

Litschi-Eis

Gluten-, laktose- und milcheiweißfrei



Zutaten Eis:

400 ml Reis Cuisine

200 g Litschis aus Dose oder Glas

100 g Puderzucker

Garnitur:

200 g Litschis

100 g Reis- oder Sojasahne

1 Zweig Minze oder Zitronenmelisse

Zubereitung:

Litschis auf einem Sieb abtropfen lassen und einfrieren.

Reis Cuisine ebenfalls einfrieren.

Die gefrosteten Litschis und die Reis Cuisine in der Küchen- oder Eismaschine cremig schlagen.

Eventuell nochmals kurz frosten.

Nach Bedarf süßen und garnieren.

Dazu empfehlen wir einen Litschiwein, für die Kinder einen Litschisaft.

© Rezept und Foto: Rosemarie Holzer

Mein Tipp: Viele weitere Rezepte finden Sie in dem Buch ACIDOSE-NATURKÜCHE von Rosemarie Holzer

ISBN: 978-3-9811851-1-9