----2 Tafeln (200gr) Zartbitterschokolade
-----Oder Kochschokolade / Kuvertüre
-----2 Würfel Palmin keine SOFT

Zubereitung:

Kirschen/ Obst abtropfen lassen.,
Zucker und Margarine miteinander schaumig rühren. Mehl und Backpulver unterrühren, ggf. noch etwas dazugeben. Der Rührteig muss gerade eben gut streichfähig sein.

Den Teig in einen mit Backpapier ausgelegte Springform 24 cm Ø (kann auch ein wenig größer sein , hatte keine andere)

Das Obst drauf legen , damit das Obst nicht so austrocknet , Alufolie oder einen anderen Kuchenblechform Deckel auf die Form legen.

bei 160°C Umluft ohne vorheizen ca. 30 - 40 Min backen.

Für die Creme von dem Wasser /Saft etwas abnehmen und das Puddingpulver / Mondamin darin auflösen.

Die Butter / Margarine muss sehr weich sein.

Die Flüssigkeit erhitzen.

Palminwürfel und Zucker in die heiße Flüssigkeit geben das Puddingpulver dazu geben, rühren , etwas abkühlen lassen, dann auch die Butter / Margarine unterrühren,

nach Geschmack etwas Rum dazu geben.

Die Creme über den erkalteten Kuchen streichen

Für den Schokoladenguss die Schokolade/ Kuvertüre im Wasserbad mit den Palminwürfeln schmelzen und über die Buttercreme verteilen.

Alles zusammen bis zum servieren Kühlstellen.

mit einem in heißes Wasser getauchtes Messer schneiden.

(dies ist eine Veränderung , von Donauwellen, Bärbel)

25.02.2004

Fruttina Creme Torte

1 heller Wiener Boden, gedrittelt
1 Päckchen Fruttina Puddingpulver Zitrone
30 g Gustin
150 g Zucker
1/8 l frisch gepresster Apfelsinensaft 3/8 l Wasser
250 g Butter / Margarine Mandelblättchen
12-16 Apfelsinenfilets

Puddingpulver, Gustin und Zucker mischen und mit Apfelsinen glatt rühren. Masse in kochendes Wasser einrühren, aufkochen und dann erkalten lassen. Dabei ab und zu durchrühren. Butter / Margarine schaumig rühren und den Pudding dabei esslöffelweise zugeben.

Unteren Wiener Boden mit einem Viertel der Creme bestreichen, nächsten Boden darauf setzen und ebenfalls mit einem Viertel der Creme bestreichen. Dritten Boden aufsetzen und die Torte mit der restlichen Creme einstreichen und mit Cremetupfen, Mandelblättchen und Apfelsinenfilets verzieren.

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

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.

Es kann, muss aber nicht, wenn Ihr mit gekauften Mehlen hier ran geht, das Ihr zu anderen Ergebnissen kommt als ich, da ich das Getreide + Ölsaaten kurz vorher erst mahle, hat es eine andere Bindekraft.

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, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Zusammen gestellt www.hans-joachim60.de 29.03.2005