

# EIS Rezeptbuch

leckere und vielfältige Eisrezepte  
mit und ohne Eismaschine

150



EASY KOCHEN





leckere

# **Eis Rezeptbuch**

**150 leckere und vielfältige**

**Eisrezepte mit und ohne**

**Eismaschine**

# Inhaltsverzeichnis

## *Rezepte für die Eismaschine*

Himbeeren Eis

Haselnuss Eis

Eierlikör

Softeis

Joghurt Blaubeere Eis

Lakritz Eis

Minze Eis

Milch X-Mas Eis

Milch Erdbeer Eis

Kaffee Eis

Käsekuchen Eis

Geröstete Nuss

Erdbeer Sekt Sorbet

Avocado Eis

Nougat Eis

Karamell Eis

Zimt Eis

Schoko Rum Eis

Pistazien Eis

Malaga Eis

Amaretto Eis

Schwarz-Weiß Eis

Vanille Eis

Schoko Eis

Likör 43 Eis

Erdbeeren Basilikum Eis

Zimt Eis

Kardamom Eis

Beeren Smoothie Eis

Birnen Ingwer

Grüner Tee



## **Milchshake**

Erdbeere

Schoko

Banane

After Eight

Beeren Shake

Käsekuchen Shake

Kiba

## **Slush Eis**

Wassermelone

Kiwi Slush

Amaretto Kirsch

Pfirsich

Kirsch

Ananas & Kokos

Orange

Himbeeren

Kokos Kirsch

Prosecco Erdbeer

## **Rezepte ohne Eismaschine**

Erdbeeren Eis

Schokoladeneis

Bananen Eis

Eiskaffee

Eisschokolade

Beeren Eis

Vanille Zimt Eis

Stracciatella Eis

Cheese Cake Eis

Eierlikör Eiscreme

## **Buttermilch Eis**

Buttermilch Kirsch



Cremiges Buttermilcheis

Buttermilch Zitrone

Schoko Nuss

Tuc Karamelle

Himbeer Buttermilch

Apfel Rosinen Mandel

Schoko Kirsch

Kuchen Eis

Blaues Träumchen

## *Veganes Eis*

Bananen Erdbeer Eis

Schokotraum

Himbeer Oreo Himmel

Erdnuss Eis

Mango

Pop Ice

Kokos Heidelbeere

Avocado Eis

## *Kinder Eis*

Wassermelone

Bananen Eis

Pralinen Eis

Himbeere Marshmallow Eis

Buttermilch Ananas

Kiwi Kokos Eis

Nice Eis

Baby Eis

Joghurt Bombe

Blaues Wunder Eis

## *Eis am Stiel*

Himbeer & Kokos

Joghurt am Löffel

Avocado Eis



Himbeer Schoko

Erdbeer Schoko Nuss

Schoko Eis

Orangeneis

Gin Tonic

Bananen Eis

Kiba Eis

## *Laktose Frei*

Vanille Eis Minus L

Himbeereis

Kokos Eis

Mango Kokos Eis

Sofort Eis

Frozen Joghurt

Griechischer Joghurt

Frozen Nuts

Kiwi Eis

Schokoladeneis

## *Soßen & Toppings*

Mango Soße

Schokoladensoße

Karamell Soße

Heiße Kirschen

Erdbeerssoße

Honey Whisky Soße

Crumble Schoko

Ananas Weißwein Soße

Crumble Nuss

Crumble Ingwer

Heidelbeerssoße

## *Sorbet*

Mojito Eis

Beeren Sorbet



[Prosecco Sorbet](#)

[Erdbeer Sorbet](#)

[Orangen Ingwer Sorbet](#)

[Lavendel Bananen Sorbet](#)

[Erdbeer Minze Sorbet](#)

[Wassermelone Sorbet](#)

[Kirsch Sorbet](#)

## ***Frozen Joghurt***

[Grundrezept](#)

[Frozen Orangen](#)

[Zimt Apfel](#)

[Waldmeister](#)

[Kokos Ananas](#)

[Mango Walnuss](#)

[Schoko & Chili](#)

[Whisky Sahne](#)

[Schoko & Haselnuss](#)

[Kinder Frozen](#)

## ***Parfait***

[Vanille Parfait](#)

[Joghurt Parfait](#)

[Walnüsse](#)

[Apfel Zimt](#)

[Kiwi](#)

[Tee Parfait](#)

[Pistazien](#)

[Spekulatius Zimt](#)

[Marzipan Kirsch](#)

[Keks Eierlikör](#)

## **Eis ohne Zucker**

[Mango Eis](#)

[Kaffee Eis](#)

[Erdbeer Eis](#)

[Blaubeeren Eis](#)

[Matcha Eis](#)

[Kiwi & Kokos Eis](#)

[Pfirsich Eis](#)

[Griechisches Eis](#)

[Haselnuss Eis](#)

[Amaretto Kirsch Eis](#)

[Banana Split](#)

## **Bonus Rezept**

[Eiswaffel selber machen](#)



## **Eis selber machen mit und ohne Eismaschine**

Gerade an warmen Tagen darf ein erfrischendes Eis einfach nicht fehlen! Doch was können Sie unternehmen, wenn gerade kein Eis im Haus ist? Wie wäre es mit einem selbstgemachten frischen Eis? Der Deutsche isst pro Jahr immerhin durchschnittlich acht Liter Speiseeis. Damit erfreut sich Eis großer Beliebtheit in Deutschland.

Grundsätzlich gibt es zwei Möglichkeiten:

Sie können selbstgemachtes Eis mit oder ohne eine Eismaschine machen.

Um Zuhause eigenes Eis herzustellen, wird also nicht zwangsläufig eine Eismaschine benötigt. Diese kann jedoch einige Arbeitsschritte vereinfachen und das Ergebnis verbessern. Wenn Sie noch nie probiert haben Eis selbstzumachen, dann sollten sie dies unbedingt testen, denn selbstgemachtes Eis lässt sich nicht nur leicht herstellen, sondern ist auch noch günstig und schmeckt sehr lecker.

Wenn Sie selbst Eis herstellen, können Sie sich ganz sicher sein, dass keine künstlichen Zusätze oder Konservierungsstoffe im Eis zu finden sind. Auch selbstgemachtes Eis hält sich einige Tage im Gefrierfach und muss nicht zwangsläufig sofort verzehrt werden. Lassen Sie ihrer Kreativität beim Eis freien Lauf und orientieren Sie sich dabei gerne an verschiedensten Rezepten. Grundsätzlich lässt sich jedes Rezept leicht umwandeln und es spricht nichts dagegen, auch mal abenteuerliche Kreationen zu gestalten. Früchte oder auch Gemüse in ein Eis zu integrieren ist genauso wie mit anderen Zutaten wie Süßigkeiten kein Problem. Auch in Eisdielen sind heutzutage schließlich schon sehr interessante Dinge zu finden.

## **Eis ohne Eismaschine machen**

Wie am Anfang schon erwähnt, wird für die Herstellung von Eis natürlich nicht zwangsläufig eine Eismaschine benötigt. Wird keine Eismaschine genutzt, dann fällt die mechanische Unterstützung weg, was jedoch nicht unbedingt ein Nachteil sein muss. Je nachdem was für ein Eis Sie herstellen

möchten, unterscheiden sich die benötigten Zutaten und die Küchenutensilien.

Grundsätzlich gilt bei selbstgemachtem Eis ohne Eismaschine, dass zunächst immer alle Zutaten miteinander vermengt werden sollten. Für einige Eiskreationen kann es erforderlich sein, einige Zutaten vorher zu verarbeiten und zu erhitzen. Das sollte noch einige Stunden vorher erfolgen, damit diese Zutaten dann wieder abkühlen können.

Danach müssen alle Zutaten vermengt werden. Es empfiehlt sich bei den meisten Rezepten, die Mischung mindestens für eine halbe Stunde in den Kühlschrank zu stellen. Der Vorteil ist dabei, dass die Zutaten so schon langsam heruntergekühlt werden, ohne dass sie gleich im Gefrierschrank landen. Nachdem die Mischung eine halbe Stunde im Kühlschrank war, kann sie in eine große und bereits gekühlte Schüssel gegeben werden. Danach kann die Schüssel in das Eisfach gestellt werden.

Dabei ist es wichtig, dass sich die Schüssel verschließen lässt. Wichtig: Jetzt sollten Sie nicht einfach warten bis das Eis komplett gefroren ist, sondern die Schüssel nach etwa einer Stunde bereits wieder herausholen. Jetzt sollte die ganze Mischung gründlich durchgerührt werden. Wenn das Eis dann wieder etwas flüssiger wird, ist das kein Problem. Wichtig ist, dass die ganze Menge gut verrührt wird.

### **Tipps für selbstgemachtes Eis ohne Eismaschine**

Eine Eismaschine hat den großen Vorteil, dass das Eis dauerhaft durchgerührt wird, dadurch entsteht eine cremige und fluffige Mischung. Das können Sie ausgleichen, indem Sie das Eis während des Einfrierens immer wieder herausnehmen und umrühren. Dadurch dauert das Einfrieren des Eises länger, was sich aber im Nachhinein bezahlt macht. Empfohlen wird, dass Eis etwa alle halbe Stunde erneut umzurühren. Damit können Sie verhindern, dass das Eis steinhart wird und sich dann nicht gut genießen lässt.



Durch das regelmäßige Umrühren werden die Kristalle zerstört und es werden gleichzeitig kleine Luftbläschen unter das Eis gehoben. Das macht es besonders locker und lecker. **Wichtig:** Selbstgemachtes Eis sollten Sie nach dem einmaligen Einfrieren nicht noch einmal einfrieren. Das ist zwar möglich, sorgt aufgrund der fehlenden künstlichen Zusatzstoffe dafür, dass das selbstgemachte Eis beim erneuten Einfrieren sehr hart wird.

Sollten Sie das Eis doch mehrmals einfrieren wollen, müssen Sie beim erneuten Auftauen einfach etwas länger warten, bis das Eis schon wieder etwas aufgetaut ist, dann lässt es sich noch gut genießen.

### **Utensilien für selbstgemachtes Eis**

Je nachdem ob eine Eismaschine verwendet wird oder nicht, werden unterschiedliche Küchenutensilien benötigt. In jedem Fall wird eine **Schüssel** benötigt, worin alle Zutaten angerührt werden können. Gerade um das Eis schon gut durchrühren zu können, wird ein **stabiler Schneebesen** benötigt. Immer vorhanden sein muss auf jeden Fall ein **Tiefkühlfach** mit ausreichender Größe. Mehr braucht es für ein selbstgemachtes Eis bis auf die Zutaten eigentlich auch gar nicht.

Eine Eismaschine erspart in dieser Hinsicht nur den Part mit dem Umrühren, ansonsten wird dennoch ein geeigneter Behälter sowie eine Schüssel zum Anrühren benötigt. Ein Eisportionierer kann zum Servieren des Eises dann sehr vorteilhaft sein. Mit einem Gummispatel lässt sich außerdem auch der letzte Rest Eis sehr gut aus dem Behälter herausholen. Mit einem Pürierstab können einzelne Zutaten außerdem sehr gut vorbereitet werden, um noch mehr Abwechslung in das eigene Eis zu bringen.

### **Grundrezept für selbstgemachtes Eis**

Was für Zutaten Sie letztlich benötigen hängt vor allem davon ab, was für ein Eis Sie gerne herstellen möchten. Beispiele sind unter anderem:

- Eiscreme

- Fruchteis
- Parfait
- Sorbet
- Frozen Joghurt
- Wassereis

Wenn Sie ganz normale Eiscreme herstellen möchten, dann gibt es ein einfaches Grundrezept, was sich nach Belieben abändern lässt. Ähnliches gilt bei anderen Eissorten.

**Flüssigkeit** : Egal welches Eis Sie herstellen möchten, es wird zwangsläufig Flüssigkeit benötigt. Denn Eiscreme besteht am Ende nun mal aus gefrorener Flüssigkeit. Bei Wassereis dürfte dies vor allem Wasser sein, während Frozen Joghurt wie der Name schon verrät aus Joghurt gemacht wird. Normale Eiscreme wird meist mit Milch zu bereitet. Empfohlen sind auch Flüssigkeiten wie Sahne, Sauerrahm, Quark oder Kefir. Hier sind Sie in Ihrer Gestaltung frei. Milch und Sahne enthalten z.B. viel Fett, was ein sehr guter Geschmacksträger ist. Weitere Inhaltsstoffe können sich geschmacklich dann besser entfalten. Wenn Sie auf tierische Produkte verzichten möchten, eignen sich auch pflanzliche Alternativen wie Soja- oder Mandelmilch. Hier sollte nur beachtet werden, dass diese Flüssigkeiten eine andere Konsistenz aufweisen.

**Eier** : Gerade bei Milcheis spielen Eier eine wichtige Rolle. Sie können ein wichtiger Emulgator sein und stellen die Verbindung zwischen Fett und Wasser her. Durch Eier erhält das Eis eine cremige Konsistenz. Wenn das Eis mit Ei aufgetaut wird, spaltet sich Fett und Wasser nicht direkt, sodass das Eis auch dann noch eine schöne Konsistenz behält.

**Zucker** : Bei jedem Eis spielt Süße eine wichtige Rolle, denn auch Sie wünschen sich sicherlich ein süßes Eis. Oftmals kommt normaler Haushaltszucker zum Einsatz, dieser sollte möglichst fein werden. Statt herkömmlichem Industriezucker kann jedoch auch Honig oder Zucker



verwendet werden. Grundsätzlich kommen auch alle anderen Stoffe in Frage, die für Süße sorgen.

**Gewürze :** Gewürze gehören in beinahe jedes Eis. Wenn Sie einfach nur Wasser mit Zucker einfrieren würden, wäre das Eis zwar süß, aber ansonsten ziemlich langweilig. Oftmals kommt Vanille, Kaffee oder Kakao zum Einsatz, bei weihnachtlichem Eis darf es auch gerne Zimt sein. Tatsächlich können aber auch andere Ideen umgesetzt werden. Wenn es um Gewürze geht, sind Ihrer Kreativität und Ihrem persönlichen Geschmack keine Grenzen gesetzt.

**Früchte :** Gerade wenn es um Früchteeis geht, gehört Obst einfach zum Eis. Frische Früchte machen sich in Ihrem Obst besonders gut. Wenn Obst gerade keine Saison hat, können auch TK-Früchte verwendet werden. Diese können je nach Wunsch ganz oder püriert verwendet werden.

### **Eis mit Eismaschine machen**

Gerade wenn Sie besonders gerne Eis essen, haben Sie sicherlich auch schon mit dem Gedanken gespielt, sich eine Eismaschine anzuschaffen. Auch mit einer Eismaschine können Sie sich günstiges und leckeres Eis herstellen und die passenden Eismaschinen gibt es in unterschiedlichen Preiskategorien.

### **Arten von Eismaschinen**

Grundsätzlich kann zwischen zwei verschiedenen Eismaschinen unterschieden werden, die Sie sich für zu Hause anschaffen können. Auf der einen Seite gibt es Geräte mit Gefrierbehälter und auf der anderen Seite Geräte mit Kühlkompressor.

Eismaschinen mit einem Gefrierbehälter bestehen aus einer doppelwandigen Schüssel, wo dann auch die Eiscreme gegeben wird. Damit diese Art von Eismaschine funktionieren kann, muss der Behälter vorher für mindestens 24 Stunden in das Gefrierfach. Das ist notwendig, damit die Kühlflüssigkeit im Inneren des Gefäßes kalt genug ist. Dann wird die

Schüssel in die Eismaschine eingesetzt und kann verwendet werden. Wenn das Eis hergestellt wurde kann der Behälter einfach erneut eingefroren werde.

Geräte die einen Kühlkompressor besitzen benötigen keine Vorlaufzeit, denn ein Kompressor sorgt hier dafür, dass die Eismaschine sich in kurzer Zeit runterkühlen kann. Diese Art von Eismaschine enthält keine Kühlflüssigkeit. Daher sind sie in der Regel auch wesentlich größer und um einiges teurer als Maschinen, die nur einen herkömmlichen Gefrierbehälter enthalten.

Größter Vorteil bei den Eismaschinen ist, dass diese dafür sorgen, dass das Eis cremig wird. Beide Arten besitzen eine Rührfunktion, mit der Luft unter das Eis gemischt wird. Außerdem sorgt der kalte Behälter dafür, dass sich das Eis langsam abkühlt und dann gefriert. Selbstbemachtes Eis herzustellen dauert je nach Menge 30-50 Minuten. Allerdings müssen Sie bei diesem Vorgang nicht zwangsläufig neben der Maschine stehen, sondern haben meist die Möglichkeit einen Timer einzustellen.

### **Die richtige Eismaschine finden**

Beim Thema Eismaschine kommt schnell die Frage auf, welche Eismaschine sich eigentlich für die eigenen Anforderungen eignet. Sehr günstige Maschinen gibt es bereits ab 25 Euro zu kaufen. Wer eher selten Spaß daran hat Eis selbstzumachen, wird mit diesem Modell bereits gut bedient sein.

Eismaschinen mit einem eingebauten Kompressor kosten meist mindestens 150 Euro und eignen sich daher für Menschen, die richtige Eisliebhaber sind und daher regelmäßig Eis selbst machen wollen. Gerade wenn Sie auch gerne spontan Eis essen, kann das mit einer Maschine ohne Kompressor schwierig werden, denn dafür müsste der Eisbehälter mindestens 24 Stunden vorher schon gefroren werden. Dafür muss im Gefrierfach also dauerhaft Platz eingeplant werden.



Meistens kann mit einem Kühlbehälter ohne Kompressor außerdem nur eine Portion Eis hergestellt werden, bevor der Behälter wieder für einige Stunden gekühlt werden muss. Das Eis kann nämlich nur dann hergestellt werden, wenn der Kühlbehälter kalt genug ist. Jedoch ist auch festzuhalten, dass Eismaschinen ohne Kompressor wesentlich günstiger sind und dennoch ein gutes Ergebnis erzielen können. Außerdem sind sie sehr kompakt. Die Zubereitungszeit des Eises an sich hält sich außerdem in Grenzen, sodass das Eis schnell zubereitet ist.

Mit einer Eismaschine mit Kompressor können Sie jedoch direkt starten. Der Kompressor kühlt direkt beim Einschalten herunter und das Eis hat eine noch cremigere Konsistenz. Wie bereits erwähnt, ist diese Art von Eismaschine natürlich auch teurer, jedoch zumeist auch hochwertiger, was besonders wichtig ist, wenn regelmäßig Eis zubereitet wird. Eismaschinen mit Kompressor sind jedoch auch wesentlich größer, weshalb genügend Platz in der Küche vorhanden sein sollte. Dafür kann zugleich aber auch wesentlich mehr Eis auf einmal zubereitet werden.

Für welche Eismaschine Sie sich letztlich entscheiden, sollten Sie davon abhängig machen, wie oft Sie Eis selbst herstellen möchten. Für den Anfang tut es definitiv auch eine Eismaschine mit Kühlbehälter. Auch damit können Sie ein sehr leckeres Eis kreieren.

### **Wie funktioniert eine Eismaschine?**

Egal ob die Eismaschine mit Kühlflüssigkeit oder einen Kompressor funktioniert: Es ist wichtig, dass das Eis bei der Herstellung dauerhaft umgerührt wird, was gleichzeitig auch der größte Vorteil der Eismaschinen ist.

Die Kombination zwischen Kühlen, vom Rand abschaben und Rühren macht dabei den größten Teil aus. Wenn das flüssige Eis soweit fertig angerührt und schon leicht heruntergekühlt ist, kann es losgehen. Der Eisbehälter wird in die Mischtrommel der Eismaschine eingesetzt und dann kann das Eis hineingefüllt werden. Während sich die Trommel dreht, wird

das Eis auf ca. -18 Grad heruntergekühlt. Dabei befindet sich nur ein kleiner Teil des Eises am Rand und gefriert. Dieses wird dann abgeschabt und friert am Ende bis nach innen zu. Damit das Eis nicht zu stark am Rand festfriert, muss unbedingt dauerhaft gerührt werden. Durch das dauerhafte Rühren werden außerdem entstehende Eiskristalle zerstört.

Bei einer Eismaschine mit Kompressor muss der Eisbehälter nicht erst gefroren und eingesetzt werden, sondern das Eis kann direkt eingefüllt werden, der Rest funktioniert dann jedoch nach dem gleichen Prinzip.

Oftmals kommen Eismaschinen je nach Preis mit unterschiedlichen Features daher, sodass teilweise sogar Rezeptheft direkt mitgeliefert werden. Oftmals gibt es auch eine Nachkühlfunktion, damit das Eis auch danach noch gekühlt werden kann. Ein Touchdisplay kann in der Bedienung außerdem sehr vorteilhaft sein. Einige Geräte besitzen sogar eine Joghurtfunktion, sodass mit der Eismaschine gleichzeitig auch noch Joghurt hergestellt werden kann.

Die Funktionsweise von Eismaschinen ist abgesehen von den Features daher eher simpel. Viel falsch machen können Sie also nicht und können einfach herumprobieren. Schon bald werden Sie den Dreh raus haben, um ein leckeres Eis selbst machen zu können. Sobald das Eis fertig durchgelaufen und erhärtet ist, muss es nämlich nur noch herausgenommen werden und danach kann die Eismaschine gereinigt und erneut verwendet werden.

### **Diese unterschiedlichen Eissorten gibt es**

Wie Sie bereits erfahren durften, ist Eis nicht gleich Eis, weil es viele verschiedene Sorten gibt. Im Folgenden sind die Unterschiede der einzelnen Eissorten näher erläutert:

- **Eiscreme** : Ist das typische Eis aus der Eisdiele, was aus Milch und Sahne gefertigt wird. Kombiniert wird Eiscreme außerdem oftmals mit

Früchten oder anderen Geschmacksrichtungen, aus denen dann die typischen Eissorten entstehen, die wir kennen.

- **Fruchteis** : Diese Art von Eis hat grundsätzlich ähnliche Inhaltstoffe wie das normale Milcheis, enthält aber in jedem Fall Früchte. Hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt, denn es sind alle Arten von Früchten möglich, egal ob Melone, Kirsche oder z.B. Banane.
- **Parfait** : Parfait könnte als die Premium-Variante von Eis beschrieben werden. Es wird nur halbgefroren serviert und wird beim Einfrieren nicht gerührt, sondern bleibt stehen. Eigelb, Zucker und Sahne sind bei dieser Eissorte auf jeden Fall enthalten, auch wenn das Eis ansonsten nicht unbedingt süß sein muss.
- **Sorbet** : Sorbet muss der gesetzlichen Bestimmung nach mindestens einen Fruchtanteil von 25% besitzen, damit es als Fruchteis bezeichnet werden darf. Bei der Herstellung von Sorbet wird meist kein oder nur sehr wenig Zucker verwendet. Milch, Sahne oder Ei ist in dieser Art von Eis nicht zu finden.
- **Frozen Joghurt** : Diese Art von Eis hat einen richtigen Trend erlebt. Hierbei handelt es sich um eine Mischung aus Joghurt und Milcheis mit Sahne und Zucker. Frozen Joghurt ist aufgrund seiner Bestandteile fettärmer als anderes Eis.
- **Wassereis** : Wassereis besteht beinahe nur aus Wasser und Zucker. Oftmals sind außerdem Säuerungsmittel wie Zitronensäure und Farbsowie Aromastoffe enthalten. Wassereis muss während der Herstellung ebenfalls nicht gerührt werden und hat eine hohe Härte.
- **Softeis** : Dieses Eis ist ebenfalls sehr beliebt, jedoch keine eigene Eissorte, sondern bezeichnet vielmehr die Art der Herstellung. Bei Softeis handelt es sich nämlich um Eis, was bei einer höheren Geschwindigkeit angerührt wird, sodass noch mehr Luft in das Eis gelangt. Softeis enthält dafür jedoch auch weniger Fett.

## **Tipps & Tricks rund um selbstgemachtes Eis**



Es gibt einige Tipps & Tricks, die sie unbedingt beachten sollten wenn es um selbstgemachtes Eis geht. Oberste Regel: Die verwendeten Zutaten sollten so frisch wie möglich und natürlich sein. Das wirkt sich direkt auf den Geschmack des Eises aus. Viele Zutaten werden für ein einfaches selbstgemachtes Eis jedoch nicht benötigt. Zudem sollten die verwendeten Früchte bereits reif sein, damit sie eine natürliche Süße mitbringen. Alles andere ist ansonsten deutlich im Endergebnis zu schmecken.

Wichtig ist außerdem, dass der Behälter in einer Eismaschine maximal zu 2/3 befüllt wird, da sich das gefrorene Eis im Volumen ausdehnt. Damit der Behälter nicht überläuft, sollte diese Regel eingehalten werden.

Wurde im Eis Ei verwendet, darf dieses keinesfalls aufgetaut und nochmals eingefroren werden, dass kann nämlich eine Gefahr durch Salmonellen bedeuten. Damit das Eis möglichst cremig wird, sollte außerdem feingemahlener Zucker wie beispielsweise Puderzucker verwendet werden. Zu wenig Zucker kann leider dafür sorgen, dass das Eis hart wird, denn der Zucker wirkt wie eine Art Frostschutzmittel und verhindert entstehende Eiskristalle.

Auch die Temperatur im Gefrierfach spielt für das Eis eine wichtige Rolle. Das Gefrierfach sollte daher auf keinen Fall auf etwa -24 Grad runtergekühlt werden. Für die Konsistenz vom Eis sollten Sie das Gefrierfach auf nur ca. -11 Grad herunterkühlen oder das Eis bereits vorher etwas im Kühlschrank auftauen lassen.

Mit diesen Tipps & Tricks wird das selbstgemachte Eis auf jeden Fall gelingen, ob mit oder ohne Eismaschine.

# Rezepte für die Eismaschine

# Himbeeren Eis

*Menge: 600 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 40 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 100 g Puderzucker</li><li>• 1 EL Zitronensaft</li><li>• 50 ml Kokosmilch</li><li>• 250 ml Sahne</li><li>• 300 g Himbeeren</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pürieren Sie die Himbeeren und geben Sie nach und nach den Puderzucker darunter.</li><li>2. Die Schlagsahne aufschlagen.</li><li>3. Die Himbeeren mit der Milch, Zitronensaft und Sahne vermischen. Danach die Mischung in ihre Eismaschine geben und diese für 40 Minuten frieren lassen.</li></ol>

# Haselnuss Eis

*Menge: 550 ml | 35 Min. Arbeitszeit | 60 Min. Ruhezeit*



<b><u>Zutaten:</u></b>	<b><u>Zubereitung:</u></b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 50 ml Haselnuss Sirup</li><li>• 300 ml Sahne</li><li>• 250 g Milch</li><li>• 2 Eigelb</li><li>• 80 g Haselnüsse, gemahlen, geröstet</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Die Milch aufkochen und die Nüsse sowie den Sirup hineingeben.</li><li>2. Das Eigelb aufschlagen und schaumig unter die Milch heben.</li><li>3. Den Topf von der Flamme nehmen und die Mischung in eine gekühlte Schale füllen. Die Sahne einrühren und alles gut vermischen.</li><li>4. Die Mischung in die Eismaschine geben und dort solange rühren lassen, bis die Eiscreme gefroren ist.</li></ol>

# Eierlikör

*Menge: 500 ml | 30 Min. Arbeitszeit | 50 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 75 ml Eierlikör</li><li>• 90 g Puderzucker</li><li>• 5 Eigelb, schaumig</li><li>• 100 ml Milch</li><li>• 400 ml Sahne</li><li>• 100 g Haselnüsse, ganz</li><li>• 50 g Zucker</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie den Zucker in eine Pfanne und schmelzen Sie diesen, die Haselnüsse hineingeben und karamellisieren lassen. Danach auf einem Backpapier ausstreichen zum Abkühlen.</li><li>2. Kochen Sie die Milch, Sahne, Eierlikör und den Puderzucker auf. Nehmen Sie die Mischung vom Herd und rühren Sie das schaumige Eigelb hinein. Wenn die Mischung andickt, alles in die Eismaschine geben und die Haselnüsse erst, wenn das Eis fast fertig ist, hinzufügen.</li></ol>

# Softeis

*Menge: 750 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 50 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 700 ml Sahne</li><li>• 120 g Honig</li><li>• 2 Eier</li><li>• 4 Eigelb, schaumig</li><li>• 1 Prise Salz</li><li>• 1 TL Vanillepaste</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Die Sahne mit dem Honig und der Vanillepaste vermischen und kurz aufkochen. Danach gut abkühlen lassen.</li><li>2. Die Eier aufschlagen und mit dem schaumigen Eigelb vermischen. Das Salz unterheben.</li><li>3. Beides gut vermischen und in die Eismaschine geben. Dort für ca. 50 Minuten unter Rühren, gefrieren lassen.</li></ol>

# Joghurt Blaubeere Eis

*Menge: 750 ml | 30 Min. Arbeitszeit | 60 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 900 g Blaubeeren</li><li>• 70 g Puderzucker</li><li>• 120 ml Ananassaft</li><li>• 350 ml Milch</li><li>• 150 g Zucker</li><li>• 3 Eigelb, schaumig</li><li>• 280 g griechischer Joghurt</li><li>• 100 g Sahne</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie die Blaubeeren mit dem Zucker und dem Ananassaft in einen Topf, kochen Sie die Masse auf und lassen Sie diese etwas eindicken, danach abkühlen lassen.</li><li>2. Die Milch mit dem Zucker und der Sahne aufkochen, die Milch vom Herd nehmen. Ein kaltes Wasserbad errichten und den Topf hineingeben.</li><li>3. Die Eier unterheben und solange verrühren, bis die Masse cremig wird. Den Joghurt unterheben.</li><li>4. Die Joghurtcreme in die Eismaschine geben und für 60 Minuten gefrieren lassen. 10 Minuten vor Ende der Zeit, die Blaubeermischung unterheben.</li></ol>

# Lakritz Eis

*Menge: 300 ml | 10 Min. Arbeitszeit | 30 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 300 ml Sahne</li><li>• 20 g Lakritz Pulver</li><li>• 1 EL Vanillepulver</li><li>• 1 Prise Zimt</li><li>• 30 g Lakritz Stücke, gehackt</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vermischen Sie die Sahne, Lakritz Pulver und Vanillepulver sowie den Zimt miteinander. Rühren Sie die Mischung schön cremig.</li><li>2. Danach die Lakritz Stücke unterheben und die Mischung in die Eismaschine geben. Dort für 30 Minuten unter Rühren, gefrieren lassen.</li></ol>



# Minze Eis

*Menge: 300 ml | 10 Min. Arbeitszeit | 30 Min. Ruhezeit*

<b><u>Zutaten:</u></b>	<b><u>Zubereitung:</u></b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 300 ml Sahne</li><li>• 4 EL Vanillepulver</li><li>• ½ Bund Minze, gehackt</li><li>• 1 Limettensaft</li><li>• 1 Limettenabrieb</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie die Sahne mit dem Vanillepulver in eine Schüssel und rühren Sie die Mischung zu einer Creme.</li><li>2. Heben Sie den Limettenabrieb und den Saft unter, geben Sie die Minze hinein.</li><li>3. Die Mischung in die Eismaschine füllen und für 30 Minuten gefrieren lassen.</li></ol>

# Milch X-Mas Eis

*Menge: 1000 ml | 10 Min. Arbeitszeit | 40 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 400 ml gesüßte Kondensmilch, kalt</li><li>• 450 ml Sahne</li><li>• 1 TL Vanillepaste</li><li>• 1 TL Ingwer, gerieben</li><li>• 1 Prise Nelke</li><li>• 1 Prise Zimt</li><li>• 1 Prise Kardamom</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Die Sahne steifschlagen.</li><li>2. Die Kondensmilch ebenfalls aufschlagen und die Gewürze unterheben.</li><li>3. Die Sahne hinzufügen, unterheben und die Eismischung in die Maschine geben.</li><li>4. Schalten Sie die Maschine ein und lassen Sie das Eis darin für mindestens 40 Minuten gefrieren.</li></ol>

# Milch Erdbeer Eis

*Menge: 1000 ml | 10 Min. Arbeitszeit | 40 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 400 ml gesüßte Kondensmilch, kalt</li><li>• 450 ml Sahne</li><li>• 400 g Erdbeeren, gehackt</li><li>• 100 g weiße Schokolade, Raspeln</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Die Sahne steifschlagen.</li><li>2. Die Kondensmilch ebenfalls aufschlagen.</li><li>3. Die Kondensmilch sowie auch die Sahne vermischen. Die Erdbeeren und die Schokolade unterheben.</li><li>4. Schalten Sie die Maschine ein und lassen Sie das Eis darin für mindestens 40 Minuten gefrieren. Um es zu beschleunigen, können Sie die Erdbeeren vor frieren.</li></ol>

# Kaffee Eis

*Menge: 1000 ml | 10 Min. Arbeitszeit | 40 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 400 ml gesüßte Kondensmilch, kalt</li><li>• 450 ml Sahne</li><li>• 40 g Schoko Kaffeebohnen, gehackt</li><li>• 2 EL Espressopulver, instant</li><li>• 1 TL Vanillepaste</li><li>• 1 Prise Nelke</li><li>• 1 Prise Zimt</li><li>• 1 Prise Kardamom</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Schlagen Sie die Kondensmilch sowie auch die Sahne, getrennt voneinander steif.</li><li>2. Heben Sie die Gewürze und das Kaffeepulver, sowie die Kaffeebohnen unter die Kondensmilch.</li><li>3. Die Sahne vorsichtig unterheben und die Mischung in ihre Eismaschine geben.</li><li>4. Dort die Mischung für 40 Minuten unter Rühren, gefrieren lassen.</li></ol>

# Käsekuchen Eis

*Menge: 500 ml | 30 Min. Arbeitszeit | 35 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 200 g Sahne, steif</li><li>• 300 g Frischkäse</li><li>• 150 g Puderzucker</li><li>• 150 g Himbeere, TK</li><li>• 20 ml Glukosesirup</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Nehmen Sie den Frischkäse und den Puderzucker und rühren Sie beides zusammen schaumig. Die Sahne vorsichtig unterheben.</li><li>2. Die Mischung in die Eismaschine geben und für 35 Minuten gefrieren lassen.</li><li>3. Die Himbeeren mit dem Glukosesirup pürieren und auf das gefrorene Eis geben, kurz weiter verrühren lassen und servieren.</li></ol>



# Geröstete Nuss

*Menge: 500 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 45 Min. Ruhezeit*

<b><u>Zutaten:</u></b>	<b><u>Zubereitung:</u></b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 120 ml HaselnussSirup</li><li>• 80 g Haselnüsse, gehackt</li><li>• 1 Becher Schmand</li><li>• 80 g Schokoraspeln</li><li>• 320 ml Buttermilch</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vermischen Sie den Sirup, die Buttermilch und den Schmand.</li><li>2. Erhitzen Sie eine Pfanne und rösten Sie die Haselnüsse darin an, lassen Sie diese gut abkühlen.</li><li>3. Die Haselnüsse mit der Schokolade unter die Eismasse heben und alles in die Eismaschine geben. Dort für 45 Minuten rührend gefrieren lassen.</li></ol>

# Erdbeer Sekt Sorbet

*Menge: 500 ml | 30 Min. Arbeitszeit | 50 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 g Erdbeeren</li><li>• 60 ml Erdbeeren Sirup</li><li>• 80 ml Sekt, trocken</li><li>• ½ Zitronensaft</li><li>• 2 Zweige Minze</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Die Beeren, sowie die Hälfte vom Sirup in einem Mixer pürieren. Durch ein Sieb geben und den restlichen Sirup unterheben. Mit dem Sekt vermischen.</li><li>2. Die Masse in ihre Eismaschine geben und ca. 50 Minuten gefrieren lassen.</li><li>3. Als Kugel mit der Minze servieren.</li></ol>

# Avocado Eis

*Menge: 350ml | 10 Min. Arbeitszeit | 40 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 Avocados, Fruchtfleisch</li><li>• ½ Limettensaft und Abrieb</li><li>• 1 Prise Salz</li><li>• 60 ml Zitronen Sirup</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Alle Zutaten in den Mixer geben und gut pürieren.</li><li>2. Die Mischung in die Eismaschine geben und für 40 Minuten gefrieren lassen.</li></ol>

# Nougat Eis

*Menge: 600 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 40 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 ml Sahne</li><li>• 500 ml Milch</li><li>• 5 Eigelb</li><li>• 2 EL Schokosirup</li><li>• 130 g Zucker</li><li>• 200 g Nougat, gehackt</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Rühren Sie das Eigelb mit dem Zucker schaumig.</li><li>2. Schlagen Sie die Sahne auf.</li><li>3. Vermischen Sie die Milch, den Schokosirup und das Eigelb. Geben Sie die Sahne vorsichtig unter.</li><li>4. Heben Sie die Nougatstücke unter.</li><li>5. Füllen Sie alles in die Eismaschine und lassen Sie es dort für 40 Minuten gefrieren.</li></ol>

# Karamell Eis

*Menge: 1000 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 40 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 ml Sahne</li><li>• 500 ml Milch</li><li>• 2 TL Vanillepaste</li><li>• 5 Eigelb</li><li>• 130 g Zucker</li><li>• 6 Karamell Riegel, gehackt</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Rühren Sie das Eigelb mit dem Zucker schaumig.</li><li>2. Schlagen Sie die Sahne auf.</li><li>3. Vermischen Sie die Milch mit der Vanillepaste und dem Eigelb. Geben Sie die Sahne vorsichtig unter.</li><li>4. Füllen Sie alles in die Eismaschine und lassen Sie es dort für 20 Minuten gefrieren, danach die Karamell Riegel hineingeben und weitere 20-25 Minuten gefrieren lassen.</li></ol>

# Zimt Eis

*Menge: 1000 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 40 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 ml Sahne</li><li>• 500 ml Milch</li><li>• 2 TL Vanillepaste</li><li>• 5 Eigelb</li><li>• 130 g Zucker</li><li>• 2 TL Zimt</li><li>• 2           Spekulatiuskekse, gebrösel</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Rühren Sie das Eigelb mit dem Zucker schaumig.</li><li>2. Schlagen Sie die Sahne auf.</li><li>3. Vermischen Sie die Milch und den Zimt mit der Vanillepaste und dem Eigelb. Geben Sie die Sahne vorsichtig unter.</li><li>4. Füllen Sie alles in die Eismaschine und lassen Sie es dort für 20 Minuten gefrieren, danach die Kekse hineingeben und weitere 20-25 Minuten gefrieren lassen.</li></ol>



# Schoko Rum Eis

*Menge: 500 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 40 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 150 ml Milch</li><li>• 100 g Schokolade, gehackt</li><li>• 2 Vanillepäckchen</li><li>• 100 ml Sahne</li><li>• 4 EL Rum</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Erhitzen Sie die Milch mit der Sahne und dem Vanillezucker, rühren Sie die Schokolade hinein und schmelzen Sie diese.</li><li>2. Die Mischung gut abkühlen, den Rum einrühren und danach in die Eismaschine geben.</li><li>3. Das Eis dort für 40 Minuten rühren und gefrieren lassen.</li></ol>

# Pistazien Eis

*Menge: 600 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 40 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 100 g Puderzucker</li><li>• 50 ml Kokosmilch</li><li>• 250 ml Sahne</li><li>• 200 g Pistazien, gehackt</li><li>• 2 EL Pistazienlikör</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Die Schlagsahne mit dem Puderzucker und dem Likör aufschlagen.</li><li>2. Die Pistazien mit der Milch, Zitronensaft und Sahne vermischen. Danach die Mischung in ihre Eismaschine geben und diese für 40 Minuten frieren lassen.</li></ol>

# Malaga Eis

*Menge: 1000 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 40 Min. Ruhezeit*

*Rosinen über Nacht einweichen!*

<b><u>Zutaten:</u></b>	<b><u>Zubereitung:</u></b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 500 ml Sahne</li> <li>• 500 ml Milch</li> <li>• 2 TL Vanillepaste</li> <li>• 5 Eigelb</li> <li>• 130 g Zucker</li> <li>• 80 g Rosinen</li> <li>• 25 ml Rum</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vermischen Sie die Rosinen und den Rum und lassen Sie diese über Nacht im Kühlschrank ruhen.</li> <li>2. Rühren Sie das Eigelb mit dem Zucker schaumig.</li> <li>3. Schlagen Sie die Sahne auf.</li> <li>4. Vermischen Sie die Milch mit der Vanillepaste und dem Eigelb. Geben Sie die Sahne vorsichtig unter.</li> <li>5. Füllen Sie alles in die Eismaschine und lassen Sie es dort für 20 Minuten gefrieren, danach die Rosinen mit dem Rum hineingeben und weitere 20-25 Minuten gefrieren lassen.</li> </ol>

# Amaretto Eis

*Menge: 1000 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 40 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 ml Sahne</li><li>• 500 ml Milch</li><li>• 2 TL Vanillepaste</li><li>• 5 Eigelb</li><li>• 130 g Zucker</li><li>• 2 TL Amaretto Likör</li><li>• 80 g Walnüsse, gehackt</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Rühren Sie das Eigelb mit dem Zucker schaumig.</li><li>2. Schlagen Sie die Sahne auf.</li><li>3. Vermischen Sie die Milch mit der Vanillepaste und dem Eigelb. Geben Sie die Sahne vorsichtig unter.</li><li>4. Nun geben Sie die Walnüsse und den Amaretto hinein und füllen die Mischung in ihre Eismaschine.</li><li>5. Dort alles für 40 Minuten gefrieren lassen.</li></ol>

# Schwarz-Weiß Eis

*Menge: 600 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 40 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 Bananen</li><li>• 450 ml Kokosmilch</li><li>• 2 TL Honig</li><li>• 8 EL Schokoraspeln</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und mixen Sie alles schön cremig.</li><li>2. Die Mischung in die Eismaschine geben und dort für 40-45 Minuten rühren und gefrieren lassen. Die Eiscreme sollte cremig an einem Löffel hängen bleiben. Dann ist sie fertig!</li></ol>

# Vanille Eis

*Menge: 1000 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 40 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 ml Sahne</li><li>• 500 ml Milch</li><li>• 2 TL Vanillepaste</li><li>• 5 Eigelb</li><li>• 130 g Zucker</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Rühren Sie das Eigelb mit dem Zucker schaumig.</li><li>2. Schlagen Sie die Sahne auf.</li><li>3. Vermischen Sie die Milch mit der Vanillepaste und dem Eigelb. Geben Sie die Sahne vorsichtig unter.</li><li>4. Füllen Sie alles in ihre Eismaschine und lassen Sie die Eiscreme dort für 45 Minuten gefrieren.</li></ol>



# Schoko Eis

*Menge: 500 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 40 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 150 ml Milch</li><li>• 100 g Schokolade, gehackt</li><li>• 2 Vanillepäckchen</li><li>• 100 ml Sahne</li><li>• 30 g Schokolade, gehackt</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Erhitzen Sie die Milch mit der Sahne und dem Vanillezucker, rühren Sie die Schokolade hinein und schmelzen Sie diese.</li><li>2. Die Mischung gut abkühlen lassen, Schokostücke unterheben und danach in die Eismaschine geben.</li><li>3. Das Eis dort für 40 Minuten rühren und gefrieren lassen.</li></ol>

# Likör 43 Eis

*Menge: 300 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 45 Min. Ruhezeit*

<b><u>Zutaten:</u></b>	<b><u>Zubereitung:</u></b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 200 ml Sahne</li><li>• 100 ml Milch</li><li>• 100 g weiße Schokolade, gehackt</li><li>• 4 EL Likör 43</li><li>• 2 Bananen, püriert</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Erhitzen Sie die Milch in einem Topf und schmelzen Sie die Schokolade darin.</li><li>2. Schlagen Sie die Sahne steif, lassen Sie die Schokolade etwas abkühlen und heben Sie die Schokolade unter.</li><li>3. Nun mischen Sie die Bananen sowie den Likör hinein und geben die Mischung in die Eismaschine. Dort für 45 Minuten unter Rühren, gefrieren lassen.</li></ol>

# Erdbeeren Basilikum Eis

*Menge: 500 ml | 10 Min. Arbeitszeit | 45 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 g Erdbeeren</li><li>• 4 Stängel Basilikum</li><li>• 8 g Ingwer, gerieben</li><li>• 150 ml Sahne</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und pürieren Sie alles.</li><li>2. Danach durch ein Sieb drücken und die Mischung in die Eismaschine geben.</li><li>3. Dort für 45 Minuten gefrieren lassen.</li></ol>

# Zimt Eis

*Menge: 200 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 45 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 125 ml Milch</li><li>• 70 g Puderzucker</li><li>• 50 ml Sahne</li><li>• 1 Vanillestange</li><li>• 1 Banane</li><li>• 1 TL Zimtstange</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Erhitzen Sie die Milch und geben Sie die Zimtstange sowie die Vanillestange hinein. Lassen Sie beides mit der Milch für 1 Stunde ziehen. Schneiden Sie die Vanillestange auf und kratzen Sie das Mark heraus.</li><li>2. Entnehmen Sie die Zimtstange und geben Sie das Mark in die Milch.</li><li>3. Pürieren Sie die Banane und mischen Sie alles gut zusammen.</li><li>4. Das Eis nun in die Eismaschine geben und fort für 45 Minuten gefrieren lassen.</li></ol>

# Kardamom Eis

*Menge: 200 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 45 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 125 ml Milch</li><li>• 70 g Puderzucker</li><li>• 50 ml Sahne</li><li>• 1 TL Zimtstange</li><li>• 5 Kardamomkapseln</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Erhitzen Sie die Milch und geben Sie die Zimtstange sowie die Kardamomkapseln hinein. Lassen Sie beides mit der Milch für 1 Stunde ziehen.</li><li>2. Entnehmen Sie die Zimtstange und die Kardamomkapseln und geben Sie das Mark in die Milch.</li><li>3. Das Eis nun in die Eismaschine geben und fort für 45 Minuten gefrieren lassen.</li></ol>

# Beeren Smoothie Eis

*Menge: 500 ml | 10 Min. Arbeitszeit | 45 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 200 g Erdbeeren, gehackt</li><li>• 2 Bananen, in Stücke</li><li>• 80 g Kirschen, halbiert</li><li>• 200 g Himbeeren</li><li>• 80 ml Apfelsaft, trüb</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und pürieren Sie alles.</li><li>2. Geben Sie den Smoothie durch ein Sieb und die aufgefangene Masse in die Eismaschine.</li><li>3. Dort für 45 Minuten gefrieren lassen.</li></ol>

# Birnen Ingwer

*Menge: 300 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 35 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 Birnen, gehackt</li><li>• 15 g Ingwer, gehackt</li><li>• 150 ml Sahne</li><li>• 1 EL Honig</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Alles zusammen pürieren und durch ein Sieb geben.</li><li>2. Die Flüssigkeit in die Eismaschine geben und für 35 Minuten gefrieren lassen. Je nach Größe der Birnen kann die Gefrierzeit etwas abweichen.</li></ol>

# Grüner Tee

*Menge: 350 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 45 Min. Ruhezeit*

<b><u>Zutaten:</u></b>	<b><u>Zubereitung:</u></b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 EL grüner Tee, in einem Beutel</li><li>• 350 ml Sahne</li><li>• 1 TL Vanillepaste</li><li>• 1 TL Zitronengras, gemahlen</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Die Sahne mit dem Tee und den Gewürzen aufkochen. Für 3 Stunden ziehen lassen und aus der kalten Sahne den Tee herausnehmen und auspressen.</li><li>2. Die Sahne in die Eismaschine geben und dort für 45 Minuten gefrieren lassen.</li></ol>



# Milchshake

# Erdbeere

*Menge: 500 ml | 5 Min. Arbeitszeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 350 ml Kokosmilch</li><li>• 200 g Erdbeeren, gehackt</li><li>• 1 TL Macadamia Sirup</li><li>• 4 Kugeln Erdbeereis</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie die Zutaten zusammen in den Mixer.</li><li>2. Pürieren Sie alles gut durch und geben Sie die Mischung in Gläser, um sie zu servieren.</li></ol>

# Schoko

*Menge: 250 ml | 15 Min. Arbeitszeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 Kugeln Erdnusseis</li><li>• 300 ml Milch</li><li>• 2 EL Rohkakaopulver</li><li>• 1 Prise Zimt</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kochen Sie die Milch mit dem Kakao und dem Zimt auf, lassen Sie diese richtig erkalten.</li><li>2. Nun den Kakao mit dem Erdnusseis in einen Mixer geben und zu einem Milchshake pürieren.</li></ol>

# Banane

*Menge: 250 ml | 5 Min. Arbeitszeit*

<b><u>Zutaten:</u></b>	<b><u>Zubereitung:</u></b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 Kugeln Bananeneis</li><li>• 200 ml Milch</li><li>• 1 Frische Banane</li><li>• 1 EL Zitronensaft</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Nehmen Sie die frische Banane und pürieren Sie diese mit dem Zitronensaft.</li><li>2. Geben Sie die Milch sowie das Bananeneis dazu und mixen Sie alles cremig.</li></ol>

# After Eight

*Menge: 250 ml | 10 Min. Arbeitszeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 Kugeln Schokoladeneis</li><li>• 200 ml Kakao</li><li>• 2 EL Pfefferminzlikör oder Sirup</li><li>• 25 ml Sahne, steif</li><li>• 1 Minzblatt</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie die Zutaten zusammen in einen Mixer und vermischen Sie diese cremig.</li><li>2. Füllen Sie den Shake in Gläser und verzieren Sie diesen mit einem Minze Blatt oder Kakaopulver und Sahne.</li></ol>

# Beeren Shake

*Menge: 250 ml | 10 Min. Arbeitszeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 Kugeln Beereneis</li><li>• 200 g Erdbeeren, gehackt</li><li>• 1 Banane, gehackt</li><li>• 200 ml Milch</li><li>• 20 g Sahne, steif</li><li>• 4 EL Haselnüsse, gehackt</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Rösten Sie in einer Pfanne ohne Öl die Haselnüsse an. Lassen Sie diese gut abkühlen.</li><li>2. Nehmen Sie die Erdbeeren, Banane und die Milch und pürieren Sie die Mischung in einem Mixer. Fügen Sie das Eis dazu und mixen Sie es bis alles cremig ist.</li><li>3. Den Shake in ein Glas abfüllen, mit der Sahne bedecken und mit den Nüssen bestreuen.</li></ol>

# Käsekuchen Shake

*Menge: 200 ml | 5Min. Arbeitszeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 50 ml Orangensaft</li><li>• 150 ml Sahne</li><li>• 2 Kugeln Cheese Cake Eis</li><li>• 2 Orangenscheiben</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie alle Zutaten zusammen in den Mixer und mixen Sie die Mischung cremig.</li><li>2. Füllen Sie den Shake in Gläser und garnieren Sie dieses Glas mit Orangenscheiben.</li></ol>

# Kiba

*Menge: 500 ml | 10 Min. Arbeitszeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 Kugeln Bananeneis</li><li>• 2 Kugeln Kirscheis</li><li>• 400 ml Milch</li><li>• 1 TL Vanillepaste</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie die Milch mit der Vanillepaste in den Mixer und vermischen Sie beide Zutaten gut.</li><li>2. Danach das Eis hinzufügen und cremig mixen.</li><li>3. Die Mischung auf Gläser aufteilen und mit Strohhalmen servieren.</li></ol>

# Slush Eis



# Wassermelone

*Menge: 250 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 3 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 200 g Wassermelone</li><li>• 1 EL Limettensaft</li><li>• 1 EL Erdbeersirup</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Nehmen Sie die Wassermelone und schneiden Sie diese in kleine Stücke. Entfernen Sie grobe Kerne.</li><li>2. Die Zutaten in einen Mixer geben und pürieren.</li><li>3. Das Püree in einen Gefrierbeutel geben.</li><li>4. Für 3 Stunden in das Gefrierfach legen und danach erneut im Mixer zu Slush Eis verwandeln.</li><li>5. Mit einem Strohhalm und Löffel im Glas servieren.</li></ol>

# Kiwi Slush

*Menge: 250 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 3 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 6 Kiwi, Gold</li><li>• 2 EL Ananassirup</li><li>• 2 EL Zitronensaft</li><li>• 5 g Ingwer, gerieben</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Nehmen Sie die Kiwi und pürieren Sie diese.</li><li>2. Vermischen Sie die Zutaten gut und geben Sie diese in Eiskwürfelformen.</li><li>3. Die Eiskwürfelformen für 3 Stunden einfrieren.</li><li>4. Vor dem Verzehr die Formen aus der Gefriertruhe nehmen und die Eiskwürfel in einem Mixer zu Slush Eis mixen.</li></ol>

# Amaretto Kirsch

*Menge: 250 ml | 25 Min. Arbeitszeit | 4 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 Glas Sauerkirschen</li><li>• 2 EL Amaretto Sirup oder Likör</li><li>• 4 EL Kirschsaft, aus dem Glas</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Die Kirschen mit dem Amaretto und dem Kirschsaft pürieren.</li><li>2. Die Mischung in ein Gefäß geben und dieses für 3 Stunden in den Gefrierschrank stellen.</li><li>3. Danach herausnehmen und die Eismasse im Mixer zu Slush Eis mixen.</li></ol>

# Pfirsich

*Menge: 600 ml | 5 Min. Arbeitszeit | 4 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 600 g Pfirsich, in Stücken</li><li>• 2 Stängel Rosmarin</li><li>• 3 EL Pfirsich Sirup</li><li>• 100 g Nektarinen Konfitüre</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie alle Zutaten in ihren Mixer und pürieren Sie die Zutaten.</li><li>2. Füllen Sie die Mischung in eine Eiswürfelform und stellen Sie diese für 4 Stunden in ihren Gefrierschrank.</li><li>3. Danach nehmen Sie die Eiswürfel und geben diese in ihre Mixer.</li><li>4. Dort pürieren Sie die Eiswürfel nun zu Slush Eis.</li></ol>

# Kirsch

*Menge: 500 ml | 5 Min. Arbeitszeit | 25 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 ml Kirschsafft, frisch</li><li>• 2 EL Honig</li><li>• ½ TL Vanillepaste</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vermischen Sie die Zutaten in einem Messbecher und geben Sie die Flüssigkeit in ihre Eismaschine.</li><li>2. Dort die Mischung für ca. 25 Minuten gefrieren lassen.</li><li>3. Das Slush in Gläser umfüllen und nach Bedarf dekorieren.</li></ol>

# Ananas & Kokos

*Menge: 500 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 4 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 Ananas, in Stücken</li><li>• 50 ml Kokoswasser</li><li>• 1 EL Kokos Sirup</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Entsaften Sie die Ananas und vermischen Sie den Saft mit dem Kokoswasser sowie dem Kokossirup.</li><li>2. Geben Sie die Mischung in Eiswürfelformen und diese in den Gefrierschrank, dort für 4 Stunden ruhen lassen.</li><li>3. Entnehmen Sie die Eiswürfel aus der Form und geben Sie diese in einen Mixer. Dort immer wieder mixen, bis die gewünschte Slush Konsistenz vorhanden ist.</li><li>4. Sofort servieren.</li></ol>

# Orange

*Menge: 500 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 25 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 EL Orangen Sirup</li><li>• 500 ml frischer Orangensaft</li><li>• 1 Limettensaft</li><li>• 2 EL Zucker</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vermischen Sie alle Zutaten gut und geben Sie die Flüssigkeit in ihre Eismaschine.</li><li>2. Dort ca. 25 Minuten gefrieren lassen und frisch servieren.</li></ol>

# Himbeeren

*Menge: 200 ml | 10Min. Arbeitszeit | 4 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 EL Himbeeren Sirup</li><li>• 2 EL Orangensaft</li><li>• 250 g Himbeeren</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie die Himbeeren mit dem Sirup und dem Saft in den Mixer und pürieren Sie das die Himbeeren.</li><li>2. Geben Sie die Himbeeren durch ein Sieb und drücken Sie das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus dem Sieb.</li><li>3. Danach das Püree in einen Gefrierbeutel geben. Diesen für 4 Stunden einfrieren.</li><li>4. Das gefrorene Püree in einen Mixer geben und zu Slush pürieren.</li></ol>



# Kokos Kirsch

*Menge: 500 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 4 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 Dose Kokosmilch</li><li>• 500 ml Kirschsafft, frisch</li><li>• 1 EL Macadamia Sirup</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Verrühren Sie die Kokosmilch mit dem Sirup und geben Sie diese danach in Eiswürfelformen.</li><li>2. Den Kirschsafft ebenfalls in Eiswürfelformen geben.</li><li>3. Nun die Eiswürfelformen für 4 Stunden einfrieren.</li><li>4. Zuerst die Kokos-Eiswürfel in einem Mixer zu Slush verarbeiten und auf die Gläser aufteilen, danach das gleiche mit den Kirschen vollziehen.</li><li>5. Das Kirsch Slush auf das Kokos Slush geben und servieren.</li></ol>

# Prosecco Erdbeer

*Menge: 500 ml | 15Min. Arbeitszeit | 35 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 250 g Prosecco</li><li>• 1 EL Erdbeer Sirup</li><li>• 500 g Erdbeeren, püriert</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie das Erdbeerpüree durch ein Sieb.</li><li>2. Vermischen Sie das Erdbeermouse mit dem Sirup und dem Prosecco.</li><li>3. Geben Sie die Mischung in ihre Eismaschine und lassen Sie diese dort für 35 Minuten zu Slush Eis werden.</li><li>4. Sofort servieren.</li></ol>

# Rezepte ohne Eismaschine

# Erdbeeren Eis

*Menge: 200 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 4-6 Stunden Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 EL Zitronensaft</li><li>• 125 ml Milch</li><li>• 70 g Puderzucker</li><li>• 50 ml Sahne</li><li>• 150 g Erdbeeren</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie alle Zutaten in ihren Mixer.</li><li>2. Pürieren Sie das Eis.</li><li>3. Nehmen Sie eine Form, die in ihre Gefriertruhe passt und füllen Sie das Eis hinein.</li><li>4. Stellen Sie es in ihre Gefriertruhe.</li><li>5. Nach 30 Minuten nehmen Sie die Form heraus und verrühren nochmals alles. Stellen Sie die Form zurück.</li><li>6. Nach weiteren 30 Minuten erneut umrühren und wieder zurückstellen.</li><li>7. Das Eis nun für mindestens 4 Stunden ruhen lassen.</li></ol>

# Schokoladeneis

*Menge: 300 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<b><u>Zutaten:</u></b>	<b><u>Zubereitung:</u></b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 200 ml Sahne</li><li>• 50 ml Milch</li><li>• 1 TL Puderzucker</li><li>• 50 g Schokolade, 70%</li><li>• 50 g Vollmilchschokolade</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>4. Erhitzen Sie die Milch in einem Topf und schmelzen Sie die Schokolade darin.</li><li>5. Schlagen Sie die Sahne mit dem Puderzucker steif, lassen Sie die Schokolade etwas abkühlen und heben Sie die Schokolade unter.</li><li>6. Geben Sie die Mischung in ihre Eis Form und diese nachdem Abkühlen in ihr Gefrierfach.</li><li>7. Das Eis nach 1 Stunde herausholen und nochmals aufschlagen.</li><li>8. Danach das Eis für 6 Stunden ruhen lassen.</li></ol>

# Bananen Eis

*Menge: 100 ml | 5 Min. Arbeitszeit | 4 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 Bananen, in Stücken</li><li>• 2 EL Sahne</li><li>• 1 TL Puderzucker</li><li>• 1 Prise Zimt</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Nehmen Sie einen Gefrierbeutel und frieren Sie die Bananenstücke darin ein.</li><li>2. Lassen Sie die Bananenscheiben für 6 Stunden in ihrem Gefrierfach.</li><li>3. Vor dem Verzehr herausnehmen und 5 Minuten antauen lassen.</li><li>4. Alle Zutaten in einen Mixer geben und das Ganze zu einer Eismasse mixen.</li><li>5. Die Eismasse sofort servieren.</li></ol>

# Eiskaffee

*Menge: 150 ml | 10 Min. Arbeitszeit | 5 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 Kugeln Bananeneis, Rezept aus dem Buch</li><li>• 100 ml Milch, kalt</li><li>• 2 Espresso, kalt</li><li>• 25 ml Sahne</li><li>• 1 TL Puderzucker</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Nehmen Sie ein schönes Glas und geben Sie die Eiskugeln hinein.</li><li>2. Schlagen Sie die Sahne mit dem Puderzucker steif.</li><li>3. Vermischen Sie den Espresso mit der Milch und geben Sie die Mischung über das Eis.</li></ol>

	4. Die Sahne darauf verteilen und frisch servieren.
--	---

# Eisschokolade

*Menge: 150 ml | 5 Min. Arbeitszeit | 5 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 Kugeln Schokoladeneis, aus dem Buch</li><li>• 150 ml Milch</li><li>• 2 TL Kakaopulver</li><li>• 1 TL Puderzucker</li><li>• 50 ml Sahne</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Erhitzen Sie die Milch mit dem Kakaopulver und lösen Sie diesen auf.</li><li>2. Geben Sie den Puderzucker zur Sahne und schlagen Sie diese Steif.</li><li>3. Füllen Sie die Eiskugeln in das Glas und geben Sie den abgekühlten Kakao darauf, heben Sie die Sahne auf das Glas und servieren Sie es frisch.</li></ol>

# Beeren Eis

*Menge: 200 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 4-6 Stunden Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 EL Limettensaft</li><li>• 125 ml Milch</li><li>• 70 g Puderzucker</li><li>• 50 ml Sahne</li><li>• 150 g Beerenmix, TK</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie alle Zutaten in ihren Mixer.</li><li>2. Pürieren Sie das Eis, wenn Sie keine Körner mögen, geben Sie die Mischung durch ein Sieb.</li><li>3. Nehmen Sie eine Form, die in ihre Gefriertruhe passt und füllen Sie das Eis hinein.</li><li>4. Stellen Sie es in ihre Gefriertruhe.</li><li>5. Nach 30 Minuten nehmen Sie die Form heraus und verrühren nochmals alles. Stellen Sie die Form zurück.</li><li>6. Nach weiteren 30 Minuten erneut umrühren und wieder zurückstellen.</li><li>7. Das Eis nun für mindestens 4 Stunden ruhen lassen.</li></ol>



# Vanille Zimt Eis

*Menge: 200 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 4-6 Stunden Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 125 ml Milch</li><li>• 70 g Puderzucker</li><li>• 50 ml Sahne</li><li>• 1 Vanillestange</li><li>• 1 Banane</li><li>• 1 TL Zimtstange</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>4. Erhitzen Sie die Milch und geben Sie die Zimtstange sowie die Vanillestange hinein. Lassen Sie beides mit der Milch für 1 Stunde ziehen. Schneiden Sie die Vanillestange auf und kratzen Sie das Mark heraus.</li><li>5. Entnehmen Sie die Zimtstange und geben Sie das Mark in die Milch.</li><li>6. Pürieren Sie die Banane und mischen Sie alles gut zusammen.</li><li>7. Nehmen Sie eine Form, die in ihre Gefriertruhe passt und füllen Sie das Eis hinein.</li><li>8. Stellen Sie es in ihre Gefriertruhe.</li><li>9. Nach 30 Minuten nehmen Sie die Form heraus und verrühren nochmals alles. Stellen Sie die Form zurück.</li><li>10. Nach weiteren 30 Minuten erneut umrühren und wieder zurückstellen.</li><li>11.</li></ol>

Das Eis nun für  
mindestens 4 Stunden ruhen  
lassen.

# Stracciatella Eis

*Menge: 500 ml | 20 Min. Arbeitszeit | 6 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 200 ml Sahne, steif</li><li>• Quark ml Milch</li><li>• 1 TL Vanillepaste</li><li>• 50 g Schokostreusel</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Rühren Sie den Quark mit der Vanillepaste auf.</li><li>2. Heben Sie die Sahne unter.</li><li>3. Geben Sie die Schokostreusel unter die Masse und füllen Sie die Masse in eine Eis Form ihrer Wahl.</li><li>4. Die Form in das Gefrierfach stellen und für zwei Stunden, jede 30 Minuten umrühren.</li><li>5. Danach für weitere 4 Stunden im Gefrierfach belassen.</li></ol>

# Cheese Cake Eis

*Menge: 500 ml | 30 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 200 g Sahne, steif</li><li>• 300 g Frischkäse</li><li>• 150 g Puderzucker</li><li>• 150 g Himbeere, TK</li><li>• 20 ml Glukosesirup</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>4. Nehmen Sie den Frischkäse und den Puderzucker und rühren Sie beides zusammen schaumig. Die Sahne vorsichtig unterheben.</li><li>5. Die Mischung in eine Eis Form geben und in das Gefrierfach stellen. Nach 30 Minuten erneut umrühren und wieder in das Gefrierfach geben.</li><li>6. Erneut nach 30 Minuten umrühren und für weitere 3 Stunden in das Gefrierfach geben.</li><li>7. Die Himbeeren mit der Glukose pürieren und auf das gefrorene Eis zu geben, glattstreichen und weitere 2 Stunden gefrieren.</li></ol>

# Eierlikör Eiscreme

*Menge: 500 ml | 20 Min. Arbeitszeit | 5 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 ml Sahne</li><li>• 1 TL Vanillepaste</li><li>• 1 Dose Kondensmilch</li><li>• 250 g Schokolade, geraspelt</li><li>• 200 ml Eierlikör</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Schlagen Sie die Sahne steif, geben Sie die Vanillepaste, Eierlikör und die Kondensmilch langsam unter die Sahne.</li><li>2. Die Schokoladenraspeln unterheben und die Masse in eine Form füllen und in das Gefrierfach geben.</li><li>3. Nach 30 Minuten umrühren.</li><li>4. Weitere 30 Minuten später erneut umrühren.</li><li>5. Nun für 4 Stunden ruhen lassen.</li></ol>

# Buttermilch Eis

# Buttermilch Kirsch

*Menge: 6 Portionen | 10 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 ml Buttermilch</li><li>• 200 g Kirschen, aus dem Glas</li><li>• 20 ml Mandelmilch</li><li>• 1 EL Honig</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Die Kirschen mit der Mandelmilch und dem Honig pürieren.</li><li>2. Die Buttermilch unterheben.</li><li>3. Die flüssige Mischung in Eisformen geben und für 6 Stunden in den Gefrierschrank geben.</li></ol>

# Cremiges Buttermilcheis

*Menge: 500 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 5 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 120 g Zucker</li><li>• 1 Becher Schmand</li><li>• 60 ml Wasser</li><li>• 320 ml Zitronenbuttermilch</li><li>• 8 Spekulatiuskekse, zerbröselt</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kochen Sie das Wasser mit dem Zucker auf und lassen Sie es danach gut abkühlen.</li><li>2. Nun den Schmand, Zuckerwasser und die Zitronenbuttermilch vermischen. Die Masse in eine Form geben und diese für 2 Stunden in den Gefrierschrank stellen.</li><li>3. Die Kekse darauf verteilen und mit einer Gabel, durch umrühren, unterheben.</li><li>4. Danach das Eis erneut für weitere 3 Stunden in ihr Eisfach geben.</li></ol>

# Buttermilch Zitrone

*Menge: 6 Stück | 10 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 ml Buttermilch</li><li>• 3 Zitronensaft</li><li>• 80 ml Orangensaft</li><li>• 1 EL Honig</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Die Buttermilch mit dem Honig, Zitronensaft und Orangensaft gut vermischen.</li><li>2. Die flüssige Mischung in eine Eis Form geben und für 6 Stunden in den Gefrierschrank stellen, nach 1 Stunde erneut umrühren!</li></ol>



# Schoko Nuss

*Menge: 500 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 5 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 120 ml HaselnussSirup</li><li>• 80 g Haselnüsse, gehackt</li><li>• 1 Becher Schmand</li><li>• 80 g Schokoraspeln</li><li>• 320 ml Buttermilch</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>4. Vermischen Sie den Sirup, die Buttermilch und den Schmand.</li><li>5. Erhitzen Sie eine Pfanne und rösten Sie die Haselnüsse darin an, lassen Sie diese gut abkühlen.</li><li>6. Die Haselnüsse mit der Schokolade unter die Eismasse heben und alles in eine Form geben. Danach im Gefrierfach für 5 Stunden gefrieren lassen. Die ersten zwei Stunden, jede halbe Stunde umrühren.</li></ol>

# Tuc Karamelle

*Menge: 500 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 5 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 120 g Karamelle Sirup</li><li>• 1 Becher Sahne</li><li>• 320 ml Buttermilch</li><li>• 8 gesalzene Tuc Kekse, zerbröselt</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Schlagen Sie die Sahne steif.</li><li>2. Vermischen Sie den Sirup mit der Buttermilch, die Sahne unterheben und zusammen in eine Form geben. Mit den Tuc Keksen bestreuen und für 5 Stunden in das Gefrierfach geben.</li><li>3. Nach 20 Minuten herausnehmen und leicht umrühren. Wieder hineingeben, nach einer weiteren Stunde erneut umrühren und danach für 4 Stunden fertig gefrieren lassen.</li></ol>

# Himbeer Buttermilch

*Menge: 500 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 5 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 120 g Ahornsirup</li><li>• 1 Becher Schmand</li><li>• 320 ml Zitronenbuttermilch</li><li>• 120 g Himbeeren, püriert</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Alle Zutaten, bis auf die Himbeeren in einem Mixer cremig rühren.</li><li>2. Die Mischung in eine Form geben und die Form für 2 Stunden in das Gefrierfach stellen. Nach den 2 Stunden herausholen, die Himbeeren darauf verteilen und mit einer Gabel umrühren.</li><li>3. Danach das Eis erneut für weitere 3 Stunden in ihr Eisfach geben.</li></ol>

# Apfel Rosinen Mandel

*Menge: 500 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 5 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 120 g Sirup grüner Apfel</li><li>• 1 Becher Schmand</li><li>• 320 ml Buttermilch</li><li>• 50 g Mandelsplitter</li><li>• 60 g Rosinen</li><li>• 1 Apfel, gerieben</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie den Sirup, Schmand und die Buttermilch zusammen in eine Schüssel. Alles gut verrühren und für 2 Stunden in den Gefrierschrank geben.</li><li>2. Danach erneut gut durchmischen.</li><li>3. Die Rosinen, Mandeln und den Apfel unterheben und alles in eine Form geben. Danach für weitere 3 Stunden im Gefrierschrank ruhen lassen.</li></ol>

# Schoko Kirsch

*Menge: 500 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<b><u>Zutaten:</u></b>	<b><u>Zubereitung:</u></b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 120 g Macadamia Sirup</li><li>• 1 Becher Schmand</li><li>• 320 ml Fruchtbuttermilch, Kirsch</li><li>• 80 g Kirschen aus dem Glas</li><li>• 4 EL Rohkakao</li><li>• 80 g Schokoraspeln</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Nehmen Sie die Eis Form und streuen Sie die Schokostreusel hinein.</li><li>2. Vermischen Sie den Schmand, Sirup und die Buttermilch sowie den Kakao miteinander.</li><li>3. Heben Sie die Kirschen unter und füllen Sie die Mischung in die Form.</li><li>4. Danach stellen Sie die Form für 6 Stunden in den Gefrierschrank. Die ersten 3 Stunden, jede Stunde leicht umrühren.</li></ol>

# Kuchen Eis

*Menge: 6 Stück | 10 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<b><u>Zutaten:</u></b>	<b><u>Zubereitung:</u></b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 ml Buttermilch</li><li>• 100 g Kirschen aus dem Glas</li><li>• 20 ml Apfelkuchen Sirup</li><li>• 2 Milka Tender, in Stücken</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vermischen Sie die Buttermilch mit dem Sirup. Entfernen Sie die Hälfte der Mischung und geben Sie diese in die Eis Form.</li><li>2. Dort die Kirschen unterheben und die Form für 2 Stunden in den Gefrierschrank geben.</li><li>3. Danach herausholen und die restliche Mischung darauf verteilen, die Tenderstücke unterheben und alles für weitere 4 Stunden im Gefrierfach ruhen lassen.</li></ol>

# Blaues Träumchen

*Menge: 500 ml | 12 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 Becher Buttermilch</li><li>• 120 ml Blue Curacao Sirup</li><li>• 150 g Heidelbeeren, püriert</li><li>• 80 g Ananas, püriert</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vermischen Sie die Buttermilch mit dem Sirup und geben Sie das Heidelbeeren Püree darunter.</li><li>2. Die Masse in eine Eis Form geben und diese für 2 Stunden in den Gefrierschrank stellen, danach herausnehmen und gut durchrühren.</li><li>3. Nun die Ananas darauf verstreichen und alles erneut für 4 Stunden ins Gefrierfach geben.</li></ol>

# Veganes Eis



# Bananen Erdbeer Eis

*Menge: 500 ml | 10 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 6 Bananen, in Stücke</li><li>• 500 g Erdbeeren, in Stücke</li><li>• 2 EL Ahornsirup</li><li>• 4 EL Mandelmilch</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie die Bananen in einen Gefrierbeutel und frieren Sie diese für sechs Stunden ein.</li><li>2. Danach die Erdbeeren ebenfalls in einen Gefrierbeutel geben und für sechs Stunden einfrieren.</li><li>3. Nun nehmen Sie einen Esslöffel Ahornsirup sowie zwei Esslöffel Milch und die Bananen und geben diese in einen Mixer, gut pürieren und als Kugel in Schalen geben.</li><li>4. Danach das gleiche mit den Erdbeeren, Ahornsirup und Milch machen.</li><li>5. Erdbeer - Bananen Eis sofort servieren.</li></ol>

# Schokotraum

*Menge: 550 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<b><u>Zutaten:</u></b>	<b><u>Zubereitung:</u></b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 250 g Süßkartoffeln Püree</li><li>• 50 g Datteln, gehackt</li><li>• 25 g Kakaopulver, Rohkakao</li><li>• 1 Prise Salz</li><li>• 1 Dose Kokosmilch</li><li>• 100 g Ahornsirup</li><li>• 1 EL Vanillemark</li><li>• 1 TL Kaffee, löslich</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vermischen Sie die Zutaten in einem Mixer und pürieren Sie alles gut durch.</li><li>2. Das Eis in eine Form ihrer Wahl umfüllen und in den Gefrierschrank geben.</li><li>3. Nach 1 Stunde unbedingt erneut umrühren, am besten mit einer Gabel.</li><li>4. Danach das Eis für 5 weitere Stunden gefrieren lassen.</li></ol>

# Himbeer Oreo Himmel

*Menge: 500 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 8 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 300 ml Mandelmilch</li><li>• 12 Oreo Kekse, zerbröselt</li><li>• 200 ml vegane Sahne, steif</li><li>• 75 g Zucker, braun</li><li>• 1 TL Vanillepaste</li><li>• 150 g Himbeeren, TK</li><li>• ½ TL Xanthan</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vermischen Sie die Mandelmilch, Sahne, Zucker, Vanillepaste und Xanthan miteinander. Geben Sie dafür die Zutaten in einen Mixer und mixen es gut durch.</li><li>2. Die Eismasse in eine Form geben und für 2 Stunden im den Gefrierschrank stellen. Danach herausnehmen und die Oreo Krümel sowie die Himbeeren unterheben.</li><li>3. Gut durchmischen und erneut für sechs weitere Stunden im Gefrierfach ruhen lassen.</li></ol>

# Erdnuss Eis

*Menge: 350 ml | 20 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 Banane, in Stücken</li><li>• 2 EL Agavendicksaft</li><li>• 150 g Erdnussbutter, vegan</li><li>• 200 ml Kokosmilch</li><li>• 100 g veganer Joghurt</li><li>• 50 g Zartbitterschokolade, gehackt</li><li>• 80 g Erdnüsse, gesalzen, gehackt</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Alles, bis auf Schokolade und die Nüsse, zusammen in einen Mixer geben und gut durchmixen.</li><li>2. Wenn alles püriert ist, die Masse in eine Form geben und diese für zwei Stunden in den Gefrierschrank stellen, danach herausnehmen und richtig gut durchrühren.</li><li>3. Die Nüsse und die Schokolade darauf verteilen und mit einem Löffel kurz untermischen. Danach das Eis für weitere 4 Stunden gefrieren.</li></ol>

# Mango

*Menge: 1500 ml | 20 Min. Arbeitszeit | 4 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 400 ml Kokosmilch</li><li>• 600 g Mango, in Stücken</li><li>• 1 TL Vanillepaste</li><li>• 30 g Kokosblütenzucker</li><li>• 100 g Cashewnüsse, gehackt</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Nehmen Sie die Cashewnüsse und weichen Sie diese über Nacht ein.</li><li>2. Geben Sie am nächsten Tag die Nüsse, ohne Wasser aber mit 100 ml Kokosmilch in den Mixer und pürieren Sie die Mischung.</li><li>3. Nun geben sie die restlichen Zutaten hinzu und mixen alles erneut gut durch.</li><li>4. Die Masse in eine Form geben und für 4 Stunden in den Gefrierschrank stellen, dort die erste Stunde alle 20 Minuten umrühren. Danach in Ruhe gefrieren lassen.</li></ol>

# Pop Ice

*Menge: 6 Stück | 10 Min. Arbeitszeit | 8 Std. Ruhezeit*

<b><u>Zutaten:</u></b>	<b><u>Zubereitung:</u></b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 6 Eisformen mit Stiel</li><li>• 8 Kiwi</li><li>• 80 ml Orangensaft</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Schälen Sie die Kiwis und entfernen Sie die harten Strunk Teile.</li><li>2. Nehmen Sie eine Kiwi und schneiden Sie diese in 6 Scheiben. Diese Scheiben nun jeweils in eine Eis Form geben, so dass immer eine Scheibe pro Eis versteckt ist.</li><li>3. Die anderen Kiwis mit dem Orangen in einen Mixer geben und gut pürieren. Danach in die Formen geben. Die Formen verschließen und für 8 Stunden einfrieren.</li></ol>

# Kokos Heidelbeere

*Menge: 500 ml | 10 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 200 g Heidelbeeren Püree</li><li>• 100 g Heidelbeeren, ganz zum Garnieren</li><li>• 1 TL Zitronensaft</li><li>• 75 g Zucker</li><li>• 250 ml Kokosmilch</li><li>• 200 g Kokosjoghurt</li><li>• 50 g Kokosraspeln</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Die Kokosmilch etwas erhitzen und den Zucker darin schmelzen. Mit dem Joghurt ablöschen und abkühlen lassen.</li><li>2. Nun alle Zutaten hineingeben und mit einem Pürierstab, pürieren und aufschlagen. Bis eine cremige Masse entsteht.</li><li>3. Das Eis in eine Form geben und glattstreichen. Die Heidelbeeren zum Garnieren darauf verteilen und das Eis für 1 Stunde in den Gefrierschrank geben.</li><li>4. Danach vorsichtig mit einer Gabel umrühren und erneut für weitere 5 Stunden gefrieren lassen.</li></ol>

# Avocado Eis

*Menge: 350ml | 10 Min. Arbeitszeit | 5 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 Avocados, Fruchtfleisch</li><li>• ½ Limettensaft und Abrieb</li><li>• 1 Prise Salz</li><li>• 120 ml Agavendicksaft</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>3. Alle Zutaten in den Mixer geben und gut pürieren.</li><li>4. Die Mischung in die Formen geben und die Formen für 5 Stunden in den Gefrierschrank stellen.</li></ol>

## Kinder Eis



# Wassermelone

*Menge: 8 Stück | 25 Min. Arbeitszeit | 8 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 Dose Kokosmilch</li><li>• 3 Kiwi, in Stücken</li><li>• 500 g Wassermelone, in Stücken</li><li>• 8 Eisformen mit Stiel</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pürieren Sie die Wassermelone und geben Sie diese jeweils in die Formen, die Form damit zu <math>\frac{1}{4}</math> füllen und die Masse für 1 Stunde gefrieren.</li><li>2. Nun nehmen Sie die Kokosmilch und rühren diese cremig. Auf die Formen verteilen und erneut für 1 Stunde anfrieren.</li><li>3. Die Kiwi pürieren und das Püree auf dem Eis verteilen. Die Eisformen danach für 6 Stunden gefrieren.</li></ol>

# Bananen Eis

*Menge: 500 ml | 10Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 Dose Kokosmilch</li><li>• 3 Bananen, in Stücken</li><li>• 2 Aprikosen, in Stücken</li><li>• 40 g Smarties</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie die Banane, Aprikose und die Kokosmilch in einen Mixer und pürieren Sie die Masse.</li><li>2. Danach in eine Form geben und diese für 2 Stunden in das Gefrierfach stellen. Danach erneut durchrühren und die Smarties unterheben.</li><li>3. Nun für 4 weitere Stunden gefrieren lassen.</li></ol>

# Pralinen Eis

*Menge: 100 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 7 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 100 g Erdbeeren</li><li>• 30 ml Ananassaft</li><li>• 1 EL Honig</li><li>• Eiswürfelformen</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie die Erdbeeren in den Mixer und pürieren Sie diese gut. Danach durch ein Sieb das Mus durchdrücken und auffangen.</li><li>2. Das Mus mit dem Honig sowie dem Saft verrühren. Den festen Brei in die Formen geben und diese für 7 Stunden in den Gefrierschrank geben.</li></ol>

# Himbeere Marshmallow Eis

*Menge: 500 ml | 10Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 g Joghurt</li><li>• 1 Bananen, püriert</li><li>• 200 g Himbeeren, püriert</li><li>• 60 g Marshmallow, Mini</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Streichen Sie das Himbeeren Püree durch ein Sieb und vermischen Sie es gut mit dem Joghurt und der Banane.</li><li>2. Danach die Mischung in eine Form geben und diese für 2 Stunden in das Gefrierfach stellen. Erneut durchrühren und die Marshmallows unterheben.</li><li>3. Nun für 4 weitere Stunden gefrieren lassen.</li></ol>

# Buttermilch Ananas

*Menge: 6 Stück | 10 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 ml Buttermilch</li><li>• 200 g Ananas, in Stücken</li><li>• 20 ml Orangensaft</li><li>• 1 EL Honig</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>3. Die Ananas mit dem Saft und dem Honig pürieren.</li><li>4. Die Buttermilch unterheben.</li><li>5. Die flüssige Mischung in Eisformen geben und für 6 Stunden in den Gefrierschrank geben.</li></ol>

# Kiwi Kokos Eis

*Menge: 1000 ml | 20 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 g Kiwi Gold, püriert</li><li>• 450 ml Sahne</li><li>• 5 Eigelb</li><li>• 170 g Traubenzucker</li><li>• 400 ml Kokosmilch</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Schlagen Sie die Sahne steif.</li><li>2. Verrühren Sie das Eigelb, Zucker und die Kokosmilch.</li><li>3. Heben Sie die Kiwi unter, wer keine Kerne mag, gibt diese zuvor durch ein Sieb. Heben Sie die Sahne vorsichtig unter.</li><li>4. Die Masse in eine Form geben und diese in den Gefrierschrank stellen.</li><li>5. Nach einer Stunde erneut gut umrühren und nun für 5 Stunden gefrieren.</li></ol>

# Nice Eis

*Menge: 500 ml | 5 Min. Arbeitszeit | 3 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 200 g Erdbeeren</li><li>• 100 g Banane</li><li>• 100 g Himbeere</li><li>• 100 g Blaubeeren</li><li>• 1 TL Ahornsirup</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Nehmen Sie das Obst und reinigen Sie es gut.</li><li>2. Danach in Stücke schneiden und zusammen in einen Gefrierbeutel geben. Diesen für 3 Stunden in das Gefrierfach geben.</li><li>3. Kurz vor dem Verzehr, das Obst und den Ahornsirup, in einen Mixer geben. Alles pürieren und servieren.</li></ol>

# Baby Eis

*Menge: 1 Portion | 10 Min. Arbeitszeit | 4 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• ½ Banane</li><li>• ½ Avocado</li><li>• ½ TL Rohkakaopulver</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie die Zutaten in eine Schale und nehmen Sie ihren Pürierstab.</li><li>2. Mixen Sie die Zutaten bis diese einen Brei ergeben.</li><li>3. Den Brei für mindestens 4 Stunden in den Gefrierschrank geben.</li></ol>



# Joghurt Bombe

*Menge: 500 ml | 10 Min. Arbeitszeit | 8 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 g griechischer Joghurt</li><li>• 1 EL Honig</li><li>• 200 g Erdbeeren, gehackt</li><li>• ½ Banane, gehackt</li><li>• 100 g Blaubeeren</li><li>• 30 g Marshmallow, Mini</li><li>• 20 g Oreo Kekse, zerbröselt</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Rühren Sie den Joghurt mit dem Honig schön cremig.</li><li>2. Danach geben Sie das Obst hinein und heben es unter.</li><li>3. Füllen Sie das Eis in eine Form und streuen Sie die Marshmallows sowie die Kekskrümel darüber.</li><li>4. Geben Sie das Eis in den Gefrierschrank und lassen Sie es für 2 Stunden ruhen.</li><li>5. Nehmen Sie es heraus und vermischen es mit einer Gabel. Danach zurückstellen und weitere 6 Stunden ruhen lassen.</li></ol>

# Blaues Wunder Eis

*Menge: 500 ml | 10 Min. Arbeitszeit | 8 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 g griechischer Joghurt</li><li>• 1 EL Honig</li><li>• 4 Tropfen blaue Lebensmittelfarbe</li><li>• 250 g Blaubeeren</li><li>• 1 EL Zitronensaft</li><li>• 6 EL bunte Streusel, Deko</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Nehmen Sie einen Topf und erhitzen Sie den Zitronensaft mit dem Honig darin. Geben Sie die Blaubeeren hinein und lassen Sie diese aufkochen, danach mit dem Kochlöffel etwas zerdrücken und abkühlen lassen.</li><li>2. Den Joghurt mit der Lebensmittelfarbe vermischen und gut unterheben.</li><li>3. Das Eis in eine Form geben und für 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen.</li><li>4. Herausnehmen und erneut durchmischen. Danach mit den Streuseln bestreut wieder hineingeben und für weitere 7 Stunden ruhen lassen.</li></ol>

# Eis am Stiel

# Himbeer & Kokos

*Menge: 8 Stück | 15 Min. Arbeitszeit | 8 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 150 ml Kokosmilch</li><li>• 3 TL Reissirup</li><li>• 1 TL Vanillepaste</li><li>• 200 g Himbeeren, püriert</li><li>• 1 Limettensaft</li><li>• 8 Eis Stäbe</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vermischen Sie die Kokosmilch mit der Vanillepaste.</li><li>2. Vermischen Sie danach den Reissirup, Limettensaft und die Himbeeren miteinander.</li><li>3. Nehmen Sie ihre Formen und geben Sie die Himbeermischung zur Hälfte in die Formen, die andere Hälfte mit der Kokosmischung auffüllen.</li><li>4. Ein Eis Stab hineinstecken und alles für 8 Stunden in den Gefrierschrank geben.</li></ol>

# Joghurt am Löffel

*Menge: 10 Stück | 20 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 10 Löffel</li><li>• 300 g Wassermelone, in Stücken</li><li>• 250 g Heidelbeeren</li><li>• 50 ml Mineralwasser</li><li>• 1 EL Ananassaft</li><li>• 150 g Joghurt</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie die Melone mit den Beeren und dem Wasser sowie dem Ananassaft in ihren Mixer und pürieren Sie die Mischung gut durch.</li><li>2. Die Masse in Formen ihrer Wahl geben und den Löffel hineinstecken.</li><li>3. Alles für 6 Stunden in den Gefrierschrank stellen.</li></ol>

# Avocado Eis

*Menge: 2 Stück | 15 Min. Arbeitszeit | 10 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 Holzstäbe</li><li>• 4 EL Rohrzucker</li><li>• 2 Stängel Minze</li><li>• 1 Avocado, in Stücken</li><li>• 1 Limettensaft</li><li>• 1 EL Zitronensaft</li><li>• 250 ml Sahne</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Die Avocado mit dem Limettensaft, Zucker, Minze und dem Zitronensaft pürieren.</li><li>2. Die Sahne steifschlagen und die Avocado unterheben.</li><li>3. Die Masse in Formen geben und die Stäbe hineinstecken.</li><li>4. Das Eis für 10 Stunden gefrieren lassen.</li></ol>

# Himbeer Schoko

*Menge: 8 Stück | 15 Min. Arbeitszeit | 8 Std. Ruhezeit*

<b><u>Zutaten:</u></b>	<b><u>Zubereitung:</u></b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 150 ml Kokosmilch</li> <li>• 2 TL Honig</li> <li>• 1 TL Vanillepaste</li> <li>• 200 g Himbeeren, püriert</li> <li>• 1 Limettensaft</li> <li>• 8 Eis Stäbe</li> <li>• 200 g Schokolade, Kuvertüre</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vermischen Sie alle Zutaten, bis auf die Kuvertüre, miteinander.</li> <li>2. Nehmen Sie ihre Formen und geben Sie die Mischung hinein.</li> <li>3. Ein Eis Stab hineinstecken und alles für 8 Stunden in den Gefrierschrank geben.</li> <li>4. Die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen.</li> <li>5. Danach das Eis aus den Formen lösen, in die warme Schokolade geben und das Eis am besten auf Backpapier legen und erneut in den Gefrierschrank geben. Dort für mindestens 2 Stunden ruhen lassen.</li> </ol>

# Erdbeer Schoko Nuss

*Menge: 8 Stück | 15 Min. Arbeitszeit | 8 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 150 ml Kokosmilch</li><li>• 1 TL Vanillepaste</li><li>• 200 g Erdbeeren, püriert</li><li>• 1 Limettensaft</li><li>• 8 Eis Stäbe</li><li>• 200 g weiße Schokolade, Kuvertüre</li><li>• 50 g Mandelsplitter</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vermischen Sie die Kokosmilch, Erdbeeren, Vanille und den Limettensaft miteinander.</li><li>2. Füllen Sie es in die Formen ab und geben Sie die Stäbe hinein. Die Formen für 8 Stunden in die Gefriertruhe geben.</li><li>3. Nun die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und die Nüsse unterheben.</li><li>4. Das Eis aus den Formen lösen und in die Schokolade tauchen. Auf einen Teller oder Backpapier legen und erneut für 1 Stunde in das Gefrierfach geben.</li></ol>



# Schoko Eis

*Menge: 6 Stück | 30 Min. Arbeitszeit | 8 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 150 ml Milch</li><li>• 100 g Schokolade, gehackt</li><li>• 2 Vanillepäckchen</li><li>• 100 ml Sahne</li><li>• 6 Stäbe</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>4. Erhitzen Sie die Milch mit der Sahne und dem Vanillezucker, rühren Sie die Schokolade hinein und schmelzen Sie diese.</li><li>5. Die Mischung gut abkühlen lassen und danach in die Formen geben.</li><li>6. Die Stäbe hineingeben und die Formen für 8 Stunden in das Gefrierfach geben.</li></ol>

# Orangeneis

*Menge: 6 Stück | 20 Min. Arbeitszeit | 8 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 550 ml frischen Orangensaft</li><li>• 2 TL Limettensaft</li><li>• 30 g Zucker, braun</li><li>• 6 Stäbe</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Erhitzen Sie den Limettensaft, Zucker und etwa die Hälfte des Orangensaftes.</li><li>2. Lassen Sie den Zucker schmelzen und nehmen Sie den Topf vom Herd. Gut abkühlen lassen und mit dem restlichen Saft mischen.</li><li>3. Die Mischung in ihre Formen umfüllen, die Stäbe hineingeben und für 8 Stunden im Gefrierfach ruhen lassen.</li></ol>

# Gin Tonic

*Menge: 10 Stück | 10Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 10 Eisformen mit Stiel</li><li>• 2 Limetten, Saft</li><li>• 3 EL Zucker</li><li>• 200 g Himbeeren</li><li>• 350 ml Tonic</li><li>• 50 ml Gin</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kochen Sie das Wasser mit dem Limettensaft und dem Zucker auf, danach solange köcheln bis der Zucker aufgelöst ist und abkühlen lassen.</li><li>2. Den Gin unterheben.</li><li>3. Die Himbeeren waschen und abtropfen lassen. Die Himbeeren auf die Eisformen aufteilen und mit der Flüssigkeit bedecken.</li><li>4. Die Eisformen verschließen und mindestens 6 Stunden im Gefrierschrank ruhen lassen.</li></ol>

# Bananen Eis

*Menge: 6 Stück | 15 Min. Arbeitszeit | 8 Std. Ruhezeit*

<b><u>Zutaten:</u></b>	<b><u>Zubereitung:</u></b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 Bananen</li><li>• 450 ml Kokosmilch</li><li>• 2 TL Honig</li><li>• 1 Teelöffel Kurkuma</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>3. Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und mixen Sie alles schön cremig.</li><li>4. Die Mischung in die Eisformen geben und die Stäbe hineinstecken.</li><li>5. Danach die Formen für 8 Stunden in das Gefrierfach geben.</li></ol>

# Kiba Eis

*Menge: 6 Stück | 15 Min. Arbeitszeit | 8 Std. Ruhezeit*

<b><u>Zutaten:</u></b>	<b><u>Zubereitung:</u></b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 Bananen</li><li>• 1 Glas Schattenmorellen, abgetropft</li><li>• 450 ml Kokosmilch</li><li>• 2 TL Honig</li><li>• 3 Tropfen Bittermandel Aroma</li><li>• 5 g Ingwer, gerieben</li><li>• 200 g Kuvertüre, Zartbitter</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und mixen Sie alles schön cremig.</li><li>2. Die Mischung in die Eisformen geben und die Stäbe hineinstecken.</li><li>3. Danach die Formen für 8 Stunden in das Gefrierfach geben.</li><li>4. Das Eis aus der Form lösen und die Schokolade, über einem Wasserbad schmelzen.</li><li>5. Das Eis hineingeben und von allen Seiten bedecken, danach auf einem Teller oder Backpapier ablegen und erneut für 2 Stunden in Gefrierschrank geben.</li></ol>

# Laktose Frei

# Vanille Eis Minus L

*Menge: 1000 ml | 20 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 ml Minus L Sahne</li><li>• 500 ml Minus L Milch</li><li>• 2 TL Vanillepaste</li><li>• 5 Eigelb</li><li>• 130 g Zucker</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>6. Rühren Sie das Eigelb mit dem Zucker schaumig.</li><li>7. Schlagen Sie die Sahne auf.</li><li>8. Vermischen Sie die Milch mit der Vanillepaste und dem Eigelb. Geben Sie die Sahne vorsichtig unter.</li><li>9. Füllen Sie alles in eine Form und geben Sie das Eis für 6 Stunden in den Gefrierschrank.</li><li>10. Rühren Sie das Eis für die ersten zwei Stunden, jede halbe Stunde mit einer Gabel durch.</li></ol>

# Himbeereis

*Menge: 1000 ml | 20 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 g Himbeeren, püriert</li><li>• 450 ml Minus L Milch</li><li>• 5 Eigelb</li><li>• 170 g Traubenzucker</li><li>• 400 ml Minus L Sahne</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Schlagen Sie die Sahne steif.</li><li>2. Verrühren Sie das Eigelb, Zucker und die Milch.</li><li>3. Heben Sie die Himbeeren unter, wer keine Kerne mag, gibt diese zuvor durch ein Sieb.</li><li>4. Nun sie Sahne vorsichtig unterheben.</li><li>5. Die Masse in eine Form geben und diese in den Gefrierschrank stellen.</li><li>6. Nach einer Stunde erneut gut umrühren und nun für 5 Stunden gefrieren.</li></ol>



# Kokos Eis

*Menge: 700 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 250 g Minus L Joghurt</li><li>• 60 g Puderzucker</li><li>• 4 EL Kokosraspeln</li><li>• 1 EL Limettensaft</li><li>• 1 Limettenabrieb</li><li>• 1 TL Ingwer, gerieben</li><li>• 150 ml Minus L Sahne</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Schlagen Sie die Kokoscreme auf.</li><li>2. Geben Sie den Joghurt, Ingwer, Limettensaft und Abrieb sowie die Kokosraspel darunter.</li><li>3. Schlagen Sie die Sahne mit dem Puderzucker steif und heben Sie diese vorsichtig unter die Masse.</li><li>4. Alles in eine Form geben und für 6 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Dort die ersten zwei Stunden, jede halbe Stunde umrühren.</li></ol>

# Mango Kokos Eis

*Menge: 600 ml | 20 Min. Arbeitszeit | 8 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 400 g Minus L Sahne</li><li>• 2 Eigelb</li><li>• 125 g Minus L Frischkäse</li><li>• 8 EL Kokosraspeln</li><li>• 2 Mango, püriert</li><li>• 1 Zitronensaft</li><li>• 60 g Zucker</li><li>• 50 g Puderzucker</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Erhitzen Sie einen Topf und geben Sie den Zitronensaft, Mango und Puderzucker hinein. Lassen Sie die Mischung aufkochen und gut abkühlen.</li><li>2. Den Frischkäse mit dem Zucker, Kokosraspeln und dem Eigelb, über einem Wasserbad aufschlagen und eindicken lassen. Mit der Mangomasse vermischen und cremig verrühren.</li><li>3. Die Sahne Steifschlagen und unterheben.</li><li>4. Alles in einer Form für 8 Stunden in den Gefrierschrank geben. Nach 1 Stunde sowie nach 2 und 3 Stunden jeweils nochmals umrühren.</li></ol>

# Sofort Eis

*Menge: 350 ml | 5 Min. Arbeitszeit | 2 Min. Ruhezeit*

<b><u>Zutaten:</u></b>	<b><u>Zubereitung:</u></b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 50 g Puderzucker</li><li>• 100 g Joghurt, Laktose Frei</li><li>• 300 g Aprikosen, TK</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Den Puderzucker mit den Aprikosen in den Mixer geben.</li><li>2. Alles auf höchster Stufe cremig rühren.</li><li>3. Den Joghurt dazugeben und für weitere 3 Minuten Mixen.</li><li>4. Alles in eine Schale geben und sofort servieren.</li></ol>

# Frozen Joghurt

*Menge: 500 ml | 5 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 EL Honig</li><li>• 500 g Joghurt, Laktose Frei</li><li>• 1 TL Vanillepaste</li><li>• 100 g Erdbeeren, gehackt</li><li>• 100 g Mandelsplitter</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Den Honig mit dem Joghurt und der Vanillepaste verrühren. Die Erdbeeren und Mandeln unterheben.</li><li>2. Geben Sie die Schüssel in ihr Gefrierfach.</li><li>3. Nach jeweils 30 Minuten immer wieder umrühren, damit die Eiskristalle nicht zu feste werden.</li><li>4. Ihr Frozen Joghurt ist fertig, wenn er cremig und dennoch gefroren vom Schneebesen gleitet.</li></ol>

# Griechischer Joghurt

*Menge: 500 ml | 5 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 EL Honig</li><li>• 500 g griechischen Joghurt</li><li>• 1 TL Vanillepaste</li><li>• 250 g Heidelbeeren</li><li>• 20 g Puderzucker</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Erhitzen Sie einen Topf und geben Sie die Heidelbeeren mit dem Zucker hinein. Verrühren Sie alles gut und köcheln es solange, bis die Beeren aufplatzen. Mit dem Kochlöffel leicht nachhelfen und alles abkühlen lassen.</li><li>2. Vermischen Sie die Zutaten und geben Sie die Schüssel in ihr Gefrierfach.</li><li>3. Nach jeweils 30 Minuten immer wieder umrühren, damit die Eiskristalle nicht zu feste werden.</li><li>4. Ihr Frozen Joghurt ist fertig, wenn er cremig und dennoch gefroren vom Schneebesen gleitet.</li></ol>

# Frozen Nuts

*Menge: 500 ml | 25 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<b><u>Zutaten:</u></b>	<b><u>Zubereitung:</u></b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 EL Honig</li> <li>• 500 g griechischen Joghurt</li> <li>• 1 TL Vanillepaste</li> <li>• 20 g Puderzucker</li> <li>• 2 EL Wasser</li> <li>• 50 g Pistazien, gehackt</li> <li>• 50 g Walnüsse, gehackt</li> <li>• 20 g Rosinen</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Erhitzen Sie einen Topf und geben Sie das Wasser mit dem Puderzucker hinein. Die Zuckermischung andicken lassen und die Nüsse unterheben. Diese auf ein Backpapier streichen und auskühlen lassen. Danach zerkleinern.</li> <li>2. Vermischen Sie die Zutaten und geben Sie die Schüssel in ihr Gefrierfach.</li> <li>3. Nach jeweils 30 Minuten immer wieder umrühren, damit die Eiskristalle nicht zu feste werden.</li> <li>4. Ihr Frozen Joghurt ist fertig, wenn er cremig und dennoch gefroren vom Schneebesen gleitet.</li> </ol>

# Kiwi Eis

*Menge: 1000 ml | 20 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 g Kiwi, püriert</li><li>• 450 ml Minus L Milch</li><li>• 5 Eigelb</li><li>• 170 g Traubenzucker</li><li>• 400 ml Minus L Sahne</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>6. Schlagen Sie die Sahne steif.</li><li>7. Verrühren Sie das Eigelb, Zucker und die Milch.</li><li>8. Heben Sie die Kiwi unter, wer keine Kerne mag, gibt diese zuvor durch ein Sieb.</li><li>9. Nun sie Sahne vorsichtig unterheben.</li><li>10. Die Masse in eine Form geben und diese in den Gefrierschrank stellen.</li><li>11. Nach einer Stunde erneut gut umrühren und nun für 5 Stunden gefrieren.</li></ol>

# Schokoladeneis

*Menge: 500 ml | 20 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 450 ml Minus L Milch</li><li>• 5 Eigelb</li><li>• 170 g Traubenzucker</li><li>• 400 ml Minus L Sahne</li><li>• 8 EL Rohkakao</li><li>• 1 Prise Zimt</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Schlagen Sie die Sahne steif.</li><li>2. Verrühren Sie das Eigelb, Zucker, Zimt, Kakao und die Milch. Nun sie Sahne vorsichtig unterheben. Die Masse in eine Form geben und diese in den Gefrierschrank stellen.</li><li>3. Nach einer Stunde erneut gut umrühren und nun für 5 Stunden gefrieren.</li></ol>



# Soßen & Toppings

# Mango Soße

*Menge: 100 ml | 15 Min. Arbeitszeit*

<b><u>Zutaten:</u></b>	<b><u>Zubereitung:</u></b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 Mango</li><li>• 1 TL Vanillepaste</li><li>• 1 Limettensaft</li><li>• 1 TL Ingwer, gerieben</li><li>• 8 EL Wasser</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Schälen Sie die Mango und halbieren Sie diese, entfernen Sie den Stein und geben Sie das Fruchtfleisch mit den anderen Zutaten in den Mixer.</li><li>2. Alles gut pürieren und in eine schöne Schale geben. Löffelweise zum Eis servieren.</li></ol>

# Schokoladensoße

*Menge: 350 ml | 10 Min. Arbeitszeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 300 ml Sahne</li><li>• 150 g Zucker</li><li>• 50 g Butter</li><li>• 75 g Schokolade, 75%</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Schmelzen Sie in einem Topf die Butter und geben Sie die Sahne mit hinein.</li><li>2. Rühren Sie den Zucker sowie die Schokolade ein und nehmen Sie den Topf von der Hitze.</li><li>3. Alles solange verrühren, bis die Schokolade komplett geschmolzen ist und warm servieren.</li></ol>

# Karamell Soße

*Menge: 200 ml | 15 Min. Arbeitszeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 100 g Werther's Echte, gehackt</li><li>• 125 ml Schlagsahne</li><li>• 2 EL Whisky</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Die Sahne erhitzen, aber nicht aufkochen.</li><li>2. Die Bonbons hineingeben und alles gut verrühren, bis die Mischung geschmolzen und eingedickt ist.</li><li>3. Den Whisky unterheben und die Soße warm servieren.</li></ol>

# Heiße Kirschen

*Menge: 200 ml | 15 Min. Arbeitszeit*

<b><u>Zutaten:</u></b>	<b><u>Zubereitung:</u></b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 Glas Sauerkirschen</li><li>• 50 g Zucker</li><li>• 3 EL Vanillepudding</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie die Kirschen mit dem Saft in einen Topf.</li><li>2. Entnehmen Sie 4 EL Saft in eine Tasse und rühren Sie dort den Pudding ein.</li><li>3. Danach die Kirschen aufkochen, den Zucker untermischen, ebenso das Puddingpulver.</li><li>4. Alles gut vermischen und andicken lassen, danach in eine Schale umfüllen und zum Eis servieren.</li></ol>

# Erdbeersoße

*Menge: 200 ml | 10 Min. Arbeitszeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 g Erdbeeren</li><li>• ½ Bund Minze, gehackt</li><li>• 2 EL Honig</li><li>• 2 EL Zitronensaft</li><li>• 1 TL Ingwer, gerieben</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie die Erdbeeren und die Minze sowie den Honig und den Zitronensaft in den Mixer.</li><li>2. Pürieren Sie alles und geben Sie die Mischung durch ein Sieb.</li><li>3. Danach den Ingwer unterheben und zum Eis servieren.</li></ol>

# Honey Whisky Soße

*Menge: 150 ml | 15 Min. Arbeitszeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 100 g Honig, trüb</li><li>• 60 ml Bourbon</li><li>• 1 EL Butter</li><li>• 1 Prise Salz</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Erhitzen Sie den Honig in einem Topf, lassen Sie diesen leicht karamellisieren.</li><li>2. Löschen Sie den Honig mit dem Whisky ab und fügen Sie die Butter hinein.</li><li>3. Alles schön cremig rühren und die Prise Salz einmischen.</li><li>4. Die Soße abkühlen lassen und servieren.</li></ol>

# Crumble Schoko

*Menge: 2 Portionen | 15 Min. Arbeitszeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 80 g Mehl</li><li>• 50 g Butter, weich</li><li>• 3 EL Rohkakao</li><li>• 50 g Zucker, braun</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Heizen Sie ihren Backofen auf 180°C Umluft vor. Nehmen Sie ein Backblech mit Backpapier.</li><li>2. Verkneten Sie alle Zutaten und verteilen Sie diese als Krümel auf dem Backblech.</li><li>3. Danach die Mischung für 10 Minuten im Backofen garen und auskühlen lassen.</li></ol>



# Ananas Weißwein Soße

*Menge: 250 ml | 15 Min. Arbeitszeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 250 g frische Ananas, in Würfel</li><li>• 1 EL Puderzucker</li><li>• 2 EL Zucker</li><li>• 2 TL Zitronensaft</li><li>• 1 TL Speisestärke</li><li>• 150 ml Weißwein</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Die Ananas mit dem Puderzucker pürieren. Durch ein Sieb drücken und auffangen.</li><li>2. Den Weißwein mit dem Zitronensaft, Zucker und der Speisestärke erhitzen und aufkochen.</li><li>3. Danach die Ananasmischung unterheben und kurz mit aufkochen.</li><li>4. Alles umfüllen und abkühlen lassen.</li></ol>

# Crumble Nuss

*Menge: 2 Portionen | 15 Min. Arbeitszeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 20 g Mandel, gehackt</li><li>• 30 g Rosinen</li><li>• 40 g Erdnüsse, gehackt</li><li>• 50 g Butter, weich</li><li>• 40 g Haselnüsse, gehackt</li><li>• 1 TL Zimt</li><li>• 50 g Zucker, braun</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Heizen Sie ihren Backofen auf 180°C Umluft vor. Nehmen Sie ein Backblech mit Backpapier.</li><li>2. Verkneten Sie alle Zutaten und verteilen Sie diese als Krümel auf dem Backblech.</li><li>3. Danach die Mischung für 10 Minuten im Backofen garen und auskühlen lassen.</li></ol>

# Crumble Ingwer

*Menge: 2 Portionen | 15 Min. Arbeitszeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 80 g Mehl</li><li>• 50 g Butter, weich</li><li>• 4 EL Ingwer, gerieben</li><li>• 50 g Pistazien, gehackt</li><li>• 50 g Zucker, braun</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>4. Heizen Sie ihren Backofen auf 180°C Umluft vor. Nehmen Sie ein Backblech mit Backpapier.</li><li>5. Verkneten Sie alle Zutaten und verteilen Sie diese als Krümel auf dem Backblech.</li><li>6. Danach die Mischung für 10 Minuten im Backofen garen und auskühlen lassen.</li></ol>

# Heidelbeersöße

*Menge: 100 ml | 10 Min. Arbeitszeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 250 g Heidelbeeren</li><li>• 2 EL Zucker</li><li>• 1 Prise Kardamom, gemahlen</li><li>• 1 Prise Zimt</li><li>• 1 EL Wasser</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Erhitzen Sie das Wasser und den Zucker in einem Topf.</li><li>2. Geben Sie die Gewürze und die Heidelbeeren hinein.</li><li>3. Kochen Sie die Heidelbeeren für 5 Minuten und zerdrücken Sie diese leicht im Topf.</li><li>4. Danach in eine Schale füllen und heiß oder kalt servieren.</li></ol>

# Sorbet

# Mojito Eis

*Menge: 500 ml | 20 Min. Arbeitszeit | 6 Min. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 kg Limetten, Saft &amp; Abrieb</li><li>• 2 Eiweiß, steif</li><li>• 1 EL Rum, weiß</li><li>• 1 Bund Minze, gehackt</li><li>• 200 g Zucker, braun</li><li>• 100 ml Mineralwasser, mit Sprudel</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kochen Sie das Mineralwasser mit dem Zucker auf und lassen Sie alles karamellisieren. Die Mischung gut abkühlen lassen.</li><li>2. Die Minze, Limettensaft und den Abrieb in den Sirup einrühren.</li><li>3. Den Rum unterheben und alles gut vermischen.</li><li>4. Das Eiweiß unterziehen und die Mischung in eine Eis Form geben und in das Gefrierfach stellen.</li><li>5. Dort die ersten zwei Stunden, jede halbe Stunde umrühren. Danach für weitere 4 Stunden ruhen lassen.</li></ol>

# Beeren Sorbet

*Menge: 500 ml | 30 Min. Arbeitszeit | 3 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 g Beerenmischung, TK</li><li>• 150 g Zucker</li><li>• 150 ml Wasser</li><li>• ½ Zitronensaft</li><li>• 2 Zweige Minze zum Garnieren</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Erhitzen Sie das Wasser in einem Topf, rühren Sie den Zucker hinein und kochen Sie diesen zu einem Sirup. Den Sirup gut abkühlen lassen.</li><li>2. Die Beeren, sowie die Hälfte vom Sirup in einem Mixer pürieren. Durch ein Sieb geben und den restlichen Sirup unterheben.</li><li>3. Die Mischung in eine Form geben und diese in ihr Gefrierfach stellen. Nach 1 Stunde erneut umrühren und weitere 2 Stunden gefrieren.</li><li>4. Als Kugel mit der Minze servieren.</li></ol>

# Prosecco Sorbet

*Menge: 500 ml | 40 Min. Arbeitszeit | 5 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 250 g Zucker</li><li>• 2 Zitronensaft</li><li>• 100 ml Prosecco</li><li>• 1 Eiweiß, steif</li><li>• 450 ml Wasser</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Das Wasser mit dem Zucker zu Sirup kochen und diesen abkühlen lassen.</li><li>2. Sirup, Zitronensaft und Prosecco vermischen. Das Eiweiß unterheben.</li><li>3. Die Mischung in eine Form geben und diese in ihr Gefrierfach stellen. Nach 1 Stunde erneut umrühren und weitere 4 Stunden gefrieren.</li><li>4. Als Kugel servieren.</li></ol>

# Erdbeer Sorbet

*Menge: 500 ml | 25 Min. Arbeitszeit | 5 Std. Ruhezeit*

<b><u>Zutaten:</u></b>	<b><u>Zubereitung:</u></b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 g Erdbeeren, püriert</li><li>• 2 EL Karamelle Sirup</li><li>• ½ Zitronensaft</li><li>• 2 g Ingwer, gerieben</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie die Erdbeeren durch ein Sieb, streichen Sie alles mit einem Löffel durch.</li><li>2. Den Ingwer, Sirup und den Zitronensaft einrühren.</li><li>3. Eine Form bereitstellen und die Mischung hineingeben.</li><li>4. Die Form in das Gefrierfach stellen und nach 1 Stunden erneut gut umrühren. Danach für weitere 4 Stunden ruhen lassen.</li></ol>



# Orangen Ingwer Sorbet

*Menge: 250 ml | 25 Min. Arbeitszeit | 5 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 250 ml Orangensaft</li><li>• 2 EL Karamelle Sirup</li><li>• ½ Zitronensaft</li><li>• 15 g Ingwer, gerieben</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Den Ingwer, Sirup und den Orangensaft gut verrühren.</li><li>2. Eine Form bereitstellen und die Mischung hineingeben.</li><li>3. Die Form in das Gefrierfach stellen und nach 1 Stunden erneut gut umrühren. Danach für weitere 4 Stunden ruhen lassen.</li></ol>

# Lavendel Bananen Sorbet

*Menge: 250 ml | 25 Min. Arbeitszeit | 5 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 Zitronensaft</li><li>• 8 Lavendelblüten, gehackt</li><li>• 6 Bananen, püriert</li><li>• 2 EL Karamelle Sirup</li><li>• ½ Zitronensaft</li><li>• 1 EL Honig</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vermischen Sie den Sirup mit dem Zitronensaft und dem Honig. Geben Sie die Bananen hinzu und vermischen Sie erneut alles gut.</li><li>2. Die Lavendelblüten mit 4 EL Wasser aufkochen und für 20 Minuten ziehen lassen, abkühlen lassen, ab sieben und unterheben.</li><li>3. Eine Form bereitstellen und die Mischung hineingeben.</li><li>4. Die Form in das Gefrierfach stellen und nach 1 Stunden erneut gut umrühren. Danach für weitere 4 Stunden ruhen lassen.</li></ol>

# Erdbeer Minze Sorbet

*Menge: 500 ml | 25 Min. Arbeitszeit | 5 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 g Erdbeeren, püriert</li><li>• 5 Stängel Minze, gehackt</li><li>• 2 EL Wodka</li><li>• 2 EL Karamelle Sirup</li><li>• ½ Zitronensaft</li><li>• 1 Prise Zimt</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie die Erdbeeren, Wodka, Minze, Sirup, Zitronensaft und Zimt in einen Mixer, alles gut Pürieren.</li><li>2. Eine Form bereitstellen und die Mischung hineingeben.</li><li>3. Die Form in das Gefrierfach stellen und nach 1 Stunden erneut gut umrühren. Danach für weitere 4 Stunden ruhen lassen.</li></ol>

# Wassermelone Sorbet

*Menge: 500 ml | 25 Min. Arbeitszeit | 5 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 Kg Wassermelone, in Stücken</li><li>• 150 g Zucker</li><li>• 6 Minzblätter, gehackt</li><li>• 1 EL Zitronensaft</li><li>• 150 ml Wasser</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pürieren Sie die Minze mit der Wassermelone.</li><li>2. Erhitzen Sie das Wasser und kochen Sie den Zucker zu einem Sirup auf.</li><li>3. Vermischen Sie den kalten Sirup mit den restlichen Zutaten. Geben Sie alles in eine Form und die für 1 Stunde in den Gefrierschrank.</li><li>4. Danach erneut gut umrühren und für weitere 4 Stunden im Gefrierschrank ruhen lassen.</li></ol>

# Kirsch Sorbet

*Menge: 500 ml | 25 Min. Arbeitszeit | 5 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 g Kirschen, püriert</li><li>• 2 Tropfen Bittermandel-Aroma</li><li>• 2 EL Karamelle Sirup</li><li>• ½ Zitronensaft</li><li>• 2 g Ingwer, gerieben</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie die Kirschen durch ein Sieb, streichen Sie alles mit einem Löffel durch.</li><li>2. Den Ingwer, Sirup, Aroma und den Zitronensaft einrühren.</li><li>3. Eine Form bereitstellen und die Mischung hineingeben.</li><li>4. Die Form in das Gefrierfach stellen und nach 1 Stunden erneut gut umrühren. Danach für weitere 4 Stunden ruhen lassen.</li></ol>

# **Frozen Joghurt**

# Grundrezept

*Menge: 500 ml | 5 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 EL Honig</li><li>• 500 g griechischen Joghurt</li><li>• 1 TL Vanillepaste</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>5. Vermischen Sie die Zutaten und geben Sie die Schüssel in ihr Gefrierfach.</li><li>6. Nach jeweils 30 Minuten immer wieder umrühren, damit die Eiskristalle nicht zu feste werden.</li><li>7. Ihr Frozen Joghurt ist fertig, wenn er cremig und dennoch gefroren vom Schneebesen gleitet.</li></ol>

# Frozen Orangen

*Menge: 500 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 5 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 g Joghurt</li><li>• 1 EL Orangenlikör</li><li>• 2 Bananen, gehackt</li><li>• 1 Orange, Filet in Stücken</li><li>• 1 EL Honig</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Verrühren Sie den Orangenlikör mit dem Honig und geben Sie dies in den Joghurt.</li><li>2. Den Joghurt cremig rühren und das Obst unterheben.</li><li>3. Alles in eine Form geben und im Gefrierfach für 5 Stunden gefrieren. Wichtig ist, jede 30 Minuten das Eis kurz zu rühren. Damit es auch cremig bleibt!</li></ol>



# Zimt Apfel

*Menge: 500 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 20 Min Kochzeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 4 Äpfel, gehackt</li><li>• 1 TL Zimt</li><li>• 500 g griechischer Joghurt</li><li>• 1 EL Honig</li><li>• 2 EL Wasser</li><li>• 1 EL Butter</li><li>• 2 EL Zucker, braun</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie die Äpfel, Butter, Wasser, Zucker und den Zimt in einen Topf und braten Sie die Äpfel darin an, bis diese karamellisieren.</li><li>2. Rühren Sie den Joghurt cremig und geben Sie den Honig hinein. Die kalten Äpfel vorsichtig unterheben.</li><li>3. Die Mischung in eine Schale geben und in den Gefrierschrank stellen. Dort für 5 Stunden gefrieren und jede halbe Stunde umrühren.</li></ol>

# Waldmeister

*Menge: 500 ml | 20 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<b><u>Zutaten:</u></b>	<b><u>Zubereitung:</u></b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 g Joghurt</li><li>• 1 EL Honig</li><li>• 7 Stängel Waldmeister</li><li>• 50 ml Milch</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Erhitzen Sie die Milch und geben Sie den Waldmeister hinein. Lassen Sie den Waldmeister für 2 Stunden darin ziehen.</li><li>2. Die Milch mit dem Joghurt und dem Honig cremig rühren und in das Gefrierfach geben.</li><li>3. Jede halbe Stunde umrühren und insgesamt für 6 Stunden gefrieren lassen.</li></ol>

# Kokos Ananas

*Menge: 500 ml | 10 Min. Arbeitszeit | 5 Std. Ruhezeit*

<b><u>Zutaten:</u></b>	<b><u>Zubereitung:</u></b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 Dose Kokosmilch</li><li>• 300 g griechischer Joghurt</li><li>• 50 g Kokosraspeln</li><li>• 1 Dose Ananas, in Stücken, abgetropft</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Zerkleinern Sie die Ananas Stücke nach Belieben.</li><li>2. Rühren Sie den Joghurt und den festen Teil der Kokosmilch cremig.</li><li>3. Heben Sie die Ananas und die Kokosraspeln unter.</li><li>4. Die Masse 5 Stunden im Gefrierfach aufbewahren und jede Stunde umrühren.</li></ol>

# Mango Walnuss

*Menge: 500 ml | 10 Min. Arbeitszeit | 5 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 g griechischer Joghurt</li><li>• 2 EL Honig</li><li>• 1 Mango, in Stücken</li><li>• 60 g Walnüsse, gehackt</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vermischen Sie den Joghurt mit 1 EL Honig und geben Sie die Mango hinein.</li><li>2. Nehmen Sie eine heiße Pfanne ohne Öl und rösten Sie die Walnüsse an, danach den Honig darüber geben und glasieren lassen.</li><li>3. Die Walnüsse abkühlen lassen und unter den Joghurt heben.</li><li>4. Die Masse 5 Stunden im Gefrierfach aufbewahren und jede Stunde umrühren.</li></ol>

# Schoko & Chili

*Menge: 500 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 5 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 g griechischer Joghurt</li><li>• 1 EL Honig</li><li>• 2 EL Chiliflocken</li><li>• 100 g Erdbeeren, gehackt</li><li>• 80 g Schokoraspeln</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Rühren Sie den Joghurt cremig.</li><li>2. Den Honig unterheben und gut vermischen.</li><li>3. Danach die Chiliflocken, Schoko und die Erdbeeren draufgeben und leicht unterheben.</li><li>4. Nun die Masse in das Gefrierfach geben und dort 5 Stunden gefrieren lassen, nach jeder halben Stunde einmal umrühren und weiter gefrieren.</li></ol>

# Whisky Sahne

*Menge: 300 ml | 10 Min. Arbeitszeit | 5 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 150 g Quark</li><li>• 150 ml Sahne</li><li>• 2 EL Whisky</li><li>• 1EL Honig</li><li>• 50 g Kokosraspeln</li><li>• 20 g Rosinen</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Heben Sie den Whisky unter den Honig und diesem unter den Quark. Schlagen Sie den Quark schaumig und die Sahne steif.</li><li>2. Die Rosinen mit den Kokosraspeln hineingeben und alles in eine Gefrierform füllen. Diese nun für 5 Stunden in das Gefrierfach geben.</li><li>3. Nach jeder Stunde etwas umrühren, um die Eiskristalle zu zerkleinern, damit alles schön cremig bleibt.</li></ol>

# Schoko & Haselnuss

*Menge: 500 ml | 10 Min. Arbeitszeit | 5 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 350 g Quark</li><li>• 150 g Sahne</li><li>• 3 EL Kakaopulver</li><li>• 1 EL Honig</li><li>• 50 g Haselnüsse, gehackt, geröstet</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Nehmen Sie die Sahne und schlagen Sie diese Steif.</li><li>2. Nehmen Sie den Quark und mischen Sie den Honig sowie den Kakao unter. Alles gut vermischen und die Sahne unterheben.</li><li>3. Die Nüsse hineingeben und leicht unterheben.</li><li>4. Die Mischung für 5 Stunden in das Gefrierfach stellen und jede Stunde einmal umrühren.</li></ol>

# Kinder Frozen

*Menge: 300 ml | 5 Min. Arbeitszeit | 5 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 300 g griechischen Joghurt</li><li>• 1 EL Honig</li><li>• 4 EL Smarties</li><li>• 3 Oreo Kekse, zerbröselt</li><li>• 4 Erdbeeren, gehackt</li><li>• 1 Banane, in Stücken</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vermischen Sie die Süßigkeiten und das Obst geben Sie diese unter den Joghurt.</li><li>2. Geben Sie den Honig dazu und rühren Sie alles vorsichtig durch.</li><li>3. Nun alles in eine Gefrierform geben und im Gefrierfach für 5 Stunden ruhen lassen.</li><li>4. Nach einer Stunde erneut umrühren und wieder hineingeben.</li></ol>



**Parfait**

# Vanille Parfait

*Menge: 6 Portionen | 30 Min. Arbeitszeit | 12 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 Vanillemark</li><li>• 4 Eigelb</li><li>• 120 g Zucker</li><li>• Prise Salz</li><li>• 330 ml Sahne</li><li>• 1 EL Zitronensaft</li><li>• 500 g Erdbeeren, gehackt</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Nehmen Sie 100 g Zucker und geben Sie das Vanillemark sowie 60 ml Wasser dazu. Lassen Sie die Mischung aufkochen, füllen Sie die Masse in eine Schüssel und geben Sie danach das Eigelb und die Prise Salz hinein. Nehmen Sie den Topf von der Hitze und schlagen Sie alles cremig.</li><li>2. Stellen Sie eine Schüssel mit Eiswasser bereit und sobald die Masse andickt, stellen Sie ihre Schüssel dort hinein.</li><li>3. Die Sahne Steifschlagen und unterheben. Die Erdbeeren unterheben.</li><li>4. Bestreichen Sie einen Kasten oder Parfait Form mit Öl und legen Sie diese mit Backpapier aus. Die Masse hineingeben und die Form auf die Arbeitsplatte klopfen, um Luftblasen zu lösen. Die Form für 12 Stunden gefrieren.</li></ol>

# Joghurt Parfait

*Menge: 550 ml | 25 Min. Arbeitszeit | 4 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 5 EL Zucker</li><li>• 200 ml Sahne</li><li>• 300 Joghurt</li><li>• 2 Eigelb</li><li>• 1 Eiweiß</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Nehmen Sie eine große Schüssel, errichten Sie ein kaltes Wasserbad und ein warmes Wasserbad.</li><li>2. Nehmen Sie eine kleinere Schüssel und schlagen Sie darin das Eigelb, Zucker und Joghurt, über einem warmen Wasserbad cremig.</li><li>3. Das Eiweiß steifschlagen, sowie die Sahne steifschlagen und die Schüssel in das kalte Wasserbad umsetzen, das Eiweiß sowie die Sahne unterheben. unterheben.</li><li>4. In eine Form geben und mit Klarsichtfolie bedecken. Für 4 Stunden in das Gefrierfach geben und danach servieren.</li></ol>

# Walnüsse

*Menge: 500 ml | 35 Min. Arbeitszeit | 10 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 200 g Walnüsse, gehackt</li><li>• 200 g Zucker, braun</li><li>• 400 g Sahne</li><li>• 2 Eier</li><li>• 1 TL Vanillepaste</li><li>• 1 Prise Salz</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Nehmen Sie einen Topf und schmelzen Sie 100 g Zucker darin, geben Sie die Walnüsse hinein. Danach die Mischung auf einem Backpapier ausstreichen und abkühlen lassen. Leicht zerbröseln.</li><li>2. Bereiten Sie eine Kastenform vor und legen Sie diese mit Backpapier aus.</li><li>3. Schlagen Sie die Sahne steif und trennen Sie die Eier. Schlagen Sie das Eiweiß ebenfalls steif.</li><li>4. Das Eigelb mit der Vanillepaste sowie dem Zucker schaumig rühren.</li><li>5. Heben Sie das Eiweiß, Sahne und die Nüsse unter und füllen Sie alles in die Form. Die Form für 10 Stunden gefrieren.</li></ol>

# Apfel Zimt

*Menge: 500 ml | 35 Min. Arbeitszeit | 10 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 Äpfel, gehackt</li><li>• 1 EL Butter</li><li>• 1 TL Zimt</li><li>• 1 Vanillezucker Päckchen</li><li>• 80 g Mandelsplitter, geröstet</li><li>• 100 g Zucker, braun</li><li>• 400 g Sahne</li><li>• 2 Eier</li><li>• 1 TL Vanillepaste</li><li>• 1 Prise Salz</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Nehmen Sie einen Topf und schmelzen Sie die Butter, braten Sie die Äpfel mit dem Zimt und dem Vanillezucker an und lassen Sie alles gut abkühlen.</li><li>2. Bereiten Sie eine Kastenform vor und legen Sie diese mit Backpapier aus. Schlagen Sie die Sahne steif und trennen Sie die Eier. Schlagen Sie das Eiweiß ebenfalls steif.</li><li>3. Das Eigelb mit der Vanillepaste sowie dem Zucker schaumig rühren. Heben Sie das Eiweiß, Sahne und die Äpfel unter und füllen Sie alles in die Form. Die Form für 10 Stunden gefrieren.</li></ol>

# Kiwi

*Menge: 500 ml | 35 Min. Arbeitszeit | 10 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 6 Kiwis, püriert</li><li>• 100 g Zucker, braun</li><li>• 400 g Sahne</li><li>• 2 Eier</li><li>• 1 TL Vanillepaste</li><li>• 1 Prise Salz</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bereiten Sie eine Kastenform vor und legen Sie diese mit Backpapier aus.</li><li>2. Schlagen Sie die Sahne steif und trennen Sie die Eier. Schlagen Sie das Eiweiß ebenfalls steif. Das Eigelb mit der Vanillepaste sowie dem Zucker schaumig rühren.</li><li>3. Heben Sie das Eiweiß sowie die Sahne unter und füllen Sie die Hälfte der Masse in die Form, das Kiwi Püree hineingeben und mit dem Rest bedecken. Die Form für 10 Stunden gefrieren.</li></ol>

# Tee Parfait

*Menge: 250 ml | 35 Min. Arbeitszeit | 12 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 8 g Ingwer, gerieben</li><li>• 3 Eigelb</li><li>• 3 EL Zucker</li><li>• 200 g Sahne</li><li>• 75 ml grüner Tee</li><li>• 1 Orangenabrieb</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Erstellen Sie ein heißes Wasserbad sowie ein kaltes Wasserbad.</li><li>2. Vermischen Sie das Eigelb und den Zucker über dem warmen Wasserbad, rühren Sie alles schaumig. Heben Sie den Tee unter.</li><li>3. Stellen Sie die Schale in das kalte Wasserbad.</li><li>4. Schlagen Sie die Sahne steif und geben Sie diese unter die Mischung. Heben Sie den Ingwer und den Orangenabrieb hinein.</li><li>5. Eine Kastenform mit Backpapier oder Folie auslegen. Die Masse hineinstreichen und für 12 Stunden in den Gefrierschrank stellen.</li></ol>

# Pistazien

*Menge: 500 ml | 35 Min. Arbeitszeit | 10 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 120 g Pistazien, gehackt</li><li>• 2 Tropfen Bittermandel-Aroma</li><li>• 100 g Zucker, braun</li><li>• 400 g Sahne</li><li>• 2 Eier</li><li>• 1 TL Vanillepaste</li><li>• 1 Prise Salz</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bereiten Sie eine Kastenform vor und legen Sie diese mit Backpapier oder Klarsichtfolie aus.</li><li>2. Schlagen Sie die Sahne steif und trennen Sie die Eier. Schlagen Sie das Eiweiß ebenfalls steif. Das Eigelb mit der Vanillepaste sowie dem Zucker schaumig rühren. Die Aroma Tropfen unterheben.</li><li>3. Heben Sie die Masse in die Form, die Pistazien hineingeben und mit einer Gabel leicht unterheben. Die Form für 10 Stunden gefrieren.</li></ol>

# Spekulatius Zimt

*Menge: 500 ml | 35 Min. Arbeitszeit | 10 Std. Ruhezeit*



<b><u>Zutaten:</u></b>	<b><u>Zubereitung:</u></b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 8 Spekulatius Kekse, zerbröselt</li> <li>• 1 TL Zimt</li> <li>• 12 g Ingwer, gerieben</li> <li>• 100 g Zucker, braun</li> <li>• 400 g Sahne</li> <li>• 2 Eier</li> <li>• 1 TL Vanillepaste</li> <li>• 1 Prise Salz</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bereiten Sie eine Kastenform vor und legen Sie diese mit Backpapier aus.</li> <li>2. Eiweiß und Sahne steifschlagen.</li> <li>3. Das Eigelb mit der Vanillepaste, Zimt sowie Ingwer und dem Zucker schaumig rühren.</li> <li>4. Heben Sie das Eiweiß sowie die Sahne unter und geben Sie die Masse in die Form. Die Spekulatius Krümel unterheben.</li> <li>5. Die Form für 10 Stunden gefrieren.</li> </ol>

# Marzipan Kirsch

*Menge: 500 ml | 35 Min. Arbeitszeit | 10 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 Glas Sauerkirschen, abgetropft</li><li>• 100 g Marzipan, gerieben</li><li>• 4 EL Wasser</li><li>• 1 EL Honig</li><li>• 1 TL Speisestärke</li><li>• 100 g Zucker, braun</li><li>• 400 g Sahne</li><li>• 2 Eier</li><li>• 1 TL Vanillepaste</li><li>• 1 Prise Salz</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Nehmen Sie einen Topf und geben Sie die Kirschen mit 4 EL Wasser und dem Honig hinein. Kochen Sie dies leicht auf und rühren Sie die Speisestärke hinein. Die Mischung abkühlen lassen.</li><li>2. Bereiten Sie eine Kastenform vor und legen Sie diese mit Backpapier aus.</li><li>3. Schlagen Sie die Sahne steif und trennen Sie die Eier. Schlagen Sie das Eiweiß ebenfalls steif. Das Eigelb mit der Vanillepaste sowie dem Zucker schaumig rühren.</li><li>4. Heben Sie das Eiweiß sowie die Sahne unter und füllen Sie die Hälfte der Masse in die Form, die Kirschen und den Marzipan hineingeben und mit dem Rest bedecken. Die Form für 10 Stunden gefrieren.</li></ol>

# Keks Eierlikör

*Menge: 500 ml | 30 Min. Arbeitszeit | 12 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 70 g Zucker</li><li>• 4 Eigelb</li><li>• 130 ml Eierlikör</li><li>• 400 g Sahne</li><li>• 130 g Oreo Kekse, zerbröselt zum Garnieren</li><li>• 1 Prise Zimt</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Die Eier und den Zucker sowie den Zimt schaumig rühren.</li><li>2. Danach die Sahne steifschlagen.</li><li>3. Den Eierlikör unter die Eiermischung geben und die Sahne vorsichtig unterheben.</li><li>4. Die Masse in eine Kastenform, ausgelegt mit Folie oder Backpapier, geben und glattstreichen.</li><li>5. Die Form für 12 Stunden gefrieren.</li><li>6. Vor dem Servieren aus der Form lösen und mit den Oreo Krümeln bestreuen.</li></ol>

# Eis ohne Zucker

# Mango Eis

*Menge: 250 ml | 35 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 Mango, in Stücken</li><li>• 1 Limette, Saft &amp; Abrieb</li><li>• 1 Papaya, in Stücken</li><li>• 50 g Kokosraspeln</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie das Obst und dem Limettensaft sowie den Abrieb in einen Mixer und pürieren Sie alles.</li><li>2. Heben Sie die Kokosraspeln unter und stellen Sie das Eis in ihrer Eis Form, in den Gefrierschrank.</li><li>3. Nach 35 Minuten umrühren und erneut in den Gefrierschrank geben. Nun für 5-6 Stunden ruhen lassen.</li></ol>

# Kaffee Eis

*Menge: 500 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<b><u>Zutaten:</u></b>	<b><u>Zubereitung:</u></b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 340 ml Kaffee, kalt</li><li>• 300 ml Sahne</li><li>• 1 Prise Salz</li><li>• 1 Vanillemark, ausgekratzt</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Schlagen Sie die Sahne steif.</li><li>2. Vermischen Sie den Kaffee mit dem Salz und dem Vanillemark und heben Sie die Sahne unter.</li><li>3. Die Mischung in das Gefrierfach geben und nach einer Stunde erneut umrühren. Dann für weitere 5 Stunden ruhen lassen.</li></ol>

# Erdbeer Eis

*Menge: 250 ml | 10 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 200 g Erdbeeren, TK</li><li>• 1 Banane, in Scheiben</li><li>• 60 g Joghurt, Natur</li><li>• 1 Prise Zimt</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Das Obst in einem Mixer pürieren.</li><li>2. Den Joghurt unterheben, dabei dürfen ruhig Joghurtspuren übrigbleiben.</li><li>3. Das Eis in eine Form geben und in den Gefrierschrank stellen.</li><li>4. Nach 30 Minuten sowie nach 1 Stunden erneut umrühren und danach für weitere 5 Stunden ruhen lassen.</li></ol>

# Blaubeeren Eis

*Menge: 200 ml | 5 Min. Arbeitszeit | 5 Std. Ruhezeit*

<b><u>Zutaten:</u></b>	<b><u>Zubereitung:</u></b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 150 g Blaubeeren</li><li>• 1 TL Limettensaft</li><li>• 30 g Kokosflocken</li><li>• 170 g Joghurt</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie das Obst sowie den Joghurt in den Mixer und pürieren Sie es. Heben Sie den Limettensaft und die Kokosflocken unter.</li><li>2. Die Eis Masse in eine Form geben und in den Gefrierschrank stellen.</li><li>3. Nach 60 Minuten cremig aufschlagen und in den Kühlschrank zurückgeben.</li><li>4. Das Eis nun für 4 weitere Stunden gefrieren.</li></ol>



# Matcha Eis

*Menge: 300 ml | 10 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 800 g Bananen, in Stücke, gefroren</li><li>• 1 Vanillemark</li><li>• 2 EL Kokosöl</li><li>• 4 EL Roh Kakao</li><li>• 4 Kiwi, gehackt</li><li>• 2 EL Matcha-Pulver</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie die Bananen mit dem Kokosöl und dem Vanillemark, sowie der Kiwi in einen Mixer.</li><li>2. Vermischen Sie die Masse gut und pürieren Sie alles.</li><li>3. Danach das Matcha-Pulver sowie den Kakao unterheben.</li><li>4. Die Masse in eine Eis-Form geben und in den Gefrierschrank geben. Dort für 60 Minuten ruhen lassen und mit einem Schneebesen gut durchrühren.</li><li>5. Erneut in das Gefrierfach geben und für 5 Stunden gefrieren lassen.</li></ol>

# Kiwi & Kokos Eis

*Menge: 250 ml | 35 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<b><u>Zutaten:</u></b>	<b><u>Zubereitung:</u></b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 6 Kiwi, in Stücken</li><li>• 1 Limette, Saft &amp; Abrieb</li><li>• 3 Bananen, in Stücken</li><li>• 80 g Kokosraspeln</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie das Obst und dem Limettensaft sowie den Abrieb in einen Mixer und pürieren Sie alles.</li><li>2. Heben Sie die Kokosraspeln unter und stellen Sie das Eis in ihrer Eis Form, in den Gefrierschrank.</li><li>3. Nach 35 Minuten umrühren und erneut in den Gefrierschrank geben. Nun für 5-6 Stunden ruhen lassen.</li></ol>

# Pfirsich Eis

*Menge: 250 ml | 35 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 200 g Joghurt</li><li>• 4 Pfirsiche, in Stücken</li><li>• 1 Apfel, gerieben</li><li>• 1 Vanillemark</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pürieren Sie die Pfirsiche und heben Sie diese mit der Vanille und dem Apfel unter den Joghurt.</li><li>2. Stellen Sie das Eis in ihrer Eis Form, in den Gefrierschrank.</li><li>3. Nach 35 Minuten umrühren und erneut in den Gefrierschrank geben. Nun für 5-6 Stunden ruhen lassen.</li></ol>

# Griechisches Eis

*Menge: 200 ml | 10 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 200 g griechischer Joghurt</li><li>• 8 Aprikosen, gehackt</li><li>• 2 Pfirsiche, püriert</li><li>• 60 g Walnüsse, gehackt</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Rühren Sie den Joghurt cremig auf und geben Sie die Aprikosen hinein. Die Mischung in eine Form füllen und dort das Pfirsichpüree darauf geben. Mit einer Gabel leicht unterheben.</li><li>2. Die Walnüsse darüber verteilen und das Eis für 6 Stunden in den Gefrierschrank geben.</li></ol>

# Haselnuss Eis

*Menge: 300 ml | 10 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 200 ml Sahne</li><li>• 100 g Joghurt</li><li>• ½ TL Vanillemark</li><li>• 1 Banane, püriert</li><li>• 30 g Haselnuss, gemahlen</li><li>• 50 g Haselnüsse, gehackt</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Schlagen Sie die Sahne auf.</li><li>2. Verrühren Sie die pürierte Banane mit dem Joghurt.</li><li>3. Geben Sie den Joghurt nach und nach unter die Sahne, heben Sie danach die gemahlenen Nüsse sowie die gehackten Nüsse unter.</li><li>4. Das Eis in eine Form geben und im Gefrierfach für 1 Stunde ruhen lassen, danach erneut umrühren.</li><li>5. Das Eis wieder in das Gefrierfach legen und für weitere 5 Stunden gefrieren lassen.</li></ol>

# Amaretto Kirsch Eis

*Menge: 500 ml | 15 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 350 g Schattenmorellen, abgetropft</li><li>• 400 g Quark</li><li>• 100 ml Sahne</li><li>• 2 TL Amaretto-Likör</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Die Sahne steifschlagen und den Quark mit dem Amaretto Likör cremig rühre. Diesen können Sie ohne oder mit Alkohol nutzen.</li><li>2. Die Kirschen in einem Mixer pürieren, bei Bedarf ein paar Kirschen ganz lassen, wer Stücke mag.</li><li>3. Nun die Kirschen mit dem Quark vermischen und die Sahne vorsichtig unterheben.</li><li>4. Das Eis in eine Form geben und diese in ihr Gefrierfach stellen. Dort nach 30 Minuten herausholen und nochmals cremig rühren. Danach für weitere 5 Stunden im Gefrierfach ruhen lassen.</li></ol>

# Banana Split

*Menge: 300 ml | 10 Min. Arbeitszeit | 6 Std. Ruhezeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 50 g Schokoraspeln, Zuckerfrei</li><li>• 8 Bananen, in Stücken, gefroren</li><li>• 200 ml Sahne</li><li>• 100 g Joghurt</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Den Joghurt und die Bananen im Mixer pürieren.</li><li>2. Die Sahne steifschlagen.</li><li>3. Die Sahne unter den Joghurt heben und die Schokoraspeln einrieseln lassen, leicht unterheben.</li><li>4. Die Masse in eine Form geben und diese in ihr Gefrierfach stellen.</li><li>5. Rühren Sie nach 30 Minuten sowie nach 60 Minuten erneut die Masse um und lassen Sie diese danach für 5 Stunden gefrieren.</li></ol>

# Bonus Rezept



# Eiswaffel selber machen

*Menge: 10 Eiswaffeln | 20 Min. Arbeitszeit*

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 Ei, verquirlt</li><li>• 1 Eiweiß, steif</li><li>• 50 g Zucker, braun</li><li>• 100 g Mehl</li><li>• 80 g Butter, weich</li><li>• 2 EL Sahne</li><li>• ½ TL Vanillepaste</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Verrühren Sie das komplette Ei mit dem Zucker und der Butter, zu einer schaumigen Masse.</li><li>2. Danach das Mehl, Sahne, Vanillepaste unterheben.</li><li>3. Am Ende das Eischnee vorsichtig unterheben.</li><li>4. Heizen Sie ihr Waffeleisen vor. Geben Sie jeweils etwas Teig hinein und backen Sie die Waffel aus. Sobald diese aus dem Eisen kommt, zu einer Eiswaffel aufrollen. Das Ende sollte geschlossen sein, dafür einfach unten enger zusammenrollen und nach oben hin, weiter auseinander.</li><li>5. Damit die Waffel mehr Stabilität erhält, können Sie die Öffnung, in die ihre Eis Kugel kommt, in geschmolzene Schokolade tauchen. Dies festigt nicht nur sondern lässt auch die Möglichkeit zur Verzierung.</li></ol>

## Haftungsausschluss

Die Umsetzung aller enthaltenen Informationen, Anleitungen und Strategien dieses Buches ist auf eigene Gefahr. Für jeglichen Schaden kann der Autor aus keinem Rechtsgrund eine Haftung übernehmen. Haftungsansprüche gegen den Autor für Schäden materieller oder ideeller Art, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter und/oder unvollständiger Informationen verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen. Rechts- und Schadenersatzansprüche sind daher ausgeschlossen. Das Werk inklusive aller Inhalte wurde unter größter Sorgfalt erarbeitet. Der Autor übernimmt keine Haftung für die Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit der Inhalte des Buches, ebenso nicht für Druckfehler. Es kann keine juristische Verantwortung sowie Haftung in irgendeiner Form für fehlerhafte Angaben und daraus entstandenen Folgen vom Autor übernommen werden.

## Urheberrechtsschutz

„Das Werk einschließlich aller Inhalte ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck oder Reproduktion (auch auszugsweise) in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie oder anderes Verfahren) sowie die Einspeicherung, Verarbeitung, Vervielfältigung und Verbreitung mit Hilfe elektronischer Systeme jeglicher Art, gesamt oder auszugsweise, ist ohne ausdrückliche schriftliche Genehmigung des Verlages untersagt.

## Impressum

Easy Kochen wird vertreten durch:

Maria Laniewska  
Peterstraße 74  
52062 Aachen

1. Auflage, 2021

Kontakt: [veolas-aix@outlook.com](mailto:veolas-aix@outlook.com)

Covergestaltung: [www.fiverr.com](http://www.fiverr.com)

Alle Rechte vorbehalten