

## Eis Glutenfrei

Nur Vegetarisch, hier

### 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.

### Hinweis Margarine

Es gibt auch Margarine die Laktosefrei ist, in fast jedem Discounter, ich verwende hier Deli Reform Margarine.

### Inhaltsverzeichnis

Eis Glutenfrei .....	1
Hinweis I .....	1
Bitte bedenkt .....	1
Hinweis Margarine .....	1
Inhaltsverzeichnis .....	1
Eissplitter Torte Eiweiß M F.....	2
Halbgefrorenes Ei F.....	3
Mohneis 4 Eigelb M F.....	3
Sahne Eis Reiskuchen M F .....	4
Hinweis M .....	5
Hinweis Ei .....	6
Hinweis Vegan .....	6
Hinweis F .....	6
Hinweis Margarine .....	6
Hinweis.....	6

## Eissplitter Torte Eiweiß M F



Zutaten für 1 Portionen

10 Baiser

1 Liter süße Sahne

1 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)

2 Tüte/n Sahnesteif

1 Pck. Krokant

1 EL Kaffeepulver

1 Pck. Schokostreusel

### Zubereitung

Sahne schlagen mit Vanille + Sahnesteif, Baiser zerkleinern, Krokant, Kaffee + etwas Schokostreusel vermischen + unterheben.

Springform mit Butterpapier / Backpapier auslegen, Teigmischung eingießen, mit dem Rest Schokostreusel bestreuen, im Tiefkühlschrank einfrieren.

Ca. 60 min vor Gebrauch aus TK raus nehmen.

Butterpapier ist nötig, falls es ausläuft, bevor es gefriert, ist eine reine Vorsichtsmaßnahme, lässt sich nachher gut entfernen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten  
21.04.06 Hans60

Halbgefrorenes Ei 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

Mohneis 4 Eigelb M F  
Glutenfrei

1 Portion



250 g Blaumohn gem  
250 g Sojadrink naturell  
2 Ei Rosinen eingelegt

**4 Eigelb**

200 g Zucker  
1 Prise Salz

**600 g Sahne**

0,5 TI Vanillepulver  
2 cl Rum 54 %

Blaumohn mahlen, in Sojadrink einweichen, rührend 2 min kochen lassen, Rum und Rosinen unterrühren, Eigelb und Zucker und Salz in einer Schüssel über kochendes Wasser, cremig rühren, Mohn unterheben, auskühlen, Schlagsahne mit Vanillepulver schaumig schlagen, unter die Ei Mohnmasse heben, in eine oder zwei mit Wasser ausgespülte Gefäße geben, Deckel schließen und in die TK Truhe für einige Stunden oder eben über Nacht

Eigenes Rezept, Donnerstag, 21. August 2008 Hans60

[Sahne Eis Reiskuchen](#) M F

Glutenfrei + Eifrei



#### 4 Becher süße Sahne

2 Tüte Bourbon Vanille Zucker  
2 Tüten Sahnesteif  
1 Prise Salz  
4 El Kandis Krümel  
100 g Vollrohrzucker oder mehr

#### 200 g ca Schokoladen Streusel

7 Reiswaffeln ca 50 g

Reiswaffeln in ein Frischhaltebeutel und zerdrücken /zerkleinern.

Kandis + etwas Schoko Streusel vermischen.

2 x Sahne schlagen mit Vanille + Sahnesteif + 1 Prise Salz + Zucker habe keinen größere Becher.

Springform mit Backpapier auslegen,

die Hälfte der zerdrückten Reiswaffeln + ca die Hälfte der Streusel/Kandis + 1 x geschlagene Sahne in die Backform geben, s

ebenso mit dem Rest der Sahne + Waffeln + Streusel/ Kandis verfahren, nun alles mit einer Gabel vermischen, glattstreichen, und mit Schokoladenstreusel bestreuen.

Nun für gut 3-5 h in die Truhe oder Tiefkühler, ca 20 min vor Gebrauch rausnehmen.

PS habe Kaffee + oder Kakaopulver vergessen , ist aber nicht weiter tragisch, der Reiswaffelgeschmack ....

Wollte erst noch TK Obst mit rein, langsam aufbauen.

Ob es auch ohne Eier geht....

Eigenes Rezept Samstag, 11. August 2007 Hans

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 Vegan

Vegan = nichts vom Tier

### Hinweis F

Bedeutet ein Foto, im Rezept

### Hinweis Margarine

Es gibt auch Margarine die Laktosefrei ist, in fast jedem Discounter, ich verwende hier Deli Reformmargarine.

### Hinweis

Es sind alle getestet + meist auch selbst zusammen gestellt.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Donnerstag, 24. September 2009

Zusammen gestellt, [www.hans-joachim60.de](http://www.hans-joachim60.de)