

Eierlikör u Glutenfrei u Maisfrei 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.

Index nicht aktiv

Eierlikör	2
Fleisch	13

Inhaltsverzeichnis

Eierlikör u Glutenfrei u Maisfrei Milchfrei	1
Hinweis Margarine	1
Hinweis I	1
Bitte bedenkt	1
Index nicht aktiv.....	1
Inhaltsverzeichnis	1
Eierlikör	2
Eierlikörkuchen VIII 4 Ei F.....	2
Eierlikörkuchen Khor 5 Ei.....	3

Eierlikörkuchen Khor 5 Ei F Veränderung	4
Halbgefrorenes Ei S F	6
Mohn Eierlikörkuchen Ei F	7
Reis Eierlikör Kuchen F	8
Rührkuchen VIII 4 Ei F	8
Schokoladentraum 3 Ei (M) F	9
Zitronenkuchen 4 Ei (M) F	12
Fleisch	13
Bananentorte 3 Eiweiß F Fleisch	14
Gummi (Bärchen) F Fleisch	15
Reste Obst Kuchen Baiser F Fleisch	16
Hinweis Ei	17
Hinweis Vegan	17
Hinweis Curry	17
Hinweis Tomatenketchup	17
Hinweis F	17

Eierlikör

Eierlikörkuchen VIII 4 Ei F

Glutenfrei u Milchfrei





26 cm Ringform mit Backpapier

8 Stücke

300 g Kichererbsen mahlen

150 g Buchweizen mahlen

50 g Amaranth mahlen

1 Tüte Backpulver

1 Prise Salz

4 Ei

1 Prise Salz

150 g Zucker

200 g Eierlikör

200 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

1 Ei Kaffee mahlen, wer will

500 g rote Johannisbeeren

Eier , Salz und Zucker schaumig bis cremig schlagen lassen, Eierlikör zufügen, die übrigen trockne Zutaten vermischen und mit dem Wasser gleichmäßig dazu geben, gut verrühren, lassen.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ring bzw Springform gießen, Form hin und her bewegen, damit der Teig überall hinkommt, die entstieltten Johannisbeeren drauf verteilen, evtl ein wenig in den Teig drücken.

In den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 80 –90 min backen, Nadelprobe.

Eigenes Rezept Dienstag, 12. August 2008 Hans60

Eierlikörkuchen Khor 5 Ei

Glutenfrei

1 Springform mit Tülle ca 24-26 cm oder

30 cm Kastenbackform mit Backpapier

Ergibt je nach Backform 15 - 24 Stücke

1 Tasse/n Vollrohrzucker

1 Tüte Bourbon Vanille Zucker

2 Tasse/n Eierlikör

1 Tasse/n Rapsöl,

2 Tassen Naturreis Mittelkorn mahlen a 160 g

5 Ei

1 Tüte (17 g) Weinsteinbackpulver

1 Prise Salz

2 Zitronen (ca 200 g)

Zitrone in der Hand ein wenig kneten, lässt sich nachher besser schälen.
Zitronenschale abreiben.

Zitronen schälen, entkernen, + in Stücke schneiden.

Alle Zutaten bis auf die Zitronenstücke mit einer elektrischen Küchenmaschine 4- 5 min rühren , (es geht auch mit einem Handquirl) .

In, mit Backpapier ausgelegte Backform, den Teig gießen, dann erst die Zitronenstücke begeben, sie gehen von alleine unter.

In den kalten Backofen, bei 170 ° Umluft ca 60 min backen.

Nadelprobe

Mit Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 190 -200° , + ca 40 -50 min.

Nadelprobe

Bitte in den Backofen, ganz unten ein Backblech, zur Vorsicht mit rein.
Der Kuchenteig kann auch übergehen, (Arbeitserleichterung)

Eigenes Rezept Hans60, Sonntag, 15. Mai 2005

[Eierlikörkuchen Khor](#) [5 Ei](#) [F](#) [Veränderung](#)

Glutenfrei Milchfrei,

nur Rapsöl gegen BIO Sonnenblumenöl und

Zitronen gegen Pampelmuse getauscht, sowie die Zubereitung

26 cm Ring- oder Springform mit Backpapier



- 1 Tasse Rohrohrzucker
- 1 Tüte Bourbon Vanille Zucker
- 2 Tassen Eierlikör
- 1 Tasse BIO Sonnenblumenöl
- 2 Tassen Vollkornreis mahlen a 160 g

5 Ei trennen

- 1 Tüte (17 g) Weinsteinbackpulver
- 2 Prisen Salz trennen
- 1 Pampelmuse große

Pampelmuse in der Hand ein wenig kneten, lässt sich nachher besser schälen.

Pampelmuse schälen, entkernen, filetieren u kleinschneiden.

5 Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig mit ca halben Menge Zucker steif schlagen lassen, beiseitestellen,

5 Eigelb mit 5 El Wasser und einer Prise Salz schaumig, mit dem Rest Zucker, cremig weiß schlagen lassen, Sonnenblumenöl, Eierlikör, Reis mit Backpulver vermischt dazu geben und gut verrühren lassen, kleingeschnittene Pampelmuse unterheben danach dann steife Eischnee untermischen, so das kein Eischnee raussieht, wird sonst zu dunkel beim backen,

In den kalten Backofen, bei 150°C Heißluft ca 90 min backen. Nadelprobe
Nadelprobe

Ganz abkühlen lassen, vorm entfernen des Backpapier

Bitte in den Backofen, ganz unten ein Backblech, zur Vorsicht mit rein.
Der Kuchenteig kann auch übergehen, (Arbeitserleichterung)

PS

auch Maiskörner mahlen, oder Buchweizenkörner mahlen sowie Hirsekörner mahlen, anstatt Vollkornreis mahlen ist möglich
Tassengröße ist egal, aber es muss immer dieselbe Größe haben.

Eigenes Rezept Sonntag, 18. März 2012 Hans60,

Halbgefrorenes Ei S F

Glutenfrei u Kuhmilchfrei



800 ml

250 ml roter Traubensaft (Winzer)

125 Sojadrink naturell

250 ml trocknen Rotwein 14 %

125 ml Eierlikör

100 g TK Kirschen

alle Zutaten zusammen vermischen, in ein Liter Gefäß gießen.
Ein paar Stunden in die Tiefkühltruhe.

Ohne dem Alkohol friert es ganz durch und wird zu fest

Eigenes Rezept, Donnerstag, 17. Juli 2008 Hans60

Eigenes Rezept, Montag, 19. Februar 2007 Hans60

Mohn Eierlikörkuchen Ei F

Glutenfrei u Milchfrei

26 cm Ringform mit Backpapier



700 g roter Traubensaft
100 g Rotwein trocken 13 %
500 g Blaumohn
200 g Naturreis mahlen
2 Ei Kaffeebohnen mit mahlen
2 Nelken mit mahlen
1 Prise Salz

500 g Eierlikör
200 g Naturreis mahlen
1 Prise Salz

Traubensaft mit Rotwein vermischen, dort rein Blaumohn, Nelken, Kaffeebohnen und 200 g Naturreis mahlen, während des Mahlvorgang des öfteren umrühren, Salz dazugeben, in eine 26 cm mit Backpapier ausgefüllte Ringform gießen, glattschütteln und in dem vorgeheizten Backofen bei 150°C Heißluft 25 min vorbacken, in der Zwischenzeit Eierlikör mit 200 g gemahlene Naturreis und 1 Prise Salz vermischen, und auf den vorgebackenen Mohn Teig geben, und weitere 45 min bei 150°C Heißluft backen. Backofentür öffnen, Nach ca 15 min den Kuchen auf einen umgedrehten Kochtopf stellen, der Ring löst sich von alleine, ganz abkühlen lassen vorm aufschneiden.

Eigenes Rezept Samstag, 30. Januar 2010 Hans

Reis Eierlikör Kuchen F

Glutenfrei u Milchfrei

24 cm Kastenbackform mit Backpapier



500 g Naturreis mahlen
1 Kardamom mit mahlen
1 Prise Salz
1 Tüte Backpulver
500 g Eierlikör

alle Zutaten gut 4-5 min auf Mittelstufe verrühren lassen, und in eine 24 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, glattschütteln, in den kalten Backofen bei ca 150°C Heißluft ca 80 min backen, Nadelprobe, ganz auskühlen lassen, vorm anschneiden.

Eigenes Rezept Mittwoch, 16. September 2009 Hans60

Rührkuchen VIII 4 Ei F

Glutenfrei + Milchfrei + Fettarm

30 cm Kastenbackform



4 Ei

1 Prise Salinensalz

200 g Zucker

400 ml Eierlikör

0,5 TI Vanillepulver

1 Tüte Backpulver

500 g Naturreis mahlen

Eier mit Salz und Zucker cremig schlagen, dann Eierlikör beigeben gut vermischen, die restlichen trockenen Zutaten zusammen vermischen, langsam dazu einrieseln lassen, gut 4-6 min auf Mittelstufe rühren lassen. In eine 30 cm mit Backpapier ausgefüllte Kastenbackform gießen, in den kalten Backofen bei ca 130°C Umluft ca 100- 110 min backen, Nadelprobe.

Eigenes Rezept, Donnerstag, 13. März 2008 Hans60

Schokoladentraum 3 Ei (M) F

Für den Kuchen: 3 Ei

Glutenfrei



100 g feine dunkle Schokolade 70 % (edelbitter), in Stücke gebrochen

>12 EL Buchweizen

+ 2 EL Natur-Reis+

je 1 EL Amaranth + Soja alles mahlen >< oder nur Buchweizen*

1 TL Backpulver

1/4 TL Salz

150 g ungehärtete Margarine

11 EL Zucker >< Vollrohrzucker mahlen

3 Große Eier, Zimmertemperatur * + 1 Ei

200 ml Likör, 50 ml fürs Backen+ 150 ml zum Tränken Eierli-
kör/Rum 54 %

Buttercreme:

200 g Deli- Reformmargarine, Original

16 EL Staubzucker +

8 EL Kakaopulver, gesiebt

60 ml Likör o Eierlikör o Rum 54%

50 g feine dunkle Schokolade 70 % (edelbitter), gerieben, zum Garnieren

Backen:

Ofen auf 180° vorheizen. 3 Springformen (26 cm) mit Margarine bestreichen und mit Mehl bestäuben.

Die Schokolade schmelzen (Wasserbad oder Mikrowelle). Das Mehl mit dem Backpulver und Salz zusammenmischen. Die Margarine cremig schlagen, Zucker zugeben und weiterschlagen, bis die Masse luftig und schaumig ist. Eier zugeben, nach jedem Ei die Masse wieder gut verarbeiten. Die geschmolzene Schokolade zugießen und gut durchmischen. Abwechselnd die Mehlmischung und 50 ml Likör / Eierlikör/Rum 54%, zugießen, die Masse noch mal gut durchmischen, sie muss schön geschmeidig sein. Die Masse in vorbereitete Formen verteilen.

Jeden Boden ca. 25 Minuten backen (Strichprobe). (habe alle drei auf einmal mit Umluft gebacken, mit ca 170°C, Die Böden in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen (für 30 Minuten in den Gefrierfach stellen).

(Da ich die Böden abends gebacken habe, habe ich diese erst in die Tiefkühltruhe, getan, als ich anfang, die Buttercreme , herzustellen)

Buttercreme:

Die Margarine schlagen, bis sie weich ist, mit Zucker und Kakaopulver bestreuen, Liqueur/ Eierlikör/Rum 54% zugießen, weiter schlagen, bis die Masse schön geschmeidig ist.

Jeden gut gekühlten Boden mit 50 ml Liqueur/ Eierlikör/Rum 54% bepinseln. Den ersten Boden mit 150 ml Buttercreme bestreichen, den zweiten Boden obendrauflegend, den Vorgang wiederholen, den dritten Boden mit der Rest der Creme bestreichen.

Da, Eierlikör/Rum 54%, nicht so gut einzieht, habe ich alle drei Böden, eingepinselt, + dann die Böden , umgedreht, für die Buttercreme.

Es wäre besser wenn man, die Buttercreme, in der Schüssel, in etwa 4 gleich große, Teile, aufteilt, den 4. Teil, dazu benutzt, um den Rand, mit ein zu streichen, sieht schöner aus, da ich, kein Fachmann bin, der dieses jeden Tag macht.

Entweder sofort mit Schokoladenspänen garniert servieren oder in den Kühlschrank stellen und eine Stunde vor der Schoko-Orgie aus dem Kühlschrank nehmen.

Biskuitkuchen VI

+ 60 g Kakao kein Instant



den Biskuitkuchen VI + 60 g Kakao, sowie Rum 54 % , an Stelle von Zwetschkenwasser, von Hans60, genommen, + diesen einen Tag vorher gebacken, + 2 x durchgeschnitten weil keine drei Ringformen vorhanden sind.

Lg

Hans- Joachim

Zitronenkuchen 4 Ei (M) F
Glutenfrei





4 Ei trennen

2 Prisen Salz trennen
200 g Vollrohrzucker trennen
2 Zitronen Abrieb, Saft und Fleisch
200 g ungehärtete Margarine, laktosefrei
30 g Ingwer feingewiegt
100 g Haselnüsse mahlen
150 g Naturreis mahlen
50 g Amaranth mahlen
100 g Hirse mahlen
200 g Buchweizen mahlen
1,5 Tüten Backpulver
0,25 TI Bourbon Vanillepulver
450 ml Eierlikör

4 Eiweiß mit 1 Prise Salz weiß schlagen, 100 g Zucker einrieseln lassen und steif schlagen lassen, beiseite stellen.

4 Eigelb mit 1 Prise Salz, 100 g Zucker schaumig bis cremig schlagen lassen, Butter in Würfeln dazu geben, sowie Ingwer, Haselnüsse und die Zitrone, das mahlen Getreide mit Backpulver und Vanillepulver vermischt, soviel Eierlikör oder Milch dazu geben, bis der Teig schön cremig ist, eben ein Rührteig, diesen dann noch gut 3-5 min auf Mittelstufe schlagen lassen.

In eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Ringform gießen.

In den kalten Backofen bei ca 140°C Umluft ca 105 min backen, Nadelprobe.

Eigenes Rezept, Montag, 16. April 2007 Hans60

Fleisch

Bananentorte 3 Eiweiß F Fleisch

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 Rührschüssel, auf den Kochtopf mit Wasser darauf setzten und rühren, elektrischen Schneebesen . 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 Eischnees.

Dienstag, 8. August 2006

Gummi (Bärchen) F Fleisch

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 mahlen. 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.

Reste Obst Kuchen Baiser F Fleisch

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

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 beach-
ten

Hinweis F

Bedeutet ein Foto, im Rezept

Dienstag, 20. März 2012

Zusammen gestellt, www.hans-joachim60.de