Ey like it vegan

MyEy®

Mein Rezeptbuch für Kuchen & Torten

Herzlichen Dank

Viele kreative Köpfe haben dazu beigetragen, dass die Rezeptreihe „ Ey like it vegan“ entstanden ist.
Herzlichen Dank an alle, die mit ihren zeitgemäßen veganen Gerichten die Welt bereichern
und somit ein Stückchen besser machen.

Guten Appetit

MyEy mein Rezeptbuch

Ein echter Ei-Ersatz – in der zeitgemäßen Küche wohl unerlässlich. Ein universeller Küchen- und Backstubenhelfer für Form, Farbe und Geschmack. Denn wie sonst soll ein moderner, gesundheitsbewusster Mensch seine traditionellen Eierspeisen genießen können ohne ein Tier-Ei? Ganz einfach - mit MyEy, dem echten Pflanzen-Ei!

MyEy vereint in sich das ganze Spektrum an Back- und Kocheigenschaften – von Schaummassen, Aufschlagen, Backen, Binden, Lockern bis zu richtigen veganen Eierspeisen und Spiegelei. Dazu ist MyEy nicht nur frei von Cholesterin und tierischen Fetten, sondern auch sojafrei und zudem VEGAN-zertifiziert und BIO-zertifiziert.

MyEy erfährt ein stetig steigendes Interesse, denn manche Gerichte konnten bis vor einiger Zeit noch gar nicht rein pflanzlich zubereitet werden. Durch diese weltweite Einzigartigkeit wurde MyEy als „richtungsweisendes und vorbildliches Unternehmen“ mit seinen „fortschrittlichen Produkten für einen ethischen Lebensstil“ bereits im Jahr 2014 mit dem Peta Progress Award ausgezeichnet.
Lassen Sie sich in die Küchenvielfalt von MyEy verführen und zaubern Sie mit den einfachen, extra auf MyEy abgestimmten Rezepten, köstliche, traditionelle Speisen auf Ihren Tisch. Viel Spaß beim Nachkochen. MyEy macht`s möglich - Ey like it!

MyEy in der Praxis

Alles bindet, irgendwie. Und so manches wird vorschnell einfach als „Ei-Ersatz“ bezeichnet, selbst herkömmliche Zutaten, welche oft nur eine Eigenschaft aufweisen, oder auch nur entfernt an Ei erinnern lassen. Vielleicht kann Bananenmus dem Speiseeis eine gewisse Geschmeidigkeit geben, Apfelmus mag die Frischhaltung verlängern, Chia- oder Leinsamen geben möglicherweise durch viskositäre Eigenschaften eine längere Struktur, aber ist das deshalb gleich ein Ei-Ersatz?

Wohl kaum, denn von einem richtigen Ei-Ersatz ist zu erwarten, dass er die gesamte Bandbreite an Funktionalität abdeckt. Also nicht nur sehr gute Bindefähigkeit, ein kräftiges Farbspektrum und einen klassischen harmonischen Geschmack, sondern, vor allem auch, die für das Tier-Ei typische volle Aufschlagfähigkeit - nur dann ist es ein echtes Pflanzen-Ei - wie MyEy!

gibt`s als:

Suppen & Vorspeisen

Hauptgerichte & Beilagen

Specials & Klassiker

Kuchen & Torten

Kekse & Gebäck

Desserts & Sweeties

gratis unter www.MyEy.info/rezepte

Das Pflanzen-Ei

(Lat.In vegetabili ovum)

feiner Geschmack

Licht & Farbe

Mineralien

vegetabile Proteine

Halt & Bindung

nahrhaft & Fülle

von Hühnern empfohlen*

* auch von Bäckern, Konditoren, Ärzten, Sportlern und begeisterten Küchentigern

Rhabarber-Himbeer-Schaumtorte *Teil 1*

vegan
Rezept für eine Springform
mit 28 cm Durchmesser

Die Leichtigkeit des Seins in Tortenform

Zutaten Tofu-Öl-Teig:
110 g Dinkelvollkornmehl
10 g MyEy VollEy
120 g Dinkelweißmehl
100 g Bio-Rohrzucker
100 g Tofu natur
80 g Sojamilch
60 g Rapsöl (geschmacksneutral)
1 Pkg. veganes Weinsteinbackpulver
1 Prise Salz
10 Tropfen ätherisches Zitronenöl oder geriebene Schale einer halben Zitrone
Margarine für die Springform

Zutaten Füllung:
50 g Semmelbrösel
50 g vegane Keksbrösel (z.B. Lotuskekse)
500 g Rhabarber
250 g Himbeeren tiefgekühlt
2 EL Bourbonvanillezucker
1 EL Maisstärke

Zubereitung:
Tofu in Würfel schneiden und gemeinsam mit Sojamilch und Rapsöl pürieren. Die anderen Zutaten des Tofu-Öl-Teiges zu einem homogenen Teig verkneten.
Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und diesen, sowie die Wand, mit etwas Margarine einfetten. Den Teig in die Springform drücken, die Seiten etwas hochziehen. Das Backrohr auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Das Gemisch aus Keks- und Semmelbröseln darauf geben, mit einem Gemisch aus Maisstärke, dem geschälten und geschnittenen Rhabarber und den noch gefrorenen Himbeeren befüllen, Vanillezucker darauf streuen.

Die Torte nun 15 min backen, die Backtemperatur auf 200°C steigern und weitere 10 min backen. 50g Wasser mit 150g Zucker und Agar-Agar verrühren, aufkochen lassen und nun bei geringer Hitze 10 min köcheln lassen. Währenddessen 50g Wasser in einem hohen sauberen und fettfreien Mixbecher mit MyEy EyWeiß und einer Prise Salz aufschlagen, dabei den Mixbecher schräg halten und bei höchster Mixerstufe arbeiten.
Ist der Eyschnee so fest wie herkömmlicher Eischnee, eine Prise Natron einschlagen, dann 35g Feinkristallzucker langsam einrieseln lassen und, wie vorher beschrieben, weiter schlagen.

Die fertig geköchelte Zuckermasse noch heiß sehr langsam in die Scheemasse einschlagen, Zitronenöl oder Schale dazugeben und nun die Baisermasse auf den halb-gebackenen Kuchen verteilen, nicht ganz bis zum Rand...

Rhabarber-Himbeer-Schaumtorte *Teil 2*

vegan

Mit ein paar Kniffen gelingt die perfekte Rhabarber-Himbeer-Torte

Rhabarber-Himbeeren-Füllung mit Vanillezucker

Zucker köchelt mit Wasser und Agar-Agar

MyEy EyWeiß aufgeschlagen mit eingeschlagenem Zucker

Baisermasse auf der Torte verteilt und mit Zucker bestreut

Tofu-Öl-Teig mit dem Bröselgemisch

Zutaten Schaummasse:
150 g Kristallzucker
50 g Wasser
1/4 TL Agar-Agar
10 g MyEy EyWeiß
50 g kaltes Wasser
35 g Feinkristallzucker
1 Prise Salz
1 Prise Natron
10 Tropfen ätherisches Zitronenöl oder geriebene Schale einer halben Zitrone, etwas Feinkristallzucker zum Bestreuen

und mit einer gezackten Teigkarte zirkulär durchziehen, sodass ein Muster entsteht.
Die Torte mit etwas Feinkristallzucker bestreuen und nun weitere 10 min backen, den Rahmen der Springform entfernen und auskühlen lassen.

Kirschen Marillen Blechkuchen

vegan s0Jafrei

Rezept für ein Blech

Mit diesem Obstkuchen begeistern Sie auch die Kinder!

Zutaten:
500 g Kirschen entsteint
4 Marillen
290 g Margarine
30 g Kokosöl
380 g Zucker
etwas Vanilleessenz
1 Prise Salz
abgeriebene Zitronenschale einer 1/2 Zitrone
7 MyEy VollEy angerührt (ca. 292 g Wasser + 58 g MyEy VollEy)
560 g Weizenmehl
3 Tl Backpulver
170 ml Mandelmilch
etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Backrohr auf 170°C vorheizen.

Mehl, Backpulver, Salz und Zucker verrühren.

Die Margarine mit dem Kokosöl, der abgeriebenen Zitronenschale und der Vanilleessenz verrühren, die Mandelmilch ebenfalls unterrühren. Das angerührte MyEy VollEy vorsichtig unter die Mischung rühren.

Tipp: Anschließend die Mehlmischung kräftig und schnell unterrühren (nur so lange rühren, bis alles vermischt ist). Am Ende noch einen Schuss Zitronensaft dazugeben und den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen. Die entsteinten Kirschen und geviertelten Marillen in den Teig drücken. Über die Marillen noch ein bisschen Kristallzucker streuen und dann geht`s für 50 min ins Backrohr.

Marmor - Gugls

vegan s0Jafrei

Rezept für 12 Gugls á 100 ml

Diese süßen kleinen fluffigen Kuchen sind nicht nur bei Kindern der Renner

Zutaten:
240 g Dinkelweißmehl
170 g Rohrzucker
140 g Margarine, zerlassen
25 g MyEy EyWeiß + 130 g Wasser kalt
10 g MyEy EyGelb + 80 g Wasser
1 EL gehäuft Backpulver
1 EL Bourbonvanillezucker
1 EL Zitronensaft
1 Prise Salz, 1 Prise Natron

Für die Schokomasse:
3 EL Kakaopulver
1 1/2 EL Wasser

Zubereitung:
Dinkelmehl mit dem Backpulver vermengen. MyEy EyGelb mit zerlassener Margarine, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und 80g Wasser vermengen. Nun die Hälfte des Mehlgemisches dazugeben und mit dem Mixer gut verrühren.
MyEy EyWeiß mit 130g Wasser und einer Prise Salz in einem größeren, hohen, sauberen und fettfreien Mixgefäß aufschlagen, dabei den Mixbecher immer leicht schräg halten, damit mehr Luft eingeschlagen wird. Ist der EySchnee fest, noch eine Prise Natron zufügen und noch etwas weiter aufschlagen. Den Rest des Mehlgemisches auf den Teig sieben und gemeinsam mit dem Eyschnee mit dem Schneebesen unterheben. Die Teigmenge aufteilen (40% zu 60%) und in die kleinere Menge das zuvor abgerührte Gemisch aus Kakao und Wasser unterheben. Guglformen mit etwas Margarine ausfetten und mit Bröseln bestreuen.
Den Teig löffelweise abwechselnd schwarz und weiß auf die Guglformen aufteilen, etwas mit einer kleinen Gabel durchmarmorieren, glattstreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C Ober/Unterhitze ca. 23 min backen. Kurz überkühlen lassen, herausstürzen und mit etwas Staubzucker bestreuen.

Tipp: Man kann die Gugls mit Schokoladeglasur glasieren oder auch ohne Schokomasse zubereiten, mit Zuckerglasur glasieren und buntem Zuckerdekor versehen. Der Hit!

Erdbeer-Quarkschnitte

vegan s0Jafrei

Rezept für ein Blech

Eine fruchtige Erfrischung macht den Nachmittag zum richtigen Genuß

Zutaten für den Boden:
20 g MyEy EyGelb
30 g MyEy EyWeiß
200 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1/8 l Öl
1/8 l Wasser
240 g Mehl (Weizenmehl 480)
1 Pkg. Backpulver
1 TL Natron

Für die Quark-/Topfenfüllung:
600 ml Pflanzensahne aufschlagbar
1 Pflanzenquark oder Mandeltopfen
2 EL Kokosöl
Abrieb einer Zitrone
Marmelade nach Wahl (schwarze Johannisbeeren oder Erdbeeren)
300-400 g Erdbeeren

Zubereitung:
Der Kuchenboden: MyEy EyGelb wie auf der Packung beschrieben mit Wasser abmischen und mit Zucker und Vanillezucker leicht aufschlagen. Danach Öl und Wasser beimengen und nochmal durchmischen. Die Schüssel beiseite stellen. MyEy EyWeiß wie auf der Packung beschrieben mit Wasser abmischen und mit einem Handmixer mindestens 5 min zu Schaum schlagen.
Danach den Eyweißschaum mit einem Löffel unter das Eygelbgemisch rühren. Anschließend Mehl in die Masse sieben, Backpulver und Natron beimengen und abermals mit einem Löffel unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen (das Papier sollte an den Rädern ein wenig überstehen) und die abgemischte Teigmasse gleichmäßig darin verteilen. Backofen auf 180°C vorheizen und den Kuchenteig auf mittlerer Schiene 20-25 min backen.
Die Topfenmasse: Kokosöl in einem kleinen Kochtopf schmelzen und danach kurz ein wenig abkühlen lassen. Pflanzensahne in einer großen Schüssel mit einem Handmixer mindestens 5 min aufschlagen. Danach Topfen und Kokosöl mit den Handmixer so fein wie möglich vermischen und die Massen in die aufgeschlagene Pflanzensahne geben. Anschließend den Abrieb einer Zitrone beimengen und das Ganze nochmals mit dem Handmixer kurz verrühren. Topfenmasse für 2-3 h in den Kühlschrank geben (die Masse wird steifer und weicht dadurch den Kuchenboden nicht auf).
Zum Schluss den Kuchenboden mit Marmelade Deiner Wahl bestreichen, die Topfenmasse gleichmäßig darauf verteilen und die in Scheiben geschnittenen Erdbeeren darauf verteilen.

Lemontarte mit Baiserhaube

vegan

Rezept für eine 26 cm Tortenform

Fruchtige Zitronenfüllung getoppt von süßem Baiser - wie in Italien, la dolce vita vegana

Foto/(Ur-)Rezept: Heidemarie Rechberger

Zutaten Mürbteigboden:
270 g Dinkelweißmehl
125 g Margarine
100 g Staubzucker
40 g Wasser kalt + 10 g MyEy VollEy
1 EL Bourbonvanillezucker

Zutaten Füllung:
150 g Seidentofu
125 g Wasser + 30 g MyEy VollEy
100 ml Zitronensaft
100 g Feinkristallzucker
50 g Stärke, 2 EL Pflanzenöl
Schale von 1 Zitrone, gerieben

Zutaten Baiser:
280 g Feinkristallzucker
150 g Wasser + 15 g MyEyWeiß kalt
75 g Wasser, 1 Tl Agar-Agar
1 Prise Salz, 1 Prise Natron
Schale 1/2 Zitrone, gerieben
Feinkristallzucker, Mandelblätter

Zubereitung:
Mürbteig zubereiten, Tortenform mit Backpapier auslegen, Teig hineindrücken und ca. 6 cm am Tortenformrand hochziehen, für 5 min bei 200°C Heißluft blindbacken.
Für die Füllung Wasser mit MyEy VollEy in einem größeren, hohen, sauberen und fettfreien Mixgefäß aufschlagen, beginnt die Masse schaumig zu werden, langsam 100g Zucker einrieseln lassen, dabei immer weiter schlagen. Die restlichen Zutaten für die Füllung im Standmixer mixen und unter die Eyschaummasse heben.
Diese in den überbackenen Mürbteigboden füllen, mit Alufolie abdecken und ca. 35 min bei 160°C Heißluft backen.
MyEy EyWeiß mit 75g Wasser und einer Prise Salz in einem größeren, hohen, sauberen und fettfreien Mixgefäß aufschlagen, dabei den Mixbecher immer leicht schräg halten, damit mehr Luft eingeschlagen wird. Ist der EySchnee fest, Natron zufügen und langsam 55g Zucker einrieseln lassen, dabei immer weiter schlagen. 225g Zucker mit 75g Wasser und Agar-Agar verrühren und aufkochen. Nun den Zucker durch weiteres Köcheln „spinnen“ und zwar ab dem Siedezeitpunkt 10 min. Die noch heiße Mischung wird nun unter ständigem Rühren sehr langsam in den Eyschnee geschlagen, den Mixbecher dabei schräg halten, am Ende die Zitronenschale beigeben. Die Masse abkühlen lassen bis sie dressierfähig ist, auf die überkühlte Tarte Tupfen dressieren, mit etwas Feinkristallzucker und Mandelblättern bestreuen und bei mittlerer Grillstufe einige Minuten bräunen lassen.

MyEyerLikör-Schnitte

vegan

Rezept für eine rechteckige Springform mit ca. 30x40 cm

Schokoladiges Bisquit trifft locker-leichte Sahnecreme mit krönendem Eyerlikörabschluss

Foto/(Ur-)Rezept: Heidemarie Rechberger

Zutaten Kuchenboden:
210 g Dinkelweißmehl
190 g Feinkristallzucker
150 ml Reismilch, 30 g Kakao
30 g MyEyWeiß + 150 g Wasser
3 EL neutrales Pflanzenöl
1 EL Backpulver
1 EL Bourbonvanillezucker
1 Prise Salz, 1 Prise Natron

Zutaten Sahnecreme:
600 ml Pflanzenschlagsahne, gekühlt
200 g weiße, pflanzliche Schokolade
2 TL Agar-Agar + 150 ml Reismilch
3 Pkg. Sahnesteif

Zutaten Eyerlikörtopping:
300 ml MyEyerlikör laut Rezept
3/4 TL Agar-Agar + 100 ml Reismilch

Zubereitung:
Reismilch, Öl, Kakao und 1/3 Mehl glattrühren. MyEy EyWeiß mit Wasser und einer Prise Salz in einem hohen, fettfreien Mixbecher aufschlagen, dabei den Mixbecher etwas schräg halten, damit mehr Luft in den Eyschnee eingeschlagen wird.
Ist der Eyschnee wie gewohnt fest, noch eine Prise Natron einschlagen. Langsam Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und immer weiter schlagen, bis sich eine Baisermasse bildet. Das restliche Mehl mit Backpulver mischen, in den Eyschnee sieben, dazwischen immer etwas Reismilchmischung dazugeben, vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben bis es eine homogene Masse ist.
Bisquitmasse in die mit Backpapier ausgelegte Springform gleichmäßig dick verstreichen und ca. 8 min im vorgeheizten Backrohr bei 220°C Ober/Unterhitze backen, abkühlen lassen. 600ml Schlagsahne mit Sahnesteif aufschlagen, Schokolade im Wasserbad schmelzen, 2 TL Agar-Agar in 150ml Reismilch rühren, aufkochen und 3 min köcheln lassen.

Nun 1/3 der geschlagenen Sahne mit der Schokolade und Agar-Agar im Standmixer gut durchmixen und mit dem Schneebesen rasch unter die restliche Sahne heben. Sahnecreme auf den Schokobisquitboden geben und mit einem Tortenheber ganz eben und glatt streichen. 3/4 TL Agar-Agar in 100ml Reismilch rühren, aufkochen und 3 min köcheln lassen, den Eyerlikör untermengen, auf die Creme verteilen und kühl stellen.

Marillen-Mohn-Streuselkuchen

vegan soJafrei

Rezept für eine rechteckige Springform mit ca. 30x40 cm

Rezepte aus Omas Küche - eine schmackhafte Kombination

Zutaten:
200 g Dinkelvollkornmehl
175 g Dinkelweißmehl
260 g Margarine, zerlassen
75 g gemahlener Mohn
45 g MyEy EyWeiß + 225 g Wasser kalt
30 g MyEy EyGelb + 150 g Wasser kalt
300 g Bio-Rohrzucker
1 1/2 Pkg. Backpulver
1 EL Bourbonvanillezucker
1 EL Amaretto
1 Prise Salz
1 kleine Prise Natron
800 - 1000 g Marillen

Zutaten Streusel:
120 g DinkelVKMehl
80 g Margarine, kalt
60 g Bio-Rohrzucker
40 g Mohn, gemahlen

Zubereitung:
Marillen waschen, trocknen, halbieren und entsteinen. Beide Mehlsorten mit dem Backpulver vermengen. MyEy EyGelb mit Zucker, Vanillezucker, Amaretto und 150g Wasser vermengen. Nun die Hälfte des Mehlgemisches und den gemahlenen Mohn mit dem Mixer gut verrühren.
MyEy EyWeiß mit 225g Wasser und einer Prise Salz in einem größeren, hohen, sauberen und fettfreien Mixgefäß aufschlagen, dabei den Mixbecher immer leicht schräg halten, damit mehr Luft eingeschlagen wird. Ist der Eyschnee fest, noch eine Prise Natron zufügen und noch etwas weiter aufschlagen. Den Rest des Mehlgemisches auf den Teig geben und gemeinsam mit dem Eyschnee und der zerlassenen Margarine mit dem Schneebesen unterheben.
Den Teig in die mit Backpapier ausgelegte Springform füllen, glatt streichen und mit den Marillen belegen. Die Zutaten für die Streuseln mit der Hand verbröseln, so dass ein krümeliger Teig entsteht. Diesen über den ganzen Kuchen verteilen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C Ober/Unterhitze ca. 40 min backen, den Rahmen entfernen. Wenn gewünscht, kann man den Kuchen, sobald er ausgekühlt ist, mit etwas Staubzucker bestreuen.

Tipp: Dieses Rezept schmeckt auch mit Zwetschgen hervorragend, wenn man möchte, kann man auch etwas Zimt im Teig und Streusel verwenden.

Scheiterhaufen mit Schneehaube

vegan s0Jafrei
Rezept für 4-6 Personen

Dieser Apfeltraum bringt süße Erinnerungen an die Kindheitstage zurück!

Foto/(Ur-)Rezept: Heidemarie Rechberger

Zutaten Scheiterhaufen:
1 Pkg. Zwieback (200 g)
800 g säuerliche Äpfel
350 ml Reis-Mandelmilch
100 g Feinkristallzucker
50 g Rosinen
1 Pkg. Bio-Vanillepuddingpulver
20 g MyEy EyWeiß+ 5 g MyEy EyGelb
2 EL Zitronensaft
1 EL Bourbonvanillezucker

Zutaten Schneehaube:
180 g Feinkristallzucker
150 g kaltes Wasser
30 g MyEy EyWeiß
1 Prise Natron
1 Prise Salz
Schale einer Zitrone, gerieben

Zubereitung:
Äpfel schälen, entkernen, grob reiben und mit Vanillepuddingpulver, Zitronensaft, Zimt und Rosinen vermengen. In einer mittelgroßen, rechteckigen Auflaufform den Boden mit Zwieback belegen. Reis-Mandelmilch mit beiden MyEy Sorten und Zucker, sowie Vanillezucker vermengen und die Hälfte der Mischung mit einem Esslöffel über den Zwieback gießen. Nun die Apfelmischung darauf geben und glattstreichen. Die 2. Lage Zwieback zuerst in die restliche MyEy-Flüssigkeit tauchen, den Rest der Mischung darüber verteilen.
Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C Ober/Unterhitze 20 min backen. Einstweilen MyEy EyWeiß mit 150g Wasser und einer Prise Salz in einem hohen, fettfreien Mixbecher aufschlagen, dabei den Mixbecher etwas schräg halten, damit mehr Luft in den Eyschnee eingeschlagen wird.

Wenn der Eyschnee beginnt fest zu werden, 1 Prise Natron einschlagen. Ist der Eyschnee nun wie gewohnt fest, den Feinkristallzucker langsam einrieseln lassen und dabei immer auf höchster Stufe weiter schlagen, bis eine Baisermasse entstanden ist. Die Zitronenschale unterrühren und nun die Schneehaube auf dem halb gebackenen Scheiterhaufen verteilen, eher „schlampig“ verstreichen und weitere 20 min bei 180°C Ober/Unterhitze fertig backen. Den Scheiterhaufen kurz überkühlen lassen, in Stücke schneiden und mit etwas Zimt bestreut servieren.

Lemon Curd Cupcakes

vegan soJafrei

Rezept für 12 Cupcakes

Fluffige Cupcakes mit überraschender Füllung zu cremigem Topping und zitronigem Finish

Foto/(Ur-)Rezept: Heidemarie Rechberger

Zutaten Muffins:
150 g Dinkelweißmehl
125 g Margarine, zimmerwarm
125 g Rohrstaubzucker
100 g Pflanzenjoghurt natur
100 ml Pflanzenmilch natur
1 EL Bourbonvanillezucker
10 g MyEy EyGelb
15 g MyEy EyWeiß
1 EL Apfelessig naturtrüb
1 TL Backpulver
1/2 TL Natron
geriebene Schale von 1 Zitrone
1 Prise Salz

Sonstige Zutaten:
Lemon Curd (1/2 Menge v. Rezept)
Zitronenstücke
gelber Zuckerdekor

Zutaten Topping:
1 Pkg. Vegan Creme Cheese (á 225 g)
150 g gekühlte aufschlagbare Pflanzensahne
100 g Rohrstaubzucker
100 g Lemon-Curd siehe Rezept
fein geriebene Schale von 1 Zitrone
2 Pkg. Sahnesteif

Zubereitung:
Backrohr auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Pflanzenmilch mit Apfelessig vermischen, Mehl mit Backpulver und Natron vermengen. Nun alle Zutaten mittels Handmixer zu einem homogenen Teig rühren. Muffinsbackform mit Papierförmchen auslegen und den Teig gleichmäßig aufteilen, glattstreichen und ca. 23 min backen. Muffins etwas überkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen. Für das Topping die gekühlte Pflanzensahne mit dem Sahnesteif aufschlagen, den Creme Cheese mit Lemon Curd, Rohrzucker und Zitronenöl verrühren und dann die Pflanzensahne unterheben. Aus den erkalteten Muffins mit einem kleinen Messer einen Kegel herausschneiden und mit Lemon-Curd auffüllen. Das Topping mittels Dressiersack mit einer großen, glatten Tülle auf die Muffins dressieren, einen Tupf Lemon Curd darauf setzen und mit einem Viertel Zitronenscheibe und gelbem Zuckerdekor garnieren.

Punschkrapferl

vegan s0Jafrei

Rezept für 15 Stk. Krapferl

Nicht nur zu Silvester der Renner - rumig, saftig, ein Traum

Zutaten Bisquit:
siehe Bisquit für Bisquitroulade

Zutaten Fülle:
220 g Bisquitteig
ca. 50 ml Rum
70 g Kuvertüre, dunkel
Schale 1 Orange, gerieben
3-4 EL Marillenmarmelade

Zutaten Apricotieren:
6 EL Marillenmarmelade passiert
2 EL Rum

Zutaten Punschglasur:
340 g Staubzucker
4 EL Rotwein, vegan
4 EL Rum
4 TL neutrales Pflanzenöl

Zubereitung:
Bisquitzubereitung siehe Bisquitroulade, jedoch den gebackenen Teig am Blech abkühlen lassen. Mit einem runden Keksausstecher (DM 5-5,5cm) 30 Teigscheiben aus dem Bisquit ausstechen. Die Reste (ca. 220g) werden für die Fülle verarbeitet, dafür zerbröselt und mit Rum, der im Wasserbad geschmolzenen Kuvertüre, der Marillenmarmelade und Orangenschale gut abgemischt. Die Masse in 15 Portionen aufteilen und diese als Füllung zwischen zwei Bisquitscheiben geben und zurechtformen. Zum Apricotieren Marillenmarmelade und Rum kurz erhitzen, glattrühren und mit einem Backpinsel die ganze Oberfläche der Punschkrapferl bepinseln.

Trocknen lassen (mind. 2 Stunden oder bei 50°C Umluft mit Kochlöffel in der Backofentür) und nun alle Zutaten für die Glasur verrühren, Rum und Rotwein nach und nach zugeben, verrühren und die Konsistenz prüfen, welche sehr dickflüssig sein soll. Die Punschkrapferl auf ein Glasiergitter geben, mit der Punschglasur die gesamte Oberfläche überziehen und abtrocknen lassen und in Muffinpapierförmchen setzen.

Bisquitroulade Teil 1

✓vegan ✓s0Jafrei

Rezept für 1 Roulade

Für alle, die es richtig rund mögen...

Zutaten:
240 g Mehl
180 g Feinkristallzucker
30 g MyEy EyWeiß + 150 g Wasser
10 g MyEy EyGelb + 100 g Wasser
3 EL neutrales Pflanzenöl
2 EL Zitronensaft
1 EL Backpulver
1 EL Borbonvanillezucker
1 Prise Salz
1 Prise Natron
1/4 TL Öl
1 Glas Marmelade nach Wunsch
1 EL Rum

Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:
Backrohr auf 220°C Ober/Unterhitze vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit ¼ TL neutralem Öl dünn bestreichen. Marmelade kurz erhitzen, mit Rum verrühren und bereitstellen. Ein sauberes Geschirrtuch ausgebreitet mittels eines Teesiebes mit Staubzucker bestreuen. MyEy EyGelb mit 100g Wasser, Zucker, Vanillezucker, Öl, Zitronensaft und einem Viertel des Mehls klümpchenfrei glatt rühren.

MyEy EyWeiß mit 150g Wasser und einer Prise Salz in einem hohen, fettfreien Mixbecher aufschlagen, dabei den Mixbecher etwas schräg halten, damit mehr Luft in den Eyschnee eingeschlagen wird. Wenn der Eyschnee wie gewohnt fest ist, noch eine Prise Natron einschlagen. In das restliche Mehl das Backpulver mischen und portionsweise in das EyGelb-Gemisch sieben, dazwischen immer etwas Eyschnee dazugeben und vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben bis es eine homogene Masse ergibt.

Die Bisquitmasse auf das vorbereitete Backblech gleichmäßig dick streichen und ca. 8 min backen, bis sich der Teig goldgelb zu färben beginnt (nicht zu lange, sonst wird der Teig spröde und bricht beim Rollen). Ab jetzt MUSS sehr rasch gearbeitet werden...

Bisquitroulade *Teil 2*

✓vegan ✓s0Jafrei
Rezept für 1 Roulade

Jetzt wird gerollt!

Foto/(Ur-)Rezept: **Heidemarie Rechberger**

Zubereitung 2/2:
Das Backblech aus dem Backofen geben, die gebackene Bisquitroulade mit dem Backpapier vom Blech ziehen und in einem schnellen Schwung auf das gezuckerte Geschirrtuch stürzen, so dass das Backpapier oben auf ist.

Dieses rasch abziehen und die vorbereitete Marmelade mittels einer Palette auf der Roulade verstreichen. Nun sofort zum Rollen beginnen, dabei das Geschirrtuch nicht mitrollen, sondern immer mehr zusammenraffen und so die Roulade beim Rollvorgang abstützen. Am Ende straff über die fertig gerollte Roulade spannen und durch Unterstecken der Geschirrtuchkanten etwas fixieren.

Die Roulade in dieser Form überkühlen lassen, bis sie die endgültige Festigkeit erreicht und somit nicht an der Oberfläche aufreißt.
Die beinahe ausgekühlte Bisquitroulade vom Geschirrtuch heben und nach Belieben mit Staubzucker bestreuen.

Tipp: Man kann einen Teil des Mehls durch Kakao ersetzen und hat somit eine Schokoroulade.

Bisquit-Omelettes mit Himbeer-Sahne-Creme

vegan s0Jafrei

Rezept für 4 Omelettes

Ein flotter, fruchtiger Backspaß mit fluffigem Bisquit - das geht ganz schnell

Zutaten Bisquit-Omelettes:
160 g Feinkristallzucker
140 g Dinkelweißmehl
250 g Wasser kalt
50 g MyEy VollEy
20 g Maisstärke
1 EL Bourbonvanillezucker
1/2 TL Johannisbrotkernmehl
1/2 TL Backpulver
1 Prise Natron

Sonstige Zutaten:
200 g frische Himbeeren,
Staubzucker

Zutaten Sahnecreme:
300 ml Pflanzensahne,
aufschlagbar
50 g Schokolade, vegan, weiß
20 g Staubzucker
1 Pkg. Sahnesteif
1 Msp. Bourbonvanille
etwas Himbeermarmelade

Zubereitung:
Backrohr auf 220°C Ober/Unterhitze vorheizen, auf ein Backpapier einen Kreis mit ca. 16 cm DM aufzeichnen. Papier umdrehen (der Kreis scheint durch), das Backblech damit auslegen,mittig mit etwas neutralem Öl bestreichen. Ein Geschirrtuch ausbreiten und in der Mitte mit Staubzucker bestreuen.
MyEy VollEy in einem hohen, fettfreien Mixbecher aufschlagen, dabei den Mixbecher schräg halten, damit mehr Luft eingeschlagen wird. Wenn die Masse beginnt schaumig zu werden, Natron einschlagen bis die Masse dickschaumig ist und nun langsam Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen, dabei immer weiter schlagen. Trockene Zutaten vermischen, in eine Rührschüssel sieben, die Eyschaummasse dazugeben und händisch unterrühren.
1/4 der Bisquitmasse auf das vorbereitete Backblech innerhalb des Kreises gleichmäßig dick streichen und ca. 4 min backen. Omelette mit dem Backpapier vom Blech ziehen, auf das gezuckerte Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen. Über eine leere, mit Backpapier überzogene Küchenpapierrolle klappen, mit dem Geschirrtuch fixieren bis das Omelette ausgekühlt ist, die anderen 3 werden genauso backen.

Sahne mit Sahnesteif aufschlagen, Schokolade schmelzen und mit den anderen Zutaten in die Sahne schlagen. Die Innenseite des Omelettes unten mit Marmelade bestreichen, die Creme aufdressieren, die Himbeeren verteilen und mit Staubzucker bestreuen.

Marillen-Vanille-Topven-Torte

vegan s0Jafrei

Rezept für eine 26 cm Tortenform

Lockere Füllung mit echtem Pflanzen-Topfen auf knusprigem Mürbeteig, dazu Marille

Foto/(Ur-)Rezept: Heidemarie Rechberger

Zutaten Füllung:
1000 g Pflanzenjoghurt Vanille (mind. 24 Stunden abgetropft=500g)
250 ml Pflanzensahne
100 g Feinkristallzucker
150 g kaltes Wasser + 30 g MyEy EyWeiß
50 g Margarine zimmerwarm
1 EL Johannisbrotkernmehl
1 EL Bourbonvanillezucker
1 Pkg. BIO-Vanillepuddingpulver
10 g MyEy EyGelb
Schale von 1 Zitrone, gerieben
1 Prise Salz, 1 Prise Natron

Zutaten Mürbteig:
280 g Dinkelweißmehl
150 g Margarine kalt
90 g Staubzucker
10 g MyEy VollEy
1 Prise Salz
Sonstiges: 500 g Marillen

Zubereitung:
Für den Mürbteig Dinkelmehl mit der zerkleinerten Margarine abbröseln, anschließend die restlichen Zutaten für den Mürbteig unterkneten und diesen dann kühl stellen. Für die Füllung das MyEy EyWeiß mit 150g Wasser und einer Prise Salz in einem hohen, fettfreien Mixbecher aufschlagen, dabei den Mixbecher etwas schräg halten, damit mehr Luft in den Eyschnee eingeschlagen wird. Wenn der Eyschnee wie gewohnt fest ist, noch eine Prise Natron einschlagen und nun langsam Feinkristallzucker und Vanillezucker einrieseln lassen, dabei immer weiter schlagen. Die zimmerwarme Margarine mit MyEy EyGelb flaumig rühren, das abgetropfte Pflanzenjoghurt, Johannisbrotkernmehl, Pflanzensahne, Puddingpulver und Zitronenschale dazugeben und glattrühren, den Eyschnee vorsichtig händisch unterheben. Den Boden der Tortenform mit Backpapier auslegen, den Mürbteig hineindrücken und ca. 6 cm am Tortenformrand hochziehen, nun die Füllung hineingeben und glatt streichen. Die Marillen halbieren und mit der Schnittstelle nach oben auf der Füllung verteilen. Die Torte bei vorgeheiztem Backrohr bei 170°C Heissluft 60 min backen, in den letzten 10 min mit einem Stück Alufolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. 10 min abkühlen lassen, den Springformrand entfernen und mit Staubzucker bestreuen. Am besten schmeckt die Topfen-Torte gekühlt, sollte jedoch 10 min vor dem Servieren aus dem Kühlschrank geholt werden.

Gebackener Käsekuchen ohne Boden

vegan soJafrei

Rezept für 6 Personen

Ein Käsekuchen mit Beeren - der schmeckt immer!

Zutaten
75 g Margarine
100 g Zucker
1 Mark einer Vanilleschote
17 g MyEy VollEy
85 ml Wasser
4 EL Weizengrieß
1/2 TL Zitronenzesten
280 g Pflanzen-Frischkäse
250 g Pflanzen-Quark
Kokosöl/Margarine für die Form
Himbeeren,Blaubeeren,Puderzucker

Zutaten für einen Käsekuchen ohne Boden für eine Springform mit einem Durchm. von 18 cm

Zubereitung:
Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Margarine muss schön weich und temperiert sein, damit sich keine kleinen Stückchen im Teig bilden, die später Fettaugen erzeugen.
Margarine mit Zucker, Zitronenzesten und dem Mark der Vanilleschote in der Küchenmaschine gut schaumig rühren. Das leicht temperierte Wasser mit dem MyEy VollEy glatt rühren und dann die Eyer-Mischung und den Weizengries ebenfalls in die Rührschüssel geben. Gut glatt rühren. Anschließend den Frischkäse und Quark unterrühren.
Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen.

Den Ring schließen und was vom Backpapier übersteht, einfach abschneiden. Den Rand der Form mit etwas Margarine einfetten. Den Kuchenteig in die Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen auf Umluft bei 160°C (!!!) 50 min backen.

Nach dem Backen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Früchten und Puderzucker garnieren.

Züricher Marmorkuchen

vegan sOJafrei

Rezept für einen Marmorkuchen

Wetten, Ihre Gäste möchten das Geheimnis dieses Kuchens wissen?

Zutaten Schokokuchen:
10 g MyEy EyGelb + 50 g Wasser
15 g MyEy EyWeiß +75 g Wasser
180 g Zucker
1 EL Vanillezucker
120 g Margarine
250 g Mehl
2 leicht gehäufte TL Backpulver
30 g Kakao, ungezuckert
125 ml Pflanzenmilch
Keksausstecher

Heller Kuchen:
10 g MyEy EyGelb + 50 g Wasser
15 g MyEy EyWeiß + 75 g Wasser
180 g Zucker
1 EL Vanillezucker
120 g Margarine
250 g Mehl
2 leicht gehäufte TL Backpulver
125 ml Pflanzenmilch

Zubereitung:
Schokokuchen (für Schokosterne):
EyGelb mit Wasser anrühren und zusammen mit Zucker, Vanillezucker und Margarine mit Hilfe eines Mixers gut verrühren.
EyWeiß und Wasser mit einem Mixer steif schlagen.
Mehl, Backpulver und Kakao vermengen. Die Hälfte dieser Mischung in die EyGelb-Masse rühren. Danach die Hälfte der Pflanzenmilch dazugeben und gut vermengen. Abschließend den Rest der Mehlmischung und den Rest der Pflanzenmilch dazugeben und alles gut vermengen.
Den EySchnee vorsichtig unter den Teig heben.
Die Schokomasse in die mit Backpapier ausgelegte Cakeform füllen und im vorgeheizten Backofen 45 min bei 170°C backen. Den Kuchen auskühlen lassen. Den Kuchen in 3 cm dicke Scheiben schneiden und mit einer Keksform Sterne daraus ausstechen.

Heller Kuchen:
Den hellen Kuchen gleich anrühren wie den Schokokuchen.
Die Cakeform mit Backpapier auskleiden. Den Boden der Cakeform mit der hellen Teigmasse etwa 1 cm hoch füllen. Die ausgestochenen Sterne hintereinander in die Teigmasse stellen. Danach den Rest des Teiges rund um die Sterne verteilen, so dass diese lückenlos von der hellen Teigmasse eingeschlossen werden.
Im vorgeheizten Backofen bei 170°C 55 min backen.

Kirschenkuchen

vegan s0Jafrei

Rezept für eine rechteckige Springform mit ca. 30x40 cm

Das Rezept funktioniert auch mit anderen Sommerfrüchten - fluffig wie bei der Oma

Foto/(Ur-)Rezept: Heidemarie Rechberger

Zutaten:
250 g Dinkelweißmehl
170 g Margarine, zerlassen
200 g Rohrzucker
50 g Mandeln, geschält, gem.
30 g MyEy EyWeiß + 150 g Wasser
20 g MyEy EyGelb + 100 g Wasser
1 Pkg. Backpulver
1 EL Bourbonvanillezucker
1 EL Amaretto
1 Prise Salz
1 kleine Prise Natron

Sonstige Zutaten:
50 g Mandelblättchen
ca. 500 g Kirschen

Zubereitung:
Kirschen waschen, trocknen und entsteinen, Dinkelmehl mit dem Backpulver vermengen. MyEy EyGelb mit Zucker, Vanillezucker, Amaretto und 100ml Wasser vermengen. Nun die Hälfte des Mehlgemisches und die gemahlenen Mandeln (ich mahle sie immer selbst, ebenfalls aus den Mandelblättchen) mit dem Mixer gut verrühren.
MyEy EyWeiß mit 150g Wasser und einer Prise Salz in einem größeren, hohen, sauberen und fettfreien Mixgefäß aufschlagen, dabei den Mixbecher immer leicht schräg halten, damit mehr Luft eingeschlagen wird. Ist der EySchnee fest, noch eine Prise Natron zufügen und noch etwas weiter aufschlagen. Den Rest des Mehlgemisches auf den Teig sieben und gemeinsam mit dem Eyschnee und der zerlassenen Margarine mit dem Schneebesen unterheben.
Den Teig in die mit Backpapier ausgelegte Springform füllen, glatt streichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Nun mit den Kirschen belegen und im vor g ehe i z ten Backrohr bei 180° C Ober/Unterhitze ca. 35 min backen und (wenn gewünscht) sobald er ausgekühlt ist, mit etwas Staubzucker bestäuben.

Ribiselschaumkuchen

vegan s0Jafrei

Rezept für eine rechteckige Springform mit ca. 30x40 cm

Ein Klassiker, mit roten Johannesbeeren und Baiserhaube

Foto/(Ur-)Rezept: Heidemarie Rechberger

Zutaten Kuchenboden:
280 g Dinkelweißmehl
180 g Rohrstaubzucker
180 g Margarine, zimmerwarm
150 ml Pflanzensahne
25 g MyEy VollEy
20 g Maisstärke
1 Pkg. Backpulver
2 EL Zitronensaft
1 EL Bourbonvanillezucker

Zutaten Schaummasse:
370 g Feinkristallzucker
200 g Wasser
20 g MyEy EyWeiß
1/2 TL Agar- Agar
geriebene Schale einer halben Zitrone
1 Prise Natron, 1 Prise Salz
2 EL Kristallzucker zum Bestreuen

Sonstige Zutaten:
500g rote Ribiseln

Zubereitung:
Ribiseln waschen, trocknen und abrebeln. Mehl mit Maisstärke und Backpulver vermengen. Margarine mit Zucker, Vanillezucker und MyEy VollEy flaumig schlagen, dann löffelweise Zitronensaft und Sahne einschlagen, das Mehlgemisch portionsweise dazugeben und mit dem Mixer gut verrühren.
Den Teig in die mit Backpapier ausgelegte Springform füllen, glatt streichen, mit den Ribiseln bestreuen und dann etwas andrücken. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C Ober/Unterhitze 20 min backen, nach 10 min die Backtemperatur auf 200°C steigern.
Währenddessen die Eyschaummasse zubereiten, dazu 300g Zucker mit 100g Wasser und Agar-Agar aufkochen, umrühren bis sich der Zucker gelöst hat. Nun den Zucker durch weiteres Köcheln „spinnen“ und zwar ab dem Siedezeitpunkt 10 min.

MyEy EyWeiß mit 100g Wasser und Salz in einem größeren, hohen, sauberen und fettfreien Mixgefäß aufschlagen, dabei den Mixbecher immer leicht schräg halten, damit mehr Luft eingeschlagen wird. Ist der EySchnee fest, noch eine Prise Natron zufügen und nun langsam 70g Zucker einrieseln lassen, dabei immer weiter schlagen. Die noch heiße Zuckermischung wird nun unter ständigem Rühren langsam in den Eyschnee geschlagen und die Zitronenschale zugefügt. Die Baisermasse auf dem halbgebackenen Kuchen verteilen, mit etwas Zucker bestreuen und noch weitere 10 min bei 200°C backen.

Schokoroulade mit Frische-Creme

vegan s0Jafrei

Rezept für 1 Roulade

Erfrischende Creme mit Früchten in schokoladiger Hülle - lecker!

Foto/(Ur-)Rezept: Heidemarie Rechberger

Zutaten Schokobisquit:
160 g Feinkristallzucker
120 g Dinkelweißmehl
250 g Wasser kalt
50 g MyEy VollEy
20 g dunkles Kakaopulver
20 g Maisstärke
1 EL Bourbonvanillezucker
1 TL Johannisbrotkernmehl
1/2 TL Natron

Sonstige Zutaten:
200 g Beeren, frisch, Staubzucker

Zutaten Frische-Creme:
800 g Pflanzenjoghurt Vanille
(mind. 24 h abgetropft = 400g)
250 ml Pflanzensahne, aufschlagbar
50 g Staubzucker, 2 Pkg. Sahnesteif
1 EL Bourbonvanillezucker
1 TL Johannisbrotkernmehl
Schale einer halben Zitrone, gerieben

Zubereitung:
Backrohr auf 220°C Ober/Unterhitze vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit ¼ TL Öl dünn bestreichen. Sauberes Geschirrtuch ausgebreitet mittels eines Teesiebes dick mit Staubzucker bestreuen. MyEy VollEy mit Wasser in einem hohen, fettfreien Mixbecher aufschlagen, dabei den Mixbecher etwas schräg halten, damit mehr Luft eingeschlagen wird. Wenn die Masse beginnt schaumig zu werden, Natron einschlagen bis die Masse dickschaumig ist und nun langsam Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen, dabei immer weiter schlagen. Mehl, Stärke, Kakao und Johannisbrotkernmehl vermischen und in eine Rührschüssel sieben, nun die Eyschaummasse dazugeben und per Hand unterrühren.

Die Bisquitmasse auf das vorbereitete Backblech gleichmäßig dick streichen und ca. 5 min backen. Den gebackenen Bisquitrouladenteig mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf das gezuckerte Geschirrtuch stürzen, sodass das Backpapier oben auf ist, abziehen, mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und sofort mit beiden Geschirrtüchern einrollen und abkühlen lassen.

Pflanzensahne mit Sahnesteif aufschlagen und die anderen Zutaten für die Creme untermixen. Die ausgekühlte Roulade vorsichtig aufrollen, die Frische-Creme darauf streichen, mit den Früchten bestreuen und einrollen. Die Roulade nun kühl stellen und vor dem Servieren mit etwas Staubzucker bestreuen.

Erdbeerschnitte

vegan soJafrei

Rezept für eine rechteckige Springform mit ca. 30x40 cm

Fluffiger Bisquitboden mit leichter Vanillepuddingcreme

Zutaten Bisquit:
Siehe Zutaten Bisquitroulade

Zutaten Vanillepuddingcreme:
250 ml Mandel-Reismilch
200 ml Pflanzensahne, aufschlagbar
100 g Margarine
100 g Rohrzucker
1 Pkg. Vanillepuddingpulver (gelbe Sorte)
2 Pkg. Sahnesteif
1 leicht gehäufter TL Agar-Agar

Sonstige Zutaten:
ca. 1000 g Erdbeeren
Erdbeermarmelade

Zutaten Gelee:
200 ml Wasser
40 g Rohrzucker
30 ml Zitronensaft
1 Pkg. roter Tortenguss

Zubereitung:
Bisquitzubereitung siehe Bisquitroulade, jedoch den Teig in die mit Backpapier ausgelegte Springform streichen, ca. 10 min bei 220°C Ober/Unterhitze backen und abkühlen lassen.
Für die Vanillepuddingcreme die gekühlte Sahne mit 2 Pkg. Sahnesteif aufschlagen. 1/3 der Pflanzenmilch mit dem Vanillepuddingpulver verrühren, den Rest der Pflanzenmilch mit Agar-Agar verrühren und unter Rühren aufkochen, dann das Puddingpulvergemisch einkochen und unter ständigem Rühren kurz köcheln lassen bis es eindickt.
Den heißen Pudding gemeinsam mit Rohrzucker und Alsan in einen Standmixer geben und gut durchmixen. Die noch warme Masse in eine Rührschüssel füllen, ein Viertel der geschlagenen Pflanzensahne mit dem Mixer unterrühren, den Rest per Hand mit einem Schneebesen unterheben und die fertige Creme kalt stellen.

Den Rahmen wieder auf die Springform geben, den Bisquitboden mit Erdbeermarmelade bestreichen, die fertige Creme darauf geben und die Oberfläche gut glatt streichen und etwas kühl stellen. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und in Scheiben schneiden, die feste Cremeoberfläche damit belegen. Alle Zutaten für das Gelee kalt verrühren und aufkochen, 2-3 min köcheln lassen und dann mindestens 10 min abkühlen lassen, bis der Guss knapp vor dem Gelieren ist. Nun mit einem Löffel über die Erdbeeren gießen und die Erdbeerschnitte 2-3 h kalt stellen.

Mallorquinische Mandeltorte

vegan soJafrei

Rezept für eine 26 cm Tortenform

Der Duft der Mandeln, ein saftiger Kuchen - ein kulinarischer Kurzurlaub

Foto/(Ur-)Rezept: Heidemarie Rechberger

Zutaten:
150 g gemahlene Mandeln
140 g Dinkelweißmehl
200 g Feinkristallzucker
30 g MyEy EyWeiß
150 g Wasser kalt
15 g MyEy EyGelb
100 g Wasser kalt
Saft und Schale von 1 Zitrone
4 EL neutrales Pflanzenöl
1 EL Backpulver
1 EL Bourbonvanillezucker
1 Prise Salz
1 Prise Natron

Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:
Backrohr auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen, den Boden der Tortenform mit Backpapier auslegen, MyEy EyGelb mit 100g Wasser, Zitronenschale und -saft, Vanillezucker, Öl und der Hälfte des Mehls klümpchenfrei glattrühren.

MyEy EyWeiß mit 150g Wasser und einer Prise Salz in einem hohen, fettfreien Mixbecher aufschlagen, dabei den Mixbecher etwas schräg halten, damit mehr Luft in den Eyschnee eingeschlagen wird. Wenn der Eyschnee wie gewohnt fest ist, noch eine Prise Natron einschlagen und den Zucker langsam einrieseln lassen, dabei immer weiter schlagen. In das restliche Mehl das Backpulver mischen und portionsweise in das EyGelbgemisch sieben, dazwischen immer etwas Eyschnee und die gemahlenen Mandeln dazugeben und vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben bis es eine homogene Masse ergibt.

Die Teigmasse in die vorbereitete Tortenform streichen und ca. 45 min backen, bis sich der Teig goldgelb zu färben beginnt, am Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken. Die ausgekühlte Torte fein mit Staubzucker bestreuen, wenn gewünscht, eine Schablone dafür verwenden.

Tipp: In Spanien wird die Torte pur gegessen, jedoch kann man sie auch mit etwas Pflanzensahne servieren.

Haselnusscremetorte

vegan soJafrei

Rezept für eine 24 cm Tortenform

Klassische Tortenkultur mit einer leichten „Buttercreme“

Foto/(Ur-)Rezept: Heidemarie Rechberger

Zutaten Tortenboden:
200 g Haselnüsse
185 g Dinkelweißmehl
260 g Feinkristallzucker
200 g Wasser + 40 g MyEy EyWeiß
125 ml Haselnussmilch + 10 g MyEy EyGelb
125 ml neutrales Pflanzenöl
1 Pkg. Backpulver
2 EL Bourbonvanillezucker
1 Prise Salz, 1 Prise Natron

Zutaten Haselnusscreme:
250 g Margarine
250 ml Haselnussmilch
150 g Staubzucker
70 g Zartbitterschokolade
30 g Maisstärke
5 g MyEy VollEy

Garnitur:
Haselnüsse
Kuvertüre, dunkel
Haselnusskrokant

Zubereitung:
MyEy EyGelb mit Haselnussmilch, Vanillezucker, Öl und 1/3 des Mehls glatt rühren. MyEy EyWeiß mit 200g Wasser und einer Prise Salz in einem hohen, fettfreien Mixbecher aufschlagen, dabei den Mixbecher etwas schräg halten, damit mehr Luft in den Eyschnee eingeschlagen wird. Wenn der Eyschnee wie gewohnt fest ist, noch eine Prise Natron einschlagen und den Zucker langsam einrieseln lassen, dabei immer weiter schlagen.

Das übrige Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben, die Haselnüsse untermischen und abwechselnd mit dem EyGelbgemisch in den Eyschnee per Hand unterheben.
1/2 der Teigmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform streichen und ca. 30 min bei 180°C Ober/Unterhitze backen, den restlichen Teig einstweilen kühlen und dann einen 2. Tortenboden backen.

Beide Tortenböden gut auskühlen lassen und dann horizontal halbieren. Haselnussmilch mit Maisstärke und VollEy zu einem Pudding kochen, mit Folie abdecken und abkühlen lassen. Margarine mit Staubzucker flaumig rühren, dann löffelweise den Pudding einrühren und nun löffelweise die geschmolzene Schokolade. Die Creme etwas kühlen, die 4 Tortenschichten mit der Creme zusammensetzen, sowie die Torte außen damit bestreichen und einige Creme-Tupfen aufdressieren. Den Rand mit Haselnusskrokant versehen, Haselnüsse auf die Tupfen setzen und mit Spritzer aus geschmolzener Kuvertüre vollenden.

Schoko-Bananen-Schnitte

vegan GLUTENfrei

Rezept für 1 Blech

Ein leichtes Schokovergnügen

Zutaten für den Boden:
6 MyEy EyGelb (20 g MyEy EyGelb + 100 ml Wasser)
6 MyEy EyWeiß (30 g MyEy EyWeiß + 150 ml Wasser)
200 g Zucker (es geht auch Birkenzucker)
1 Packung Vanillezucker
1/8 l Öl
1/8 l Wasser
40 g Kakaopulver
1 Packung Backpulver
1 Prise Natron
200 g Mehl (Weizenmehl 480) oder für GLUTENFREI (160 g Buchweizenmehl + 40 g Maismehl)

Für die Bananenfüllung:
600 ml. Pflanzensahne
2 Bananen , 2 EL Kokosöl
5 Bananen,
250 g Zartbitterschokolade

Zubereitung Kuchenboden:
MyEy EyGelb mit Wasser, Zucker und Vanillezucker leicht aufschlagen, danach Öl und Wasser beimengen und nochmal durchmischen. Anschließend Mehl und Kakao in die Masse sieben und mit einem Mixer gut verrühren. MyEy EyWeiß mit Wasser mit Handmixer in einem schlanken sauberen Gefäß zu festem Schnee aufschlagen. Danach Backpulver und Natron in die Teigmasse einrühren und zum Schluss den EyWeißschaum mit einem Löffel vorsichtig unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die abgemischte Teigmasse gleichmäßig darin verteilen und im vorgeheizten Backofen auf 180°C ca 20-25 min backen.

Die Bananenfüllung:
Kokosöl in einem kleinen Kochtopf schmelzen und überkühlen lassen. Pflanzensahne in einer Schüssel mit einem Handmixer aufschlagen. 1/4 der Masse mit den 2 Bananen und dem noch flüssigen Kokosöl in einem Standmixer vermixen und dann in die Massen der aufgeschlagenen Sahne geben. Die Bananenfüllung für 2-3 h in den Kühlschrank geben (die Masse wird steifer). Die 5 Bananen in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden und den gesamten Schokokuchenboden damit belegen. Danach auf den ausgekühlten Kuchenboden die Bananenfüllung gleichmäßig verteilen.

Der Schokoüberzug:
Die 200g Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und mit etwas Öl und wenig Pflanzenmilch verrühren und über der Bananenfüllung verteilen.

Tipp: Servieren mit Schlagobers.

Mögen alle Wesen glücklich sein

Was ist Dein MyEy Lieblingsrezept?

Verrate es uns und mit etwas Glück bist Du bey unserer Rezeptserie
„Ey like it vegan“ dabey und gewinnst ein Set von MyEy!

Zusendung: info@myey.info Betreff: „Mein MyEy Lieblingsrezept“

MyEy macht`s möglich!

BIO-Anteil mind. 75%

VollEy

Das volle Ey.
Immer universell einsetzbar.
Für Saucen, Cremen, Kuchen,
Panaden uvm.

BIO-Anteil mind. 75 %

EyWeiß

Voller Schaum und Elastizität.
Wenn es richtig luftig sein soll.
Schaummassen und Baiser,
Windringerl, Schaumrollen,
Engelsküsse uvm.

BIO-Anteil 100%

EyGelb

Kräftig in der Farbe,
kräftig im Geschmack.
Für SpiegelEy oder wenn eine
satte natürliche Farbe oder eine
pikante Note ihr Gericht
bereichern soll.

Ausgezeichnete Qualität
Hergestellt in Österreich

AUFschlagbar

VEGANzertifiziert

BIOzertifiziert

V1701-DE

Das echte Pflanzen-Ei - Erhältlich im gut sortierten Fachhandel
www.MyEy.info / info@MyEy.info

Impressum: MyEy.info - Inngasse 2 - Kufstein / Austria / Druck- / Satzfehler vorbehalten