

Buchweizen Plätzchen **Glutenfrei Maisfrei Vegetarisch**

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

Buchweizen Plätzchen Glutenfrei Maisfrei Vegetarisch	1
Hinweis Margarine	1
Hinweis I	1
Bitte bedenkt	1
Inhaltsverzeichnis	1
Plätzchen	2
Allerlei (nicht nur) Weihnachtsgebäck IV 1 Ei M F	2
Schoko Sesam Plätzchen.....	2
Allerlei (nicht nur) Weihnachtsgebäck III 1 Ei M F.....	3
Kokosplätzchen.....	3
Allerlei (nicht nur) Weihnachtsgebäck VI 2 Ei M F	4
Kartoffelkroketten Art F Vegan	6
Kascha Pikante Plätzchen M F	7
Nougatkekse 4 Ei F.....	8
Plätzchen pikant 2 Ei M F	9
Mürbeteig I	10

Plätzchen pikant I F.....	10
Plätzchen pikant II F Vegan.....	12
Spritzgebäck I Ziegenkäse F.....	13
Spritzgebäck IV, Nougat F.....	13
Spritzgebäck V, Banane F Vegan.....	15
Spritzgebäck VI Limburger M F.....	16
Spritzgebäck VII F.....	17
Veränderung II F.....	17
Hinweis M.....	18
Hinweis Ei.....	18
Hinweis S.....	19
Hinweis F.....	19
Hinweis.....	19

Plätzchen

Allerlei (nicht nur) Weihnachtsgebäck IV 1 Ei M F

Glutenfrei

Schoko Sesam Plätzchen



80 g ungehärtete Margarine o Butter
 100 g Vollrohrrohrzucker (200 g Zucker)
 0,25 TI Bourbon Vanillepulver (2 Tüten Vanillezucker)

1 Ei

1 Prise Salz

1 Ei süße Sahne

100 g Buchweizenkörner gem +
 100 g Naturreis Mittelkorn gem +

10 g Kakao kein Instant
50 g Haselnüsse gem
50 g geriebene bittere Schokolade 70 % (geriebene Schokolade)
3 El Bio Sesam (ungeschält)

1 Ei evtl

(in Klammern, Originalrezept, nicht Glutenfrei)

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanille + Sahne schaumig rühren, Backpulver + Salz + Mehl mischen und dazu geben, verrühren.

Küchenmaschine ideal.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit 2 TL kleine Häufchen geben, nicht zu dicht, zerläuft, oder mit einer Spritztülle .

Plätzchen bei ca 180°C ca 10-20 min backen.

** 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.

Also weglassen

Allerlei (nicht nur) Weihnachtsgebäck III 1 Ei M F

Glutenfrei

Kokosplätzchen



80 g ungehärtete Margarine o Butter
100 g Vollrohrzucker (200 g Zucker)
0,25 TI Bourbon Vanillepulver (2 Tüten Vanillezucker)

1 Ei

1 Prise Salz

1 El süße Sahne

200 g Buchweizenkörner gem.
80 g Kokosraspel
evtl 1 Ei mehr

(in Klammern, Originalrezept, nicht Glutenfrei)

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanille + Sahne schaumig rühren, Backpulver + Salz + Mehl mischen und dazu geben, verrühren.
Küchenmaschine ideal.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit 2 TI kleine Häufchen geben, nicht zu dicht, zerläuft, oder mit einer Spritztülle .
Plätzchen bei ca 180°C ca 10-20 min backen.

** 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.

Allerlei (nicht nur) Weihnachtsgebäck VI 2 Ei M F
Glutenfrei

Mit Käse



80 g ungehärtete Margarine o Butter

2 Ei

1 Prise Vollrohrzucker

1 El süße Sahne

150 g Naturreis Mittelkorn gem (Mehl)

150 g Buchweizenkörner gem

1 Prise Paprikagranulat

1 TI Kümmelsamen

0,5 TI Kümmelsamen gem

0,5 TI Gewürzsalz

125 ml Milch

200 g Limburger 40%

Zubereitung

Limburger mit ein wenig Milch auflösen lassen, + mit einem elektrischen Pürierstab pürieren, ein wenig abkühlen lassen.

Alle Zutaten vermischen + dazu geben + verrühren lassen.

Küchenmaschine ideal.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit 2 TI kleine Häufchen geben, nicht zu dicht, zerläuft, oder mit einer Spritztülle .

Plätzchen bei ca 150°C Umluft ca 25 min backen,
wurden 2 Bleche daher auch die längere Backzeit.

** 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.

Also weglassen, Montag, 1. Januar 2007 klappt wirklich

Freitag, 29. September 2006 Hans60

Kartoffelkroketten Art F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchefrei



600 g Pell Kartoffeln
0,5 TI Kümmelsamen
1 TL Salz evtl mehr
Muskat, frisch gerieben
3 El Kichererbsen gem
1 El Wasser evtl

Buchweizen gem als Panade oder Paniermehl
2 Kokosfett zum Braten Würfel

Zubereitung

Pellkartoffeln mit Kümmel weich kochen, abschrecken, abpellen, Kartoffelpresse oder fein quetschen, mit Salz + Muskat kräftig würzen, dann erst die Kichererbsen gem zugeben, vermischen, sollte es zu trocken sein, evtl 1 El Wasser zugeben.

Zu einer ca 5 – 6 cm großen Rollen formen, in Buchweizen gem oder Paniermehl wälzen, ca 1 cm dicke Scheiben abschneiden, in der Handfläche ein wenig rund formen, dann auf einem bemehlten/panierten Brett ausrollen, + mit einem Pfannenheber in das heiße Bratfett geben, die Hitze sollte nicht ganz hoch sein, auf Stufe II von drei möglichen wäre ideal, sonst werden sie schwarz, goldbraun braten.

Mittwoch, 31. Januar 2007Hans60

Kascha Pikante Plätzchen M F

Glutenfrei u Eifrei u Vegetarisch



2 Tassen Wasser
160 g Buchweizen
10 Pfefferkörner mörsern
250 g Möhren fein geraspelt
100 g TK Lauch fein geschnitten
0,5 El Kräutersalz
1 Prise Zucker
4 El Kichererbsen (100 g) gem

110 g Gauda geraspelt

(50 g Gorgonzola)

Buchweizen in einer trocknen Pfanne rösten,
2 Tassen Wasser zum kochen bringen, Pfeffer und Buchweizen rein, Hitze reduzieren, ca 10-15 min, wenn der Wasserspiegel den Buchweizen erreicht hat, ausschalten, Deckel drauf, ausquellen lassen.

in eine Schüssel alle Zutaten zusammen bringen, da der Gauda nicht mehr ganz reichte, nahm ich Gorgonzola dazu,
Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, mit nassen Händen eine Art Bouletten drauf legen (ich kam mit einem Blech hin 9 Stück)

+ bei 170° C Umluft, ohne vorheizen, ca 30 min ab backen.

13.03.2004

Sonntag, 8. November 2009 Hans

Nougatkekse 4 Ei F

Glutenfrei, Milchfrei



200 g Nougatmasse ODER

200 g Walnüsse

3 EL Ahornsirup

4 TL Kakaopulver

¼ TL Zimt, gemahlen

½ TL Vanille, (Vanillepulver)

1 TL Kaffee, türkischen, gemahlen

100 g ungehärtete Margarine / Butter

4 Ei

0,25 TI Bourbon Vanillepulver

1 Msp Salz

200 g Buchweizenkörner gem +

50 g Naturreis, Mittelkorn, gem

50 g Amaranthkörner gem

0,5 TI Backpulver

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

Plätzchen pikant 2 Ei M F
Glutenfrei

2 Backbleche mit Backpapier



1 Mürbeteig I

anstatt Hirse, war bitter , Amaranth

350 g Margarine statt 250 g
2 TI Gewürzsalz

100 g Emmentaler gerieben

2 Ei

Sahne

2 EI Quark

2 Bleche

Mürbeteig I

glutenfrei

200 g Buchweizen

200 g Reis

100 g Hirse

250 g Butter

Salz

Zucker

Wenn in Spritzbeutel, dann 1-2 Ei

1-2 Ei

4 Ei Sahne

30 min kalt stellen

15 min im vorgeh. Backofen bei 200°

Alle Zutaten miteinander vermischen, in Alufolie ca 30 min im Kühlschrank ruhen lassen.

Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche mit einem Spritzbeutel, Häufchen spritzen.

Wenn der Teig nur auf die Backbleche rauf gestrichen werden soll, können die Eier + Sahne entfallen + auch 100 g Margarine weniger, falls es bedingt durch den Käse zu trocken sein sollte, noch 4-6 Ei wasser dazu geben.

Dann gleich nach dem backen in Rauten oder Rechtecke schneiden.

15 min im vorgeh. Backofen bei 200° backen.

20 min im vorgeh. Backofen bei 170° C Umluft beide Backbleche auf ein mal backen.

Eigenes Rezept Hans60

Plätzchen pikant I F

Glutenfrei u Eifrei u Kuh Milchfrei u Vegetarisch

1 Backblech mit Backpapier

Küchenmaschine wäre ideal

1 Spritzbeutel



200 g Naturreis gem
100 g Buchweizen gem
7 Pfefferkörner mit gem
1 Prise Zucker
1 TI Kräutersalz

100 g Gorgonzola

20 g Ingwer ca feingehackt
1 Knoblauchzehe mit fein gehackt
150 g Deli Reform Margarine
10 El Wasser

Alle trocknen Zutaten sowie Käse, Ingwer u Knoblauch vermischen, den Rührhaken laufen lassen nun die Margarine dazu, wenn alles gebunden ist nach und nach Esslöffelweise Wasser zugeben, sollte eine feine Homogene Masse sein, diese nun in den Spritzbeutel füllen, und Häufchen aufs Backblech mit Backpapier spritzen,

in den kalten Backofen bei ca 160°C Heißluft ca 20 - 25 min backen.
Wird nur ganz wenig leicht gebräunt.

oder,

dann aber ca 2- 10 El Wasser weniger nehmen,
Teig zwischen 2 Lagen Backpapier (Größe des Backbleches) und mit dem Nudelholz den Teig ausrollen in den Backofen für ca 30 min stellen.
Das oberste Backpapier lässt sich nun Problemlos entfernen,

in den kalten Backofen bei ca 160°C Heißluft ca 15-25 min backen,
gleich in Rechtecke oder Rauten schneiden, abkühlen lassen,

eigenes Rezept Sonntag, 15. November 2009 Hans

Plätzchen pikant II F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

1 Backblech mit Backpapier

Küchenmaschine wäre ideal

1 Spritzbeutel



200 g Naturreis gem
100 g Buchweizen gem
7 Pfefferkörner mit gem
1 Prise Zucker
2 TI Kräutersalz
3 gehäufte El Gewürzhefe
1 TI Schabzigerklee gem
20 g Ingwer ca feingehackt
1 Knoblauchzehe mit fein gehackt
200 g Deli Reform Margarine
10 El Wasser

Alle trocknen Zutaten sowie Ingwer u Knoblauch vermischen, den Rührhaken laufen lassen nun die Margarine dazu, wenn alles gebunden ist nach und nach Esslöffelweise Wasser zugeben, sollte eine feine Homogene Masse sein, diese nun in den Spritzbeutel füllen, und Häufchen aufs Backblech mit Backpapier spritzen,

in den kalten Backofen bei ca 160°C Heißluft ca 20 - 25 min backen.
Wird nur ganz wenig leicht gebräunt.

oder,

dann aber ca 2- 10 El Wasser weniger nehmen,
Teig zwischen 2 Lagen Backpapier (Größe des Backbleches) und mit dem Nudelholz den Teig ausrollen in den Backofen für ca 30 min stellen.
Das oberste Backpapier lässt sich nun Problemlos entfernen,

in den kalten Backofen bei ca 160°C Heißluft ca 15-25 min backen,
gleich in Rechtecke oder Rauten schneiden, abkühlen lassen,

eigenes Rezept Sonntag, 15. November 2009 Hans

Spritzgebäck I Ziegenkäse F

Glutenfrei + Eifrei + Kuh Milchfrei



250 g Buchweizen gem
130 g ungehärtete Margarine
200 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser ca

50 g Ziegenkäse geraspelt, oder frischen
1,5 TI Kräutersalz

Ziegenkäse mit ein wenig Wasser versucht zu schmelzen, bis auf das Wasser alle Zutaten in eine elektrische Küchenmaschine + langsam verrühren lassen, + nach Bedarf das Wasser zugeben, sollte gut sämig sein. Diese Menge passt in einen Spritzbeutel, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Haufen spritzen.

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

Mürbeteig I
Ist gerade richtig,

aber mit anderen Getreidearten zusammen, gehaltvoller + auch geschmackvoller .

Spritzgebäck IV, Nougat F

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



200 g Nougatmasse ODER

200 g Haselnüsse ** ODER Walnüsse

3 El Honig

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

evtl 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 Hans60

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.

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 gemahlene 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 dazu geben. 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 VI Limburger M F

Glutenfrei + Eifrei



100 g rote Linsen gem
150 g Buchweizenkörner gem
6 Pfefferkörner mit gem oder mörsern

100 g Butter

100 g Limburger Käse 40 %

1 Prise Salz + Zucker

1 TI Kräutersalz

1 Knoblauchzehe

80 – 150 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Butter mit Limburger gut schaumig rühren lassen, die restlichen Zutaten außer das Wasser zugeben, + solange rühren lassen bis es ein geschlossener Kloß gebildet hat, erst dann das Wasser Tröpfchenweise zugeben, bis sich eine Rührteig ähnliche Teigmasse gebildet hat.

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.

Eigenes Rezept , Sonntag, 31. Dezember 2006 Hans60

Fazit :

Wer Butter verträgt, sollte es an stelle von Margarine nehmen, ist geschmackvoller

Spritzgebäck VII F

Glutenfrei u Eifrei



170 g gemahlener Buchweizen
80 g gem. Walnüsse / Moulinette
150 g Butter *Irische*, o 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

Glutenfrei u Eifrei



170 g gemahlener Buchweizen
80 g gem. Walnüsse Mandelmühle o Moulinette
150 g Butter **Irische**, o Margarine
100 g Honig
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 **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

Montag, 31. Oktober 2011

Zusammen gestellt www.Hans-joachim60.de