

Dessert & Creme **Glutenfrei Eifrei**

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 Reformmargarine.

Index nicht aktiv

Creme	2
Quark usw	4
Süßes.....	6

Inhaltsverzeichnis

Dessert & Creme Glutenfrei Eifrei	1
Hinweis I	1
Bitte bedenkt	1
Hinweis Margarine	1
Index nicht aktiv.....	1
Inhaltsverzeichnis	1
Creme	2
Herrencreme mit Schokoraspeln und Kirschen M F	2
Schokoladencreme M F.....	3

Quark usw.....	4
Apfeldessert M F	4
Shahr-e-now Dessert M F.....	5
Süßes.....	6
Kaltschale F Vegan.....	6
Milch (Mais) Suppe Schokolade F Vegan	7
Nusscreme II F Vegan.....	8
Wassermelonen Pudding F Vegan	9
Zitronencreme M F.....	10
Zitronenpudding I F Vegan.....	11
Zitronenpudding II F Vegan	12
Hinweis M	13
Hinweis Vegan	13
Hinweis F	13
Hinweis Margarine	13
Hinweis.....	13

Creme

Herrencreme mit Schokoraspeeln und Kirschen M F

Einer meiner absoluten Lieblingsdesserts!!!



2 P. Puddingpulver

1 Liter Milch

4 EL Zucker

1 EL Zucker

2 Gläser Kirschen, Sauerkirschen á 720 ml

15 g Speisestärke

½ TL Zimt

100 g Schokolade, Zartbitter

400 g Schlagsahne

2 Tüten. Vanillezucker

4 EL Rum 54 %

1 EL Pistazien, gehackt

evtl. Minze und Cocktailkirschen

Puddingpulver, ca. 8 EL Milch und 4 EL Zucker glatt rühren. Restliche Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren und aufkochen lassen. Auskühlen lassen, ab und zu umrühren. Kirschen abtropfen lassen. Saft auffangen. 5 EL Saft und Stärke verrühren. 300 ml Kirschsaff und 1 EL Zucker aufkochen. Kirschen unterheben. Mit Zimt abschmecken. In einer großen Schüssel auskühlen lassen. Schokolade hacken. Sahne steif schlagen und Vanillezucker einrieseln lassen. Pudding mit Rum glatt rühren. Schokolade, bis auf 2 EL, und Sahne unterheben. Puddingcreme auf die Kirschen verteilen. Mit Pistazien und Rest Schokolade bestreuen. Nach Belieben mit Cocktailkirschen und Minze verzieren.

Amarilli - 05.09.2006 - 22:41 emf

Veränderung

Die Hälfte des Rezeptes

Anstatt Puddingpulver, 40 g Speisestärke, Prise Salz, 1 Msp Vanillepulver.

Anstatt Kirschen im Glas, 350 TK Sauerkirschen

Anstatt 100 g Zartbitter, Bitterschokolade 70 %, 75 g gerieben

Anstatt Rum, Kirschwasser

Schokoladencreme M F

Glutenfrei + Eifrei



2 EI Rosinen
1 Apfelsine 2 EI Saft davon oder Rum 54 %
60 g Mais gem ODER
80 g anderes Getreide gem
1 Prise Salz
300 ml Wasser
50 g Mandeln

8 EI Milch

3 EI Honig
4 TI Kakao schwach entölt
0,25 TI Zimt gem
0,5 TI Bourbon Vanillepulver

200 ml süße Sahne

Rosinen grob zerschneiden und mit Apfelsinensaft abgedeckt ziehen lassen.

Inzwischen das Mehl/Salz mit dem Wasser verrühren und bei ständiger Mittelhitze zu einem dicken Brei kochen.

Von der Hitze nehmen.

Die Mandeln mittelgrob hacken.

Honig, Mandeln, Milch, Kakao, Gewürze + Rosinen unter den Mehlbrei rühren.

Die Creme gut kühlen.

Die Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen.

Freitag, 4. Mai 2007 Hans60

Quark usw

Apfeldessert M F

Glutenfrei u Eifrei



Zutaten für 1 Portionen

250 g Magerquark

200 g Joghurt

1 EL Honig

2 Äpfel

0,5 Tl. Vanillepulver o 1 Tüte Vanillezucker

1 Msp Zimt

125 ml süße Sahne

Zubereitung

Quark, Honig und Joghurt verrühren. Die Äpfel gut waschen und mit der Schale fein reiben, zur Topfenmasse hinzugeben. Vanillezucker und Zimt darunter rühren. Den Rahm steif schlagen, die Hälfte unter die Creme rühren. Creme in Glasschalen füllen und mit der restlichen Sahne verzieren. Zubereitungszeit: ca. 10 Min.

22.10.04 betty_boop CK

23.02.2009 Hans

Shahr-e-now Dessert M F

glutenfrei / eifrei -- eigenes Rezept



Zutaten für 2 Portionen

100 g süße Sahne

250 g Quark (Magerquark)

1 EL Kakaopulver

2 EL Rohrzucker

1 EL Kokosraspel

1 Prise Salz

1 EL Rum, 54 %

Zubereitung

Alle Zutaten vermischen. Kalt stellen. Guten Appetit. Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

24.05.05 Hans60

mit Hüttenkäse anstelle Quark

Samstag, 17. März 2007 Hans

Süßes

Kaltschale F Vegan

Glutenfrei + Eifrei u Kuhmilchfrei



Ahornsirup
1 Prise Salz
Trocknen Rotwein 14 %
200 g Tofu naturell

z.B.
Rote Johannisbeeren, Handvoll
Weintrauben
0,5 Zitrone Saft davon
1 Banane
Melone, Stücke
Kiwi
0,5 ca Ananas, samt Saft
evtl Ahornsirup
Und was man sonst noch hat an frische Früchte
Speisestärke *

Tofu in kleine Würfel schneiden eine Prise Salz , und mit Ahornsirup gesüßten trocknen Rotwein übergießen, sollte schon ganz bedeckt sein, und durchziehen 60 min und oder mehr.

Früchte alle in eine passende Schüssel geben, Tofu samt Rotwein, dazu, gut vermengen, alles sollte jetzt bedeckt sein von der Flüssigkeit, wenn nicht entweder mit Rotwein oder Fruchtsaft oder Wasser auffüllen.

Die Flüssigkeit abseihen, abmessen, in einen Kochtopf geben und den evtl Zucker, zum kochen bringen, eine halbe Tasse kalten Saft abnehmen, darin die Speisestärke auflösen und in die kochende Flüssigkeit einrühren, 2 min kochen lassen,

diesen fertigen Saft jetzt über die Fruchtemischung gießen, sollte alles bedecken, erkalten lassen, noch ca 30 min in den Kühlschrank stellen, aber auch 20 min vor dem servieren wieder dort raus.

* Speisestärke , sollte für 500 ml Saft, 20 g betragen, also ein halbe Tüte Puddingpulver

Milch (Mais) Suppe Schokolade F Vegan
Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



500 ml Sojamilch
50 g Mais gem
1 Prise Salz
0,25 TI Bourbon Vanillepulver
50 g bittere Schokolade ab 70 %
1-2 EL Zuckerrübensirup

in die kalte Milch, Mais, Salz + Vanille einrühren, Rührend ca 120 – 180 sek kochen lassen.

Den Topf von der Hitze, die zerbröckelte Schokolade + 1 EL Honig einrühren + auflösen.

Vor dem servieren, noch 1 EL Zuckerrübensirup + oder ungehärtete Margarine, Butter wer darf, in die Mitte geben.

Eigenes Rezept Dienstag, 16. Januar 2007 Hans60

Nusscreme II F Vegan

Glutenfrei, u Eifrei u Milchfrei



Zutaten für 3 Portionen

100 g Haselnüsse (Haselnussmus!)
1 EL Sirup (Ahornsirup)
2 EL Margarine, ungehärtete

- 1 Prise Meersalz
- 1 TL Kakaopulver oder Carobpulver
- 1 Prise Vanille
- 1 Prise Zimt, gemahlen

Zubereitung

Vom Nussmus das eventuell obenauf schwimmende Öl abgießen und nach Entnahme des für den Aufstrich benötigten Nussmuses wieder zurück ins Glas geben, damit sich das Mus länger hält. Zusammen mit dem Ahornsirup, Salz, Margarine, Carob und den Gewürzen zu einer Creme verrühren. Die Nusscreme hält sich gut verschlossen an einem kühlen Ort mindestens sieben Tage.

30.11.03 Hans60 CK

Veränderung F

Anstelle von Nüsse, Erdnüsse kurz geröstet und gem,

Montag, 8. Dezember 2008 Hans

Wassermelonen Pudding F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

3-4 Portionen a 0,5 l



- 1 Wassermelone ca 3 kg
- evtl Zucker
- 0,5 Zitronensaft
- 40 g Speisestärke für je 500 ml Saft/Brei
- 1 Prise Salz

Wassermelone schälen, möglichst bis zum roten Fruchtfleisch, zerschneiden, in eine große Schüssel geben und mit einem elektr. Pürierstab zermusen, das, die noch feste Schale kann man jetzt noch gut raus fischen.

Bei mir ergab es 2 l, davon wurden 600 ml für einen Kuchen verwendet, den Rest in einen großen Kochtopf, gegossen, Jetzt evtl nach zuckern, daraus wurde einen halben Tassentopf, Saft, rausgenommen zum auflösen von knapp 120 g Speisestärke, diese wurde dann in die kochende Melonensaft /Brei eingerührt, rührend aufgeköcht, VORSICHT, blubbert sehr stark.

In drei tiefe mit kaltem Wasser ausgespülte Teller gießen, entweder heiß oder nach dem abkühlen essen.

Eigenes Rezept, Sonntag, 29. Juni 2008 Hans60

Zitronencreme M F

Glutenfrei u Eifrei

Kochtopf



300 ml Wasser

300 ml Milch

1 Prise Salz + Vollrohrzucker

80 g Natur Reis gem*

2 Zitronenabrieb + Saft

4 El Zuckerrübensirup oder mehr

2 Anissamen gemörsert Oder 1 Msp Anis gem

0,5 cm geriebener Ingwer

0,5 TI Vanillepulver

200 ml süße Sahne

2 Ei flüssigen Honig

Wasser mit Milch zum kochen bringen, 1 Prise Salz + Vollrohrzucker + gem. Reis einrühren, bei geringer Hitze unter Rühren ca 10 min kochen, vom Herd nehmen + abkühlen lassen. Es ergibt einen nahezu steifen Reisbrei. Zitronenschalen dünn abreiben + auspressen, zusammen in eine Schüssel mit Anis, Ingwer, Vanillepulver + Zuckerrübensirup vermischen + zuge- deckt ziehen lassen, solange wie der Reisbrei abkühlt. Den erkalteten Brei Ei weise unter die Zitronensaftmischung rühren. Die Sahne sehr steif schlagen + den Honig unterziehen. Die gesüßte Sah- ne unter die Zitronencreme ziehen.

* Den Naturreis kann man wie Getreide auch in Naturkost- + Reformhäu- ser mahlen lassen.

Den Naturreis kann man auch durch Hirseflocken ersetzen .
GU 1984, textlich ein wenig geändert

Sonntag, 12. Februar 2006 Hans60

Zitronenpudding I F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei
1 Portion



1 Zitrone, Abrieb u Saft u Fleisch
1 Zitrone, Saft u Fleisch,
bis zu 500 ml Wasser auffüllen,
2 geh Ei Speisestärke (40 g entspricht 1 Beutel Puddingpulver)
1 Prise Salz
4 Ei Zucker o mehr

Zitronen, Abrieb, Saft mit Fleisch in ein Litermaß geben, mit Wasser bis 500 ml auffüllen,
0,5 Tasse abnehmen und darin Zucker u Salz + Speisestärke auflösen,
und dies rührend zu der kochende Flüssigkeit geben, 2 min kochen lassen.
Vorsicht blubbert sehr stark, Verletzungsgefahr,
in einen mit Wasser abgespülten Teller gießen.
Heiß oder Kalt ein Genuss.

Eigenes Rezept Samstag, 17. Mai 2008 Hans60

Zitronenpudding II F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei

1 Portion



0,5 Zitrone Abrieb u
Saft von der Ganzen
500 ml Wasser, auffüllen
0,5 Tasse Wasser abnehmen
2 geh El Speisestärke (40 g entspricht 1 Beutel Puddingpulver)
1 Pries Salz
4 El Zucker o mehr
10 Stängel Zitronenmelisse/ Blätter

ausgequetschte Zitronen mit Schale in ein Litermaß geben, mit Wasser bis 500 ml auffüllen,
0,5 Tasse abnehmen und darin Zucker u Salz + Speisestärke auflösen,
den Rest aufkochen und rührend Zucker/ Stärke 2 min kochen lassen.
Vorsicht blubbert sehr stark, Verletzungsgefahr, runter von der Hitze, die
kleingehackten Melisseblätter zugeben, umrühren und
in einen mit Wasser abgespülten Teller gießen.
Heiß oder Kalt ein Genuss.

Eigenes Rezept, Samstag, 17. Mai 2008 Hans60

Hinweis M

Das M in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,
Kuh Milch Produkte, 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

Samstag, 19. September 2009

Zusammen gestellt, www.hans-joachim60.de