

## Eis

Eis.....	1
Ananas-Rahm-Eis .....	1
Carob- Eis.....	1
Fürst- Pücker-Eisbombe .....	2
Schokoladen-Eiscreme/Sojamilch.....	3
Ananas-Eis /Sojamilch, .....	3
Orangen-Vanillefrongurt /Eis, Sojamilch .....	3
Wassermeloneneis (Sizilien) .....	4
Krokanteis mit Likör (ohne Eismaschine herzustellen).....	4
Eistorte .....	5
Eistorte I .....	5
PS.....	6

### Ananas-Rahm-Eis

Portion/en: 1

1/2 Dose Ananas

Etwas Orangensaft

50 g Zucker; nach Belieben die Hälfte mehr

400 ml Sahne

2 Eiweiß; zu Schnee

- geschlagen

Kandierte Kirschen

Eventuell-----

Himbeermark; leicht gesüßt

Ananasstücke mit Orangensaft im Mixer pürieren, Zucker, geschlagene Sahne und Eischnee darunter ziehen. Diese Creme in eine Eisschale, die kalt ausgespült wurde, füllen. Mindestens 3 Std. im Tiefkühlfach des Kühlschranks gefrieren lassen.

Fertiges Eis mit Ananasstückchen und mit roten kandierte Kirschen garnieren, evtl. mit frischem, leicht gesüßtem Himbeermark servieren.

### Carob- Eis

2 Eier +

50 g Honig schaumig rühren

2 E Carob +

Schale von Orange, oder Zitrone dazu  
250 g Sahne steif schlagen, unterheben

4 h im Gefrierfach fest werden lassen

Sonntag 01.12.02  
06.08.2003

## Fürst- Pücker-Eisbombe

Ein Dessert für Festmenüs

1 l süße Sahne mit  
125 g Puderzucker steif schlagen in 3 Schüsseln verteilen  
4 Scheiben Ananas fein hacken mit  
3 geh Vollrohrzucker 5 min kochen + kalt stellen, mit Sahne verrühren  
200 g Kuvertüre zerlassen kalt in Sahne unterrüh-  
ren  
Holunderbeer- Marmelade auch unter die Sahne geben

In gut gekühlte( Eisbomben- Form ?) Jena- Glas  
Zuerst mit Schokoladesahne ausstreichen dann  
Holunder Sahne (Erdbeere) zuletzt  
Ananassahne einfüllen

Form verschließen,  
4 h tiefkühlen  
Bombe in heißes Wasser tauchen,  
stürzen+  
hübsch garnieren

Mittwoch, 11. Dezember 2002

Auch wenn Sie nur, etwas weniger, als die Hälfte des Rezeptes erhalten,  
ist es zu massig und kann zu Durchfall führen, wenn Sie alles auf einmal

Versuchen Sie, mit, immer wieder in heißes Wasser getauchtes Messer,  
1 Tortenstück heraus zu lösen  
beim 1. X wird es ein bisschen schwierig werden

würde im Sommer wahrscheinlich besser sein,  
bloß da gibt es keine frische Ananas

## Schokoladen-Eiscreme/Sojamilch

1 3/4 c Rohrzucker  
1/2 c Kakao  
1 Prise ; Salz  
1/2 TI Vanille  
1/4 c Öl  
3 c Sojamilch

Nacheinander den Rohrzucker, den Kakao, Salz und Vanille in den Mixer geben.

Die Hälfte der Sojamilch zugeben und solange mixen, bis der Kakao gleichmäßig verrührt ist.

Dann die restliche Sojamilch und das Öl zugeben und mixen, bis alles gut vermischt ist. Die Creme in die Eismaschine geben.

## Ananas-Eis /Sojamilch,

1 c Ananas; zerkleinert  
2 c Sojamilch  
2 EI Öl  
1/8 c Rohrzucker  
1/4 TI Vanille  
1 Prise ; Salz

Die Früchte mit der Hälfte der Sojamilch und des Öls und den übrigen Zutaten vermischen. Wenn die Masse glatt ist, den Rest der Milch und das übrige Öl hinzugeben. Dann die Creme in die Eismaschine geben.

## Orangen-Vanillefrongurt /Eis, Sojamilch

3 c Sojamilch  
1 c Rohrzucker  
3 EI Gefrorenen Orangensaft  
1 TI Vanille; evtl. mehr  
1 Prise ; Salz  
1/4 c Öl

Die Zutaten vermischen und in die Eismaschine geben.

## Wassermeloneneis (Sizilien)

500 g Wassermelonenfleisch  
300 g Zucker  
2 El Orangenblütenessenz  
120 g Schokoladenraspel  
25 g Orangeat; gewürfelt  
25 g Zitronat; gewürfelt  
1/2 c Pistazien; gehackt  
Zimt

Das Melonenfleisch entkernen und pürieren. Die Hälfte des Zuckers und die Orangenblütenessenz hinzufügen, in der Eismaschine gefrieren lassen, bis die Masse fast fest ist.

Aus der Maschine nehmen und den restlichen Zucker, die Schokoladenraspel, Orangeat und Zitronat sowie Pistazien und Zimt rasch unterrühren. In eine Model- oder Puddingform füllen und im kältesten Teil des Kühlschranks - nicht im Gefrierfach! - mehrere Stunden durchkühlen.

## Krokanteis mit Likör (ohne Eismaschine herzustellen)

Portion: 6

1 1/2 El Zucker; (1)  
50 g Zucker; (2)  
3 El Orangenlikör  
5 Eigelb  
60 g Krokant  
300 ml Schlagsahne  
4 El Mandellikör

Zucker (1) mit derselben Menge Wasser aufkochen und mit Orangenlikör mischen. Eigelb mit Zucker (2) in einer Schüssel hell-schaumig aufschlagen. Für das Wasserbad etwa eine Handbreit Wasser in einem Topf erhitzen. Die Schüssel mit der Eicreme so in den Topf hängen, dass der Boden die Wasseroberfläche nicht berührt.

Die heiße Zucker-Likör-Mischung unter Schlagen zur Eicreme geben. Im leise siedenden Wasserbad weiterschlagen, bis die Creme dick geworden ist. Die Schüssel in Eiswasser stellen und schlagen, bis die Creme abgekühlt ist.

Grob gemahlene Krokant und 1/3 der steif geschlagenen Sahne

unterziehen. Mandellikör und die restliche steife Sahne unterheben. Die Eismasse in eine Kastenform/Gugelhupfform füllen und 4-6 Std. im Tiefkühler gefrieren. In kleinen Portionen auf Tellern anrichten.

## Eistorte

Portion: 1

Teig:-----

50 g Mehl  
50 g Geriebene Haselnüsse  
1 x Messerspitze Backpulver  
50 g Zucker  
50 g Margarine

1. Füllung-----

375 ml Sahne  
100 g Puderzucker  
2 El Kakao  
4 El Raspelschokolade

2. Füllung-----

375 ml Sahne  
50 g Puderzucker  
2 c Kirschwasser o.ä.

Aus den ersten Zutaten einen Mürbeteig herstellen und in einer mit Backpapier ausgelegten Springform 10 min. bei 225 Grad backen und abkühlen lassen.

Dann die Füllung (nur eine von beiden :-): steif schlagen, abschmecken und auf den Mandelboden geben.

Torte dann 2-3 Stunden einfrieren und danach mit Raspelschokolade garnieren.

## Eistorte I

Portion: 1

Boden-----

4 Eiweiß  
100 g Haselnüsse, gemahlen  
100 g Walnüsse, gemahlen  
200 g Zucker

Füllung-----

3/4 l Sahne  
5 El Zucker  
3 El Rum  
200 g Blockschokolade, bitter

Eiweiß sehr steif schlagen. Zucker und gemahlene Nüsse unterheben. Aus diesem Teig 2 Böden backen (28er Form). Backzeit: 15 min. bei 180 Grad C.

Anschließend einen Tag auskühlen lassen.

Für die Füllung Schokolade raspeln, Sahne cremig schlagen (nicht steif).

Die Zutaten und die geraspelte Schokolade unterheben. Auf den unteren Boden gut 2/3 der Füllung geben, dann den zweiten Boden darauf legen. Die restliche Füllung darüber verteilen.

Mit Schoko-Streuseln verzieren.

Nach 2 Std. Kühlung den Kuchen schneiden (dann ist er noch nicht zu fest) und anschließen weiter kühlen.

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

12.9.03

Musste teilweise die Überschriften, umstellen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

[.aschra@t-online.de](mailto:.aschra@t-online.de)

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Erstelldatum 12.09.2003 21:26

Zusammen gestellt [www.hans-joachim60.de](http://www.hans-joachim60.de) 27.11.2004