Schokoladenkuchen (Schoggikuchen) ohne Mehl – glutenfrei

Rezept und Foto von Nicole Bertsch

Mein allseits heissgeliebter Schoggikuchen ohne Mehl

Zutaten:
180 g gemahlene Mandeln (oder gemahlene Haselnüsse)
200 g Zucker
5 Eier
1 P. Vanillezucker
150 g Butter
150 g Crémant –Schokolade
Schokoladen-Kuchenglasur

Zubereitung:
Butter und Schokolade mit dem K-Haken in der Metallschüssel bei ca. 35° bis max. 40° schmelzen.

Eier trennen:
– Eigelbe in die Metallschüssel mit dem Schoggi-Butter-Gemisch

geben
– Eiweiss in die zweite Schüssel geben

Eiweiss mit dem Schneebesen auf höchster Stufe zu Eischnee schlagen.

Wieder K-Haken nehmen und das Schoggi-Buttergemisch zusammen mit den Eigelben, den Mandeln, dem Zucker und dem Vanillezucker vermischen.

Den Eischnee sorgfältig unter die ganze Masse rühren.

Backen:
Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Kuchen während zirka 55 Minuten backen (bei einem Kuchen in der Springform; in der Cakesform braucht es eher ein paar Minuten länger).
Am besten in der Form auskühlen lassen, da der Kuchen aufgrund seiner Feuchtigkeit ziemlich weich und instabil ist.
Nach dem definitiven Erkalten mit der Glasur überziehen.

Der Kuchen hält sich aufgrund der Tatsache, dass er kein Mehl enthält, problemlos einige Tage. Ich finde, am besten schmeckt er einen Tag nach dem Backen.

Topfentascherln von Christian Ofner

Rezept nachgebacken von Alexandra Müller-Ihrig (sinneichleben – Ernährungsberatung)

Zutaten:
500 g Weizenmehl 480 (ich habe 405 genommen)
7 g Salz
75 g Feinkristallzucker
90 g Butter
2 Eidotter
1 Würfel frische Hefe oder 3 Pkch Trockenhefe (ich habe frische genommen)
Abrieb einer halben Zitrone und Abrieb einer halben Orange
210 g Milch (ich habe 1,5% genommen und kurz in die Micro getan)
1 Ei zum Bestreichen
1 Schuss Milch zum Bestreichen

Füllung:
45 g Butter (handwarm) – bei diesen Aussentemperaturen kein Problem „smile“-Emoticon
1 Eidotter
90 g Puderzucker
8 g Vanillezucker
Abrieb einer halben Zitrone
430 g Quark 20% (ich hatte nur 40%igen)
45 g Maisstärke

Zubereitung:
Alle Zutate genau einwiegen und mit dem Knethaken zu einem Teig kneten
20 Minuten zugedeckt bei 38° in der CC oder warmen Ort ruhen lassen. Teig geht nicht so extrem auf.
Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je 80 g abwiegen.
Teigstücke rund schleifen/formen und nochmals 15-20 Min zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.
In der Zwischenzeit habe ich die Füllung hergestellt

Alle Zutaten – (außer Quark und Stärke) mit dem Ballonschneebesen schaumig rühren
Zum Schluss Maisstärke und Quark unterrühren.

Teigkugeln mit der Hand etwas flach drücken und mit einem Rundhholz zu quadratischen Teigstücken ausrollen. Ca. 10×10 cm.

Einen Klecks Füllung in die Mitte geben und etwas verstreichen.
Nun die Enden wie ein Brief zusammen schlagen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Taschen leicht mit Wasser besprühen und nochmals 20-30 Min gehen lassen – was ich nicht gemacht habe
Ei mit etwas Milch verquirlen und die Topfentascherln nach dem Ruhen bestreichen.
Backofen auf 165° Heißluft vorheizen und auf mittlerer Schiene ohme Dampf backen ca 20 Min. Kommt auf die Große eurer Tascherln an. Also ab und zu nachschauen
Lasst sie euch schmecken

Buttermilch-Kokos-Kuchen Buttermilchkuchen – Variationen

Rezept und Foto von Marie Na zur Verfügung gestellt/Nummer 1

Rezept Nr. 1/Marie Na

Zutaten:
3 Eier
2 Tassen Zucker
2 Tassen Buttermilch
1 Prise Salz
1,5 EL Backpulver
4 Tassen Mehl
2 Tassen Kokosflocken
1 Tasse Zucker

Zubereitung:
3 Eier und 2 Tassen Zucker mit beliebigem Rührelement (z.B. Flexielement) gut verrühren.

2 Tassen Buttermilch hinzugeben.

Prise Salz mit 1 1/2 Esslöffel Backpulver und 4 Tassen Mehl versieben, und ebenfalls unterrühren.

Auf ein gefettetes Backblech streichen.

2 Tassen Kokosflocken mit einer Tasse Zucker vermengt gleichmäßig darüber streuen. Bei 140 grad Heissluft 30 Minuten backen .

Sofort den heissen Kuchen mit 2 Tassen Sahne übergießen. Auskühlen lassen !

2. Rezept/Aldona Led

Rezept und Foto von Aldona Led zur Verfügung gestellt/Nummer 2

Rezept entspricht einem Kuchenblech, bei mir 32/45, oder wenn jemand keinen so dicken Teig mag, auf dem Backblech backen.

Zutaten:
3 Eier
200 g Zucker
2 Vanillezucker
500 ml Buttermilch
500 g Mehl
2 Backpulver

100 g Kokos oder Mandeln

80 g Zucker
2 Vanillezucker

Zubereitung:
Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen. Buttermilch dazu, Mehl mit Backpulver vermischen und unterheben.

Auf ein Blech verteilen und mit Kokos oder Mandeln (bei mir 1 Pkg.), gemischt mit
Zucker und Vanillezucker bestreuen
Backen mit Ober- und Unterhitze bei 180 Grad ungefähr 30 Min
Sofort nach dem Backen mit 1 Becher Sahne übergiessen

Mit einem Holzstäbchen Löcher in den Boden machen, damit die Sahne in den Teig einziehen kann.

Pudding Keks Nachtisch

Rezept und Foto von Aldona Led

Zutaten:
Ca. 40 Schokokekse
700 ml Milch
2 Pkg. Puddingpulver
8 EL Zucker
3 El Mehl
2 Eigelb
2 Eiweiss

2 Schlagsahne
2 Vamillezucker
2 Sahnesteif

Schokokekse auf einer Servierplatte auslegen, Pudding kochen aus Puddingpulver, Milch und Zucker, Eigelb und Mehl. Minimal abkühlen lassen und aufgeschlagenes Eiweiß unterheben. Masse auf die Kekse gleichmäßig verteilen und in Kühlschrank abkühlen.

Schlagsahne mit Vanillezucker und Sahnesteif aufschlagen und auf der Puddingmasse verteilen. Mit Kekse zudecken.

Es ist ein bisschen schwer zu essen, da die Schokokekse sehr fest sind.

Als Alternative wären Butterkekse geeignet, welche mit selbstgemachter Glasur bestrichen oder eingetaucht werden.

Osterbrot

Rezept und Foto von Aldona Led

Zutaten:
500 g Mehl
100 g Zucker
1 Pck. frische Hefe (42 g)
200 ml Milch (lauwarm)
2 Eier
2 El Rum
100 g Butter (zerlassen)
Etwas Salz
100 g Rosinen
100 g Früchte (Zitronat , Orangeat)
100 g Mandel (gestifftelte)
Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Mit Knethaken und ca. 35 Grad Temperatur einen glatten Hefeteig herstellen, ca. halbe Stunde gehen lassen.
Zwei Brote formen, nochmals gehen lassen.
Mit verquirltem Ei bestreichen, Kreuz einritzen und mit Hagelzucker bestreuen.

Ober-/Unter Hitze 175 Grad ca. 35 Min backen

Quarkstrudel mit Vanillesoße

Foto und Rezept von Christine Nikol

Zutaten:
100 g Rosinen mit
2El Rum einweichen.
370g Mehl
1 Ei
40g Öl
120g lauwarmes Wasser
10g Essig
1/2 Tl Salz
1 Ei trennen!!
250 g Quark ,
1Pck.Vanillepuddingpulver
50g Zucker
200g Sahne
100 gr. gehobelten Mandeln

Zubereitung:
Rosinen mit 2 EL Rum einweichen.

Mehl, Ei, Öl, lauwarmes Wasser, Essig, Salz zu einem Teig verarbeiten (Knethaken). 30 min in einer Frischhaltefolie in den Kühlschrank geben.

1 Ei trennen!!

250 g Quark , 1Pck.Vanillepuddingpulver , 50g Zucker , 200g Sahne mit dem Eiweiß gut verrühren (Flexielement). Dann die Rosinen noch dazu.

Backofen auf 200°C vorheizen.

Kugelteig auf bemehlten Geschirrtuch rechteckig dünn!! ausrollen. Die Quark Füllung auf dem ausgerolltem Teig gleichmäßig verteilen. Ränder 3 cm frei lassen und mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Die Seiten einschlagen und eine Rolle formen. Anschließend die Rolle wie ein Hufeisen auf das Backblech legen , und mit dem verquirltem Eigelb bestreichen.

30 Minuten (200°C) backen.

(Anmerkung: Ich habe statt normalen Zucker Stevia) genommen.

Sehr schnelle Apfel Crumble Muffins

Rezept und Foto von Ari Dahms

Zutaten:
1 Pk TK Blätterteig
2 Äpfel od. Birnen od. anderes Obst
50 g gestiftete Mandeln
100 g Mehl
100 g Zucker
100 g Butter

Zubereitung:
Die Förmchen legt man mit Blätterteig aus.

Dann entweder 2 Äpfel, zwei Birnen ect. (zerkleinert mit Multizerkleinerer) mit 50 gr gestiftelten Mandeln und Vanillezucker mischen.

Aus je 100 gr Mehl, Zucker und Butter Streusel herstellen (K-Haken). Die Hälfte zum Obst und damit die Förmchen füllen.

Die restlichen Streusel draufgeben und bei 200 Grad 25 Min backen.

Foto Ari Dahms

Windbeutel mit der Kenwood CookingChef – Brandteig

Foto und Rezept von Aldona Led

Zutaten:

Teig :

375 ml Wasser

100 g Butter

und gute Prise Salz und

1 Vanillezucker
200 gr. Mehl
1 Backpulver
4 Eier
Füllung/Dekoration:
Sahne
Puderzucker

Zubereitung:
Wasser, Butter, Salz und Vanillezucker aufkochen (in CC auf 140 Grad eingestellt)

Mehl mit Backpulver dazu geben und kochen bis ein Kloß entsteht (CC: mit Flexi rühren lassen).

Abkühlen …. und Eier nacheinander zugeben und aufsschlagen (CC – Flexi).

Auf Blech mit Sterntülle aufspritzen und bei O/U Hitze 200 Grad 30 min backen .
Wichtig: in dieser Zeit die Tür Backofen nicht aufmachen !

Nach dem Abkühlen durchschneiden und füllen .

Ich habe die Windbeutel mit Schlagsahne gefüllt und zum Schluss mit Puderzucker bestreut.

Guten Appetit !!!!!!!!

Foto von Aldona Led

WARNHINWEIS:
Windbeutel können Spuren von Kalorien enthalten. Natürlicher haushaltsinterner Schwund ist natürlicher Natur und stellt keinen Qualitätsmangel dar.

Cheesecake Brownies

Rezept und Foto von Anna Weidner

Zutaten für eine quadratische 26×26 Form
(Meine Form hatte 39×27 und ich habe alles mal 1,44 genommen)

Zutaten Teig:

75 g Zartbitterschokolade
120 g Butter
150 g Mehl
50 g Kakao
1 gestrichener TL Backpulver
1/4 TL Salz
150 g brauner Zucker
75 g Zucker
150 ml Buttermilch
2 Eier
1 TL Vanilleextrakt

Zutaten Füllung:

500 g Quark
200 g Zucker
2 Eier
1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung Teig:

Den Ofen auf 175°C vorheizen.

Die Form einfetten, ich nehme Backtrennspray aus den USA.

Die Schokolade zusammen mit der Butter bei ca. 40° und Flexi schmelzen.

In einer Schüssel die trockenen Zutaten Mehl, Kakao, Backpulver und Salz mischen und beiseite stellen (K-Haken).

Sobald die Schokoladen-Buttermischung schön geschmolzen ist in einer zweiten Schüssel die Eier mit der Buttermilch, braunem Zucker, Zucker und Vanilleextrakt mit dem K-Haken verrühren. Dann geschmolzene Schokolade und Butter hinzufügen.

Dann nach und nach die Mehlmischung zugeben. Alles rühren bis eine homogene Masse ist, nicht überrühren!

Zubereitung Chessecakemasse:

In einer Schüssel den Quark mit dem Zucker und Vanilleextrakt mit K-Haken verrühren
Eier hinzufügen und alles verschlagen bis es gut vermengt ist (nicht zu lange).

Nun den Brownieteig in die Form füllen, dabei ca. 3 Esslöffel übrig lassen.
Die Chessecakemasse auf dem Brownieteig verteilen. Den übriggelassenen Teig in Klecksen obendrauf verteilen. Mit einem Spieß zieht ihr durch die Kleckse um eine Marmorierung in die Oberfläche zu machen.

Jetzt können die Chessecake Brownies in den Ofen. Nach ca. 30min sollten Sie fertig sein. Unbedingt Stäbchenprobe machen! Meine große Form war 40 min im Ofen.

Milchreistörtchen auf Hefeteig mit Creme Chantilly aus der Gewürzmühle

Foto von Manfred Cuntz

Rezept von Ulli Haller/Ausprobiert von Manfred Cuntz

Zutaten:
Hefeteig:
500 g Mehl
20 g frische Hefe
250 ml Milch
50 g Butter
70 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz

Milchreis:
1 l Milch
150 g Milchreis
1 TL Butter
1 ausgekratzte Vanilleschote
Creme Chantilly:
Sahne

Vanillezucker

Zubereitung:
Hefeteig:
Milch, Butter, Salz erwärmen, bis alles geschmolzen ist. Hefe klein bröseln, die warme Milchmischung darüber gießen. Verrühren, bis die Hefe sich aufgelöst hat.

Mehl zugeben, zu einem festen Teig kneten (Knethaken). Ca. eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Wenn der Teig sich fast verdoppelt hat, noch einmal kneten, notfalls etwas Mehl zugeben.

Vor dem Backen noch einmal gehen lassen.

Milchreis:
Milch, MIlchreis, Butter, ausgekratzte Vanilleschote zum Kochen bringen, bei schwacher Hitze ca. 30 Min. unter Rühren (Flexi) ziehen lassen, bis eine feste Konsistenz erreicht ist

Hefeteig dünn ausrollen; Tartelette-Formen mit Butter

bepinseln, Teig hineingeben.

Bei 160 Grad ca. 10 Min. backen.

Mit Milchreis füllen, nochmals 10 Min. backen.

Mit Zucker und Zimt bestreuen.

Wer mag, kann auch Obst unter den Reis mischen.

In den Milchreis habe ich noch Rumrosinen rein und das fertige Törtchen mit Zucker bestreut und abgebunst.

Für Creme Chantilly etwa Sahne + Vanillezucker in Gewürzmühle leicht aufschlagen.

Und ich rate mehr Milchreis zu machen. War viel zu wenig. Die Hälfte musste ich verkosten und von der restlichen Hälfte hat der Kater die Hälfte gefressen. Da war für die Törtchen natürlich nicht mehr so viel da □ □ □