

LandGenuss

Eiscreme

LEICHT GEMACHT

Kreationen,

die auf der Zunge zergehen

- Parfait, Sorbet & Eis auf Milch- und Sahnebasis
- Neue Trend-Eissorten
- Fruchtiges Eis am Stiel
- Fix gemixt: Blitzeis



Himbeer-Blitzeis mit
Mascarpone

So wird Eis
richtig cremig

Wir verraten die besten Tricks



EXCLUSIVE

Digital lesen UND SPAREN!

Lesen Sie unser Magazin als E-Paper - wann und wo Sie wollen - und sichern Sie sich viele Vorteile

JETZT FÜR
NUR 1 EURO
TESTEN*



* Nach 1 Ausgabe direkt ins Jahresabo (35,90 Euro für 8 Ausgaben) wechseln
* Bezug auf die einmalige Testausgabe für 1 Euro. Im E-Paper-Abo sparen Sie mit jeder Ausgabe 20 Prozent im Vergleich zum gedruckten Magazin.

Gut für die Umwelt:

Sie reduzieren den Papierverbrauch erheblich

Gut fürs Konto:

Sie sparen 85 Prozent im Vergleich zum gedruckten Magazin**

Gratis-Extra:

Als E-Paper-Nutzer:in erhalten Sie mit jeder Ausgabe exklusiv weitere italienische Rezepte

Fotos: AdobeStock/
Yaruniv-Studio (1), Archiv (1)

www.soisstitalien.de/E-Paper-Probeabo



endlich ist es soweit, draußen ist Sommer, Sonne, Sonnenschein. Unser absolutes Sommer-Must-have? Ein Eis. Oder zwei. Oder drei. Zu einem perfekten Sommertag gehört das kalte Glück einfach dazu. Über unsere Lieblingssorten diskutieren wir uns die Köpfe heiß, um sie dann beim gemeinsamen Probieren genussvoll wieder abzukühlen. Welcher Eistyp sind Sie? Schieben Sie gern mal eine ruhige Kugel? Oder genießen Sie die Abkühlung lieber mit Stiel? Ob cremig, fruchtig oder schokoladig, wir haben unsere Lieblingseiskreationen für Sie zusammengetragen. Kosten Sie selbst, welcher Ihr Frostfavorit ist. 36 Rezepte für coole Eissorten, Sorbets, Parfaits und neue Eistrends erwarten Sie.

Freuen Sie sich zudem auf unsere informativen Ratgeber. Wir verraten Ihnen Tipps und zeigen Tricks zur Eisherstellung und nennen unsere liebsten Toppings für sommerlichen Eisgenuss. Wer sich ans Gefrieren nicht rantraut, lässt sich unser Blitzeis schmecken. Denn die Nicecream-Kreationen sind schnell zubereitet und gelingen garantiert.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung und einen wunderbaren Sommer im Eishimmel!



Ihre Redaktion von
LandGenuss

IMPRESSUM www.landgenuss-magazin.de

Verlag: falkemedia GmbH & Co. KG, An der Halle 400 #1, 24143 Kiel | Tel. +49 (0) 431 / 200 766-0 | info@landgenuss-magazin.de | **Herausgeber:** Kassian Alexander Goukassian (v.i.S.d.P.) | **Chefredakteurin:** Amelie Flum (a.flum@falkemedia.de) | **Redaktion** (redaktion@landgenuss-magazin.de): Henrike Wölfel, Janika Ewers, Nicole Neumann | **Rezeptservice:** rezeptservice@falkemedia.de | **Fotos:** Kathrin Knoll, Ira Leoni, Désirée Peikert, Nicky & Max, Tina Bumann, Katharina Küllmer, Frauke Antholz, Getty Images, AdobeStock | **Grafik & Bildbearbeitung:** Nele Witt | **Urheberrecht:** Alle hier veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Reproduktionen jeglicher Art sind nur mit Genehmigung des Verlags gestattet. | **Datenschutz:** Jürgen Koch (datenschutzanfrage@falkemedia.de) | **falkemedia, 2023**





INHALT



S. 11 Milch-Sahne-Eis mit Fruchtsoße



S. 13 Schokoladeneis



S. 9 Pistazieneis



S. 15 Rhabarbereis



S. 17 Erdbeer-Schmandeis



S. 21 Brombeereis am Stiel



S. 23 Maracujaeis am Stiel



S. 25 Wassermeloneneis am Stiel



S. 27 Mascarponeeis am Stiel



S. 33 Erdbeer-Nicecream



S. 35 Bananen-Nicecream



S. 37 Himbeer-Blitz Eis



S. 39 Bananen-Schoko-Nicecream



S. 43 Campari-Sorbet



S. 47 Brombeer-Blaubeer-Sorbet



S. 45 Pfirsich-Granita



S. 49 Mandarinensorbet



S. 53 Parfait aus weißer Schokolade



S. 55 Vanilleparfait mit Äpfeln



S. 57 Parfait mit Schokoblättern



S. 67 Rainbow-Eiscreme



S. 59 Orangen-Ricotta-Parfait



S. 65 „Kinder Schokolade“-Eis



S. 69 Mandel-Salzkaramell-Eis



S. 71 Veganes „Raffaello“-Eis

Ratgeber

S. 28/29 10 geniale Eis-Tipps

S. 28 Grundrezept für Vanilleeis

S. 60/61 Feine Toppings für Ihre Eiskreationen





Sahniges Eis CREMIG

Kombiniert mit Frucht, Schokolade oder Pistazien
sind diese Eisvarianten ein Hochgenuss

Pistazieneis

SEITE 9



Milch-Sahne-Eis mit
Johannisbeersoße

SEITE 11



Schokoladeneis

SEITE 13



Rhabarbereis

SEITE 15



Erdbeer-Schmandeis mit
Rhabarberkompott

SEITE 17



Pistazieneis

ZUTATEN für 8 Personen

- › **550 ml Milch**
- › **125 g Zucker**
- › **2 Pck. Vanillezucker**
- › **250 g Sahne**
- › **150 g ungesüßtes Pistazienmus**
- › **1/4 TL Johannisbrotkernmehl**
- › **einige gehackte Pistazien zum Garnieren**

1 Milch, Zucker und Vanillezucker in einem Topf erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Mischung mit Sahne, Pistazienmus und Johannisbrotkernmehl in einen Mixer geben, alles pürieren.

2 Eismasse in einen gefriergeeigneten Behälter umfüllen, abkühlen lassen und anschließend mindestens 5 Stunden tiefkühlen, dabei die Eismasse zwischendurch immer wieder mit einer Gabel durchrühren, damit keine großen Eiskristalle entstehen.

3 Das Eis 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühlschrank nehmen und etwas antauen lassen. Dann zu Kugeln formen, mit gehackten Pistazien garnieren und servieren.

TIPP: Heben Sie nach Belieben noch einige geröstete und gehackte Pistazienkerne unter die Eismasse, wenn Sie gerne crunchy Stückchen im Eis haben.

ZUBEREITUNGSZEIT 25 Minuten zzgl. 5 Stunden Kühlzeit



Milch-Sahne-Eis mit Johannisbeersoße

ZUTATEN für 4 Personen

- › **250 ml Milch**
- › **80 g Zucker**
- › **1 Pck. Vanillezucker**
- › **4 Eigelb**
- › **250 g Sahne**
- › **125 g Rote Johannisbeeren**
- › **100 g Puderzucker**

1 Milch, Zucker und Vanillezucker in einem Topf unter Rühren erhitzen. Eigelb in einer Schüssel verrühren, die heiße Milchmischung in einem dünnen Strahl unter Rühren dazugießen. Den Mix in den Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis er andickt. Die Creme abkühlen lassen und kalt stellen.

2 Die Sahne steif schlagen und unter die kalte Creme heben. Die Masse in einen gefriergeeigneten Behälter geben und 30 Minuten in den Tiefkühlschrank stellen. Die leicht angefrorene Eismasse gründlich umrühren, dann weitere 30 Minuten gefrieren lassen. Den Vorgang wiederholen, bis ein cremiges Eis entstanden ist.

3 Inzwischen Johannisbeeren verlesen und waschen, dann gut abtropfen lassen und mit dem Puderzucker fein pürieren. Die Soße zum Eis servieren.

TIPP: Das Eis sollte bereits etwa 10 Minuten vor dem Verzehr aus dem Tiefkühlschrank genommen werden, dadurch entfaltet sich der Geschmack besonders gut.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten zzgl. 4 Stunden Kühlzeit



Schokoladeneis

ZUTATEN für 6 Personen

- › **150 g Zartbitterschokolade**
- › **300 ml Milch**
- › **120 g Puderzucker**
- › **1 Pck. Vanillezucker**
- › **1 Prise Salz**
- › **400 g Sahne**
- › **einige Eiswaffeln zum Servieren, nach Belieben**

1 Die Schokolade hacken und mit Milch, Puderzucker, Vanillezucker und Salz in einem Topf erwärmen, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Den Topf dann vom Herd nehmen und die Mischung abkühlen lassen.

2 Sahne halb steif schlagen und unter die Schokoladen-Milch ziehen. Die Eismasse in eine flache gefriergeeignete Schale füllen und mindestens 5 Stunden in den Tiefkühlschrank stellen, dabei zwischendurch mit einer Gabel gut durchrühren, damit sich möglichst keine Eiskristalle bilden. Alternativ die Eismasse nach Herstellerangaben in einer Eismaschine gefrieren lassen.

3 Das Eis 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühlschrank nehmen und etwas antauen lassen. Nach Belieben mit einem Eisloeffel zu Kugeln formen und in Eiswaffeln anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten zzgl. 5 Stunden Kühlzeit



Rhabarbereis

ZUTATEN für 6 Personen

- › **650 g Rhabarber**
- › **100 g Zucker**
- › **2 Pck. Vanillezucker**
- › **200 g Sahne**
- › **300 g Joghurt**
- › **200 ml Milch**

1 Rhabarber putzen, bei Bedarf schälen, waschen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Mit Zucker und Vanillezucker in einem Topf mischen und 30 Minuten ziehen lassen.

2 Anschließend den Rhabarbermix aufkochen und 8–10 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Das Kompott vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen.

3 Die Sahne steif schlagen. Joghurt, Milch und Rhabarberkompott verrühren. Die Sahne unter die Masse heben. Die Eismasse in eine gefriergeeignete Form oder Schüssel umfüllen und verschließen.

4 Das Eis ca. 4 Stunden im Tiefkühlschrank gefrieren lassen. Dabei alle 30–45 Minuten umrühren, damit sich keine größeren Eiskristalle bilden können. Das Rhabarbereis 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühlschrank nehmen und etwas antauen lassen.

TIPP: Das einfache Rhabarberkompott, das hier in Schritt 1 und 2 zubereitet wird, ist ein tolles Basisrezept. Sie können das Kompott nach dem Abkühlen auch zu Joghurt oder Quark reichen oder es mit Zwieback und Milch genießen.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten zzgl. 30 Minuten Ruhezeit und 4 Stunden Kühlzeit



Erdbeer-Schmandeis mit Rhabarberkompott

ZUTATEN für 4–6 Personen

- › 400 g Erdbeeren
- › 100 g Sahne
- › 130 g Zucker
- › 2 Eigelb
- › 150 g Schmand
- › 500 g Rhabarber
- › 1 Vanilleschote
- › 230 ml klarer Apfelsaft
- › 2 EL Speisestärke

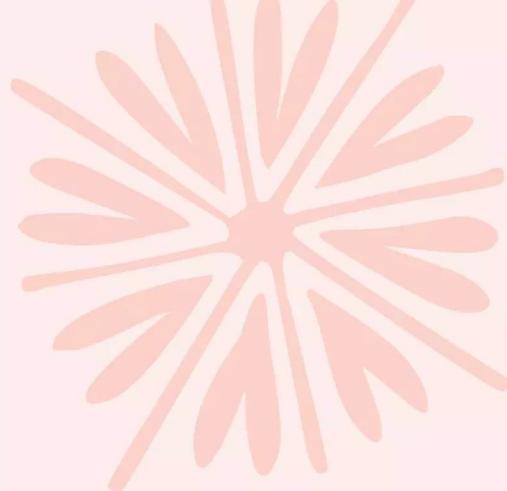
1 Für das Eis die Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. In ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.

2 Sahne und 100 g Zucker in einen Topf aufkochen und vom Herd nehmen. Eigelb mit einem kleinen Schuss der warmen Sahne verrühren und anschließend die übrige lauwarme Sahnemasse unterrühren. Den Schmand unterrühren. Das Erdbeerpüree bis auf 4 EL dazugeben. Die Masse in einer Eismaschine oder in einer gefriergeeigneten Schüssel unter gelegentlichem Rühren gefrieren lassen.

3 Für das Kompott den Rhabarber putzen, waschen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauslösen. 150 ml Apfelsaft, Vanillemark und -schote und den restlichen Zucker in einem Topf aufkochen. Rhabarber dazugeben und im Sud ca. 10 Minuten abgedeckt köcheln lassen.

4 Die Speisestärke mit dem übrigen Apfelsaft glatt rühren. Den Mix unter das Rhabarberkompott rühren, dieses ca. 2 Minuten köcheln lassen, dann die Vanilleschote entfernen. Das Rhabarberkompott vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Das Erdbeereis mit dem Rhabarberkompott und dem übrigen Erdbeerpüree anrichten und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten zzgl. 4 Stunden Kühlzeit



Auf die Hand EIS AM STIEL

Herrlich fruchtig sind diese Eiskreationen eine Wucht. Los geht das Schleckvergnügen!



Brombeer-Limetten-Eis
am Stiel

SEITE 21



Wassermeloneneis am Stiel

SEITE 25



Maracuja Eis am Stiel

SEITE 23



Mascarpone Eis am Stiel

SEITE 27



Brombeer-Limetten-Eis am Stiel

ZUTATEN für 6 Stück

- › **300 g Brombeeren**
- › **80 g Puderzucker**
- › **150 g Joghurt**
- › **250 g Ricotta**
- › **1 Biolimette (abgeriebene Schale)**

1 Brombeeren ggf. vorsichtig waschen und trocken tupfen. Mit der Hälfte des Puderzuckers in ein hohes, schmales Gefäß geben und alles mit dem Stabmixer pürieren.

2 In einer separaten Schüssel Joghurt, Ricotta, abgeriebene Limettenschale und übrigen Puderzucker verrühren.

3 Die Ricottacreme gleichmäßig auf 6 Eis-am-Stiel-Förmchen aufteilen, das Brombeerpüree daraufgeben. Mit einer Gabel vorsichtig durch die Förmchen kreisen, sodass eine Marmorierung entsteht. Die Stiele hineinstecken, die Deckel auf die Förmchen geben und das Stieleis in mindestens 6 Stunden gefrieren lassen.

TIPP: Wer möchte, verwendet für das Stieleis eine Mischung aus Brombeeren und Blaubeeren.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten zzgl. 6 Stunden Kühlzeit



Maracujaeis am Stiel

ZUTATEN für 6 Stück

- › **250 ml Maracujanektar**
- › **1/2 TL Johannisbrotkernmehl**
- › **200 g Mangofruchtfleisch**
- › **400 g Sahne**
- › **1 Vanilleschote (ausgelöstes Mark)**
- › **300 g gezuckerte Kondensmilch (Dose)**

1 Maracujanektar und Johannisbrotkernmehl in einem Standmixer pürieren und 5 Minuten quellen lassen. Mangofruchtfleisch untermixen. Sahne und Vanillemark in einer separaten Schüssel steif schlagen. Kondensmilch und 1/3 des Maracujamix unterziehen.

2 Die Masse in 8 Eis-am-Stiel-Formen geben, jeweils 1 Holzstiel hineinstecken und die Masse in 3 Stunden gefrieren lassen. Blech mit Backpapier auslegen. Das Eis aus dem Tiefkühlschrank nehmen, aus den Formen lösen, kurz in den übrigen Maracujamix tauchen und aufs Blech legen. Das Eis in weiteren 60 Minuten gefrieren lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten zzgl. 4 Stunden Kühlzeit



Wassermeloneneis am Stiel

ZUTATEN für 8 Stück

- › **550 g Wassermelonenfruchtfleisch (nach Möglichkeit ohne Kerne)**
- › **2 EL Biolimettsensaft**
- › **40 g Zartbitter-Schokodrops**
- › **100 g vegane Joghurtalternative auf Kokosbasis**
- › **4 Kiwis**
- › **2 Stiele Zitronenmelisse**

1 Wassermelonenfruchtfleisch würfeln und mit dem Limettensaft in einem Standmixer fein pürieren. Schokodrops dazugeben und mit dem Fruchtpüree vermengen. Die Masse dann in 8 Eisförmchen (à ca. 100 ml) zu 2/3 füllen und im Tiefkühlschrank in ca. 60 Minuten gefrieren lassen.

2 Eisförmchen aus dem Tiefkühlschrank nehmen und den Kokosjoghurt auf der angefrorenen Wassermelonenmischung verteilen. Dabei muss noch genügend Platz für die letzte Schicht bleiben. Alles ca. 30 Minuten im Tiefkühlschrank gefrieren lassen.

3 Inzwischen die Kiwis schälen und grob zerkleinern. Die Zitronenmelisse waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen und mit den Kiwistücken fein pürieren. Die Eisförmchen wieder aus dem Tiefkühlschrank nehmen und das Kiwipüree jeweils auf der Joghurtschicht verteilen. Je 1 Holzstiel hineinstecken. Das Wassermeloneneis am Stiel in mindestens 4 Stunden gefrieren lassen, dann servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten zzgl. 5 Stunden Kühlzeit



Mascarponeis am Stiel

ZUTATEN für ca. 10 Stück

- › **2 reife Mangos**
- › **1 Granatapfel**
- › **250 g Mascarpone**
- › **100 g Joghurt**
- › **75 g Zucker**

1 Die Mangos schälen. Das Fruchtfleisch vom Stein schneiden, dann in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.

2 Den Granatapfel halbieren. Die dicke Haut lockern, die Hälften mit der Schnittfläche nach unten in die Handfläche legen und die Kerne mit einem Löffel herausklopfen. Die Kerne verlesen und vorsichtig unter das Mangopüree rühren. Mascarpone, Joghurt und Zucker in eine kleine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät glatt rühren.

3 Die Mango-Granatapfel-Mischung und die Mascarponecreme abwechselnd in ca. 10 Eis-am-Stiel-Förmchen schichten, sodass ein schönes Muster entsteht. Die Förmchen verschließen, die Holzstiele in die Creme stecken und die Eismasse über Nacht im Tiefkühlschrank gefrieren lassen. Das Eis dann vorsichtig aus den Förmchen lösen und sofort servieren.

TIPP: Eis-am-Stiel-Formen erhalten Sie in vielen unterschiedlichen Varianten und Größen im Haushaltwarengeschäft und im Internet. Die Granatapfelkerne sorgen im Stieleis für einen kleinen Knuspereffekt und zusätzliche Fruchtigkeit. Alternativ können Sie auch das Fruchtfleisch von 2–3 Maracujas unter das Mangopüree rühren oder stattdessen gehackte Mandeln, Pistazien oder Pinienkerne verwenden, die ebenfalls einen tollen und aromatischen Kontrast zur cremigen Mascarponecreme bieten.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten zzgl. 8 Stunden Kühlzeit



10 geniale Eis-Tipps

Wir beantworten Ihnen die wichtigsten Fragen rund um selbst gemachtes und gekauftes Eis

Fertiges Eis verfeinern – so wird's extralecker

Für eine fixe Eiskreation eignen sich hochwertiges Vanille- oder Schokoladeneis, das Sie im Handumdrehen mit wenigen Zutaten cremig rühren. Löslicher Kaffee, Zimt- oder Kakaopulver, Nüsse oder gehackte Schokolade im Vanilleeis schmecken ebenso gut wie Chili, Pfeffer oder Ingwer, die besonders in Schokoeis für einen tollen Kontrast sorgen.

1

Geschmacksexplosion

Sie finden gewöhnliches Vanilleeis ein wenig langweilig? Dann essen Sie es doch einmal wie unsere Nachbarn aus Italien, auch wenn es sich erst einmal etwas ungewöhnlich anhört: Geben Sie einen Spritzer natives Olivenöl extra und eine Prise grobes Meersalz über Ihr Vanilleeis. Achten Sie dabei unbedingt auf ein gutes Eis und ein qualitativ hochwertiges Olivenöl. Sie werden Ihr Vanilleeis nie wieder anders essen wollen!

2



Grundrezept für Vanilleeis

Das Mark von 1 Vanilleschote samt ausgelöster Schote mit 300 ml Milch, 200 g Sahne und 70 g Zucker in einem Topf aufkochen. 6 Eigelbe und 50 g Zucker schaumig schlagen. Vanilleschote entfernen und die heiße Milchmischung über einem heißen Wasserbad unter Rühren zur Eigelbmasse gießen. Alles dickcremig aufschlagen, dann kalt schlagen und die Masse in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Eiswaffeln einfach selber backen

Für ca. 20 Waffeln 90 g geschmolzene Butter mit 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker sowie 1 Ei verrühren. 125 ml Wasser und 175 g Mehl dazugeben und alles glatt rühren. Den Teig einige Stunden oder über Nacht ruhen lassen, dann verarbeiten. Für Eiswaffeln ohne Hörncheneisen den Teig portionsweise in einer beschichteten Pfanne bei kleiner Hitze ca. 2 Minuten je Seite backen. Zum Formen die Waffel heiß über ein Waffelhorn wickeln und auskühlen lassen. Alternativ den Teig über eine umgedrehte Schale legen, vorsichtig andrücken und auskühlen lassen. Der Teig lässt sich nur heiß in Form bringen, daher zu Handschuhen greifen.

4

Wie süß soll es sein?

Schmecken Sie die Eismasse ruhig ein wenig süßer ab, gefroren ist sie dann perfekt. Verwenden Sie möglichst feinen Zucker, damit er sich gut auflöst. Alternativ eignen sich auch Honig, Sirup oder Karamellsüße zum Süßen der Eisgrundmasse.

Haltbarkeit

Wollen Sie das Eis erst später genießen? Kein Problem! Füllen Sie es in eine verschließbare gefriergeeignete Dose und stellen es in den Tiefkühlschrank. Ist das Eis gut durchgefroren, nehmen Sie es für eine perfekte zartschmelzende Konsistenz am besten 10–15 Minuten vor dem Verzehr aus dem Tiefkühlschrank. Wie lange Ihr selbst gemachtes Eis haltbar ist, hängt vom Rezept ab. Sind frische Eier enthalten, sollten Sie es innerhalb von 2–3 Wochen verzehren. Eiscreme ohne Ei können Sie luftdicht verschlossen rund 6 Wochen im Tiefkühlschrank aufbewahren.

7

Die Wahl der Zutaten

Verwenden Sie nur frische und qualitativ hochwertige Zutaten, das betrifft in erster Linie die Eier.

Geben Sie Früchte zum Eis, sollten nur reife und saisonale Exemplare verwendet werden, da diese besonders viel Aroma und eine hauseigene Süße mitbringen. Auch Sahne und Milch sind Geschmacksgeber und sollten daher ebenfalls von hoher Qualität sein.



Eiscreme vor Gefrierbrand schützen

Achten Sie darauf, dass im Tiefkühlschrank immer eine konstante Temperatur herrscht und geben Sie nur vollständig ausgekühlte Lebensmittel zum Lagern hinein, um mögliche Temperaturschwankungen zu vermeiden. Füllen Sie das Eis in eine verschließbare Dose und stellen Sie diese nach Entnahme zügig wieder in den Tiefkühlschrank.

5

So wird Eis richtig cremig

Je fetter die Grundprodukte für Milcheis sind, desto cremiger wird es. Greifen Sie also eher zu Vollfettprodukten, wenn Sie eine glatte, sahige Konsistenz bevorzugen. Magere Alternativen sorgen durch den niedrigeren Fett- und höheren Wassergehalt dazu, beim Gefrieren etwas grisselig zu werden. Übrigens spielt auch Eigelb eine Rolle für die Konsistenz, da auch dies viel Fett enthält. Das Eigelb sollte bei der Zubereitung der Eismasse gut durcherhitzt werden.

6

Welche Eismaschine ist die richtige für mich?

Hier gibt es grundsätzlich zwei verschiedene Typen: Eismaschinen mit Kühleinheit oder -akku, bei der Sie sowohl das Kühlelement als auch die Eismasse vorkühlen müssen. Solche Geräte sind platzsparend im Küchenschrank verstaubar und für ca. 50 Euro im Handel erhältlich. Eismaschinen mit einem Kompressor hingegen kühlen den Inhalt selbst herunter, sodass ein schneller Eisgenuss garantiert ist. Diese Maschinen sind etwas größer und ab ca. 120 Euro im Handel erhältlich.

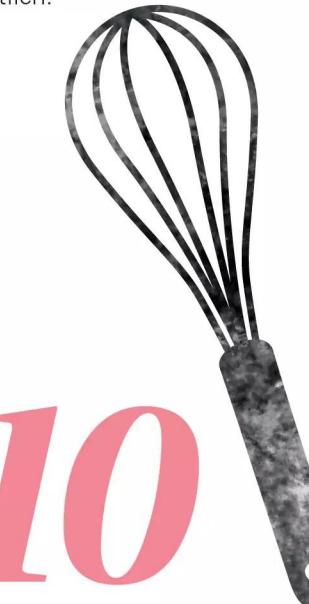
8

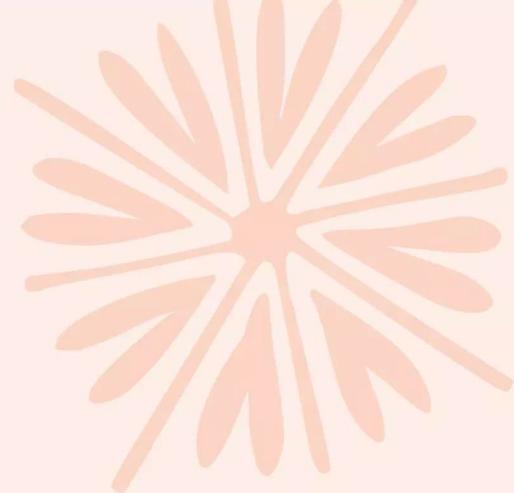
Regelmäßig rühren!

Damit das Eis schön cremig wird, muss es ständig gerührt werden. Eine Eismaschine nimmt Ihnen diese Arbeit ab. Haben Sie allerdings keine, sollten Sie die Eismasse etwa alle 30 Minuten gut umrühren, damit sich keine großen Eiskristalle bilden können und die Masse gleichmäßig durchfriert.

9

10





Ratzfatz fertig BLITZEIS

Für diese vier Eisvarianten benötigen Sie nicht viel Zubereitungszeit, dafür aber einen guten Mixer



Erdbeer-Nicecream

SEITE 33



Himbeer-Blitz Eis mit
Mascarpone

SEITE 37



Bananen-Nicecream mit
Erdnuss und Schoko

SEITE 35



Bananen-Schoko-
Nicecream

SEITE 39



Erdbeer-Nicecream

ZUTATEN für 4 Personen

- › 200 g Erdbeeren zzgl. einige mehr
zum Garnieren
- › 3 Bananen in Stücken, gefroren
- › 1 TL selbst gemachter Vanillezucker

Die Erdbeeren waschen, putzen und mit den übrigen Zutaten in einen leistungsstarken Standmixer geben. Alles fein zerkleinern. Das Eis auf Schälchen verteilen, nach Belieben mit ein paar Erdbeeren garnieren und sofort servieren.

TIPP: Verwenden Sie am besten sehr reife Bananen, diese dürfen ruhig schon einige braune Flecken haben, dadurch schmecken sie wunderbar süß. Schneiden Sie die geschälten Bananen in 2–3 cm dicke Scheiben und frieren Sie sie portionsweise, flach nebeneinander liegend, für einige Stunden – oder über Nacht – ein.

ZUBEREITUNGSZEIT 5 Minuten



Bananen-Nicecream mit Erdnuss und Schoko

ZUTATEN für 4 Personen

- › 3 Bananen in Stückchen, gefroren
- › 40 ml Mandeldrink
- › 15 g Erdnussmus
- › 40 g geröstete Erdnüsse zzgl. einige zum Garnieren
- › 25 g Kakaonibs zzgl. einige zum Garnieren

Gefrorene Bananen, Mandeldrink, Erdnussmus, Erdnüsse und Kakao-nibs in einem leistungsstarken Standmixer zerkleinern. Das Eis mit Erdnüssen und Kakaonibs garnieren und servieren.

TIPP: Für etwas mehr Festigkeit können Sie das fertige Eis in eine gefriergeeignete Form füllen und vor dem Servieren ca. 30 Minuten tiefkühlen. Wer keine Stückchen im Eis mag, lässt die Erdnüsse und Kakaonibs einfach weg.

ZUBEREITUNGSZEIT 5 Minuten



Himbeer-Blitzeis mit Mascarpone

ZUTATEN für 4 Personen

- › **350 g TK-Himbeeren**
- › **60 g Puderzucker**
- › **100 g Mascarpone**

Die gefrorenen Himbeeren mit Puderzucker und Mascarpone in einem leistungsstarken Standmixer fein pürieren. Das Eis sofort servieren.

TIPP: Für eine gesündere Variante können Sie statt Mascarpone Joghurt verwenden und den Puderzucker durch Honig, Agavendicksaft oder Ahornsirup ersetzen.

ZUBEREITUNGSZEIT 5 Minuten



Bananen-Schoko-Nicecream

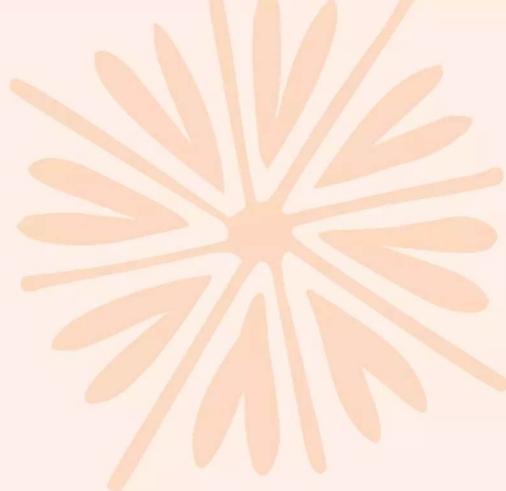
ZUTATEN für 4 Personen

- › 4 Bananen in Stücken, gefroren
- › 30 g Kakaopulver
- › 1/2 TL Vanilleextrakt

Alle Zutaten in einen leistungsstarken Standmixer geben und fein zerkleinern. Das Eis auf Schälchen verteilen und servieren.

TIPP: Für die perfekte Konsistenz lassen wir die Bananen ein paar Minuten antauen, so wird die Nicecream sehr cremig. Je nach Stückgröße und Zimmertemperatur kann die Dauer schwanken. Mit ein paar Tricks gelingt Ihnen aber gewiss immer die perfekte Nicecream. Ist die Masse zu fest, geben Sie einfach etwas Flüssigkeit wie z.B. Milch, Milchalternativen oder Wasser hinzu. Ist die Masse bereits zu weich, so geben Sie diese vor dem Servieren einfach für 30 Minuten in den Tiefkühlschrank.

ZUBEREITUNGSZEIT 10 Minuten



Fein & edel **SORBET**

Wer Gäste empfängt, kann mit diesen besonderen
Kreationen mächtig Eindruck schinden



Campari-Sorbet
SEITE 43



**Brombeer-Bluberry-Sorbet
mit Prosecco**
SEITE 47



Pfirsich-Granita
SEITE 45



Mandarinensorbet
SEITE 49



Campari-Sorbet

ZUTATEN für 4 Personen

- › **5–6 Bioorangen zzgl. 1 Bioorange zum Garnieren**
- › **100 g Puderzucker**
- › **150 ml Campari**

1 5–6 Orangen auspressen, 400 ml Saft abmessen. 100 ml davon mit dem Puderzucker in einem Topf aufkochen. Die Mischung so lange köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Den Sirup dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

2 Übrige 300 ml Orangensaft und den Campari zum Sirup geben und die Mischung in einer Eismaschine in ca. 45 Minuten gefrieren lassen. Die Masse in eine gefriergeeignete Schale füllen, abdecken und ca. 2 Stunden in den Tiefkühlschrank stellen.

3 Übrige Orange heiß abwaschen und trocken reiben, dann halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Das Campari-Sorbet mit den Orangenscheiben anrichten und servieren.

TIPP: Das Sorbet gelingt auch ohne Eismaschine: Die Masse in eine flache gefriergeeignete Schüssel füllen und in ca. 4 Stunden gefrieren lassen, dabei alle 30 Minuten durchrühren.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 2 Stunden Kühlzeit



Pfirsich-Granita

ZUTATEN für 4 Personen

- › **6 Pfirsiche**
- › **1 Bioorange (Saft)**
- › **2 EL Zucker**
- › **2 EL Orangenlikör**

1 Pfirsiche waschen, entsteinen und enthäuten. Das Fruchtfleisch klein schneiden und mit Orangensaft, Zucker und Likör pürieren.

2 Die Masse in einen gefriergeeigneten Behälter füllen, abdecken und ca. 3 Stunden in den Tiefkühlschrank stellen. Alle 30 Minuten umrühren. Die Granita in Gläser füllen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 10 Minuten zzgl. 3 Stunden Kühlzeit



Brombeer-Blaubeer-Sorbet mit Prosecco

ZUTATEN für 4 Personen

- › 120 g Zucker
- › 350 g Brombeeren
- › 350 g Blaubeeren
- › 150 ml Prosecco, gut gekühlt
- › 1/2 Biozitrone (Saft)

1 Zucker mit 240 ml Wasser aufkochen und so lange köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen und den Sirup vollständig auskühlen lassen.

2 Inzwischen Brombeeren und Blaubeeren verlesen, ggf. waschen und abtropfen lassen. Dann mit dem Stabmixer fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

3 Fruchtpüree mit Prosecco, Zitronensaft und Zuckersirup gut vermischen. Den Mix in eine flache gefriergeeignete Form geben und für mindestens 3 Stunden in den Tiefkühlschrank geben, dabei alle ca. 30 Minuten kräftig umrühren.

TIPP: Richten Sie das Sorbet in Kugeln in Sektschalen an, gießen Sie dann etwas gut gekühlten Prosecco dazu und garnieren Sie alles mit etwas gehackter Minze oder mit einigen Minzblättchen.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten zzgl. 3 Stunden Kühlzeit



Mandarinensorbet

ZUTATEN für 4 Personen

- › **1 kg Mandarinen**
- › **150 g Zucker**
- › **1 Biozitrone (Saft)**
- › **1 Eiweiß**
- › **1 Prise Salz**
- › **1 EL Puderzucker**

1 Die Mandarinen schälen, in Spalten teilen und mit dem Zucker in einem Topf aufkochen. Den Mix köcheln lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Dann durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen, den Zitronensaft dazugeben und alles auskühlen lassen.

2 Eiweiß mit Salz fast steif schlagen, dann den Puderzucker dazugeben und alles weiterschlagen, bis die Masse steif ist. Diese dann unter die ausgekühlte Mandarinenmasse rühren. Die Mischung in eine Eismaschine geben. Wenn das Sorbet fest ist, nach Belieben anrichten (in Kugeln, Nocken oder mit einem Spritzbeutel) und sofort servieren.

TIPP: Wer keine Eismaschine hat, kann die Sorbetmasse auch in eine flache gefriergeeignete Schüssel füllen und diese für einige Zeit in den Tiefkühlschrank stellen. Die Masse dann alle 20 Minuten mit einem Schneebesen durchrühren, sodass das Sorbet cremig wird und keine großen Eiskristalle bildet.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten



Zartschmelzend **PARFAIT**

Ganz ohne Eismaschine entstehen diese süßen
Lieblinge, die auf der Zunge zergehen



Parfait aus weißer Schokolade mit Blaubeeren

SEITE 53



Parfait mit Schokoblättern und Himbeeren

SEITE 57



Vanilleparfait mit warmen Amarettoäpfeln

SEITE 55



Orangen-Ricotta-Parfait mit Maracuja

SEITE 59



Parfait aus weißer Schokolade mit Blaubeeren

ZUTATEN für 4 Personen

- › **400 g Blaubeeren**
- › **300 g weiße Schokolade zzgl. etwas mehr zum Garnieren**
- › **600 g Sahne**
- › **5 Eigelb**
- › **100 g Puderzucker**

1 Eine Kastenform (24 x 10 cm) mit Frischhaltefolie auslegen und kalt stellen. Blaubeeren verlesen, vorsichtig waschen und trocken tupfen. Die Schokolade grob hacken. 150 g Sahne erhitzen und die Schokolade darin unter Rühren schmelzen.

2 Eigelbe mit 80 g Puderzucker in einer Schüssel glatt rühren. Die flüssige Schokoladenmischung dazugeben und alles über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen.

3 Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse über einem eiskalten Wasserbad kalt rühren. Die übrige Sahne steif schlagen und unter die erkaltete Schokoladenmasse heben.

4 1/3 der Blaubeeren mit dem restlichen Puderzucker in ein hohes, schmales Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Ca. 1/3 der Blaubeeren unter die Eismasse heben. Die Parfaitmasse in die vorbereitete Form geben und glatt streichen. Blaubeerpüree daraufgeben und ebenfalls glatt streichen. Das Parfait im Tiefkühlschrank in mindestens 8 Stunden gefrieren lassen.

5 Parfait aus dem Tiefkühlschrank nehmen und ca. 10 Minuten antauhen lassen. Auf eine Platte stürzen und von der Frischhaltefolie befreien. Mit den übrigen Blaubeeren und etwas grob geraspelter weißer Schokolade garniert servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 8 Stunden Kühlzeit



Vanilleparfait mit warmen Amarettoäpfeln

ZUTATEN für 4–6 Personen

- › **500 g Sahne**
- › **4 Eigelb**
- › **100 g Puderzucker**
- › **1 Vanilleschote (ausgelöstes Mark)**
- › **2 säuerliche Äpfel**
- › **2 EL Zucker**
- › **5 EL Amaretto**

1 Für das Parfait eine kleine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen. Sahne steif schlagen und kalt stellen. Eigelb, Puderzucker und Vanillemark über einem heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse hell und cremig geworden ist, anschließend über einem Eiwasserbad kalt schlagen.

2 Die geschlagene Sahne unter die Eigelbcreme heben. Die Masse in die vorbereitete Kastenform geben, mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht in den Tiefkühlschrank stellen.

3 Ca. 15 Minuten vor dem Servieren das Vanilleparfait aus dem Tiefkühlschrank nehmen, damit es leicht antauen kann. Auf eine Platte stürzen und von der Frischhaltefolie befreien.

4 Inzwischen die Amarettoäpfel zubereiten. Dazu die Äpfel vierteln, schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Zucker in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze karamellisieren. Mit Amaretto ablöschen, dann vom Herd nehmen und zum in Scheiben geschnittenen Vanilleparfait servieren.

TIPP: Anstelle einer Kastenform können Sie auch mehrere kleine Portionsformen oder Tassen verwenden.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 8 Stunden Kühlzeit



Parfait mit Schokoblättern und Himbeeren

ZUTATEN für 8 Personen

- › 250 g Zartbitterschokolade
- › 200 g Himbeeren zzgl. einige mehr zum Garnieren
- › 1 EL Puderzucker
- › 1/2 Vanilleschote
- › 150 g Zucker
- › 6 Eigelb
- › 1 Prise Salz
- › 500 g Konditorsahne (35 % Fett)
- › etwas Sonnenblumenöl zum Fetten

1 Die Zartbitterschokolade grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen, dann auf einen Bogen Backpapier geben und zu einem Rechteck (ca. 60 x 28 cm) verstreichen. Die Masse mit Hilfe eines Löffelstiels in 6 Streifen (28 x 10 cm) einteilen und fest werden lassen. Himbeeren verlesen, vorsichtig waschen und trocken tupfen. Fein pürieren und durch ein Sieb streichen, dann mit dem Puderzucker mischen und beiseitestellen.

2 Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen. 75 ml Wasser mit ausgelöster Vanilleschote, Vanillemark sowie Zucker aufkochen und ca. 1 Minute köcheln lassen. Eigelbe mit Salz und Vanillesirup in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Die Vanilleschote entfernen, die Schüssel in ein Eiswasserbad setzen und die Masse kalt schlagen. Sahne steif schlagen und unterheben.

3 Eine Kastenform (Länge ca. 30 cm) mit wenig Öl einfetten, dann mit Frischhaltefolie auskleiden. Ca. 2 EL der pürierten Himbeeren vorsichtig unter die Parfaitmasse heben, sodass ein leichtes Marmormuster entsteht. Etwas der Masse in die Form geben, 1 Schokoladenplatte daraufsetzen. Masse und Schokoladenplatten nun abwechselnd in die Form schichten, mit Parfaitmasse abschließen. Das Parfait mit Frischhaltefolie abdecken und 12 Stunden gefrieren lassen.

4 Kurz vor dem Servieren das Parfait aus dem Tiefkühlschrank nehmen, aus der Form lösen und auf eine Platte stürzen. Von der Folie befreien, mit der restlichen Himbeersoße sowie einigen Himbeeren garnieren, in Scheiben schneiden und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten zzgl. 12 Stunden Kühlzeit



Orangen-Ricotta-Parfait mit Maracuja

ZUTATEN für 4–6 Personen

- › **150 g kandierte Orangen (alternativ Orangeat)**
- › **150 g Pistazienkerne**
- › **250 ml Milch**
- › **200 g Sahne**
- › **3 Eigelb**
- › **100 g Zucker**
- › **100 g Amarettini**
- › **400 g Ricotta**
- › **3–4 EL Bioorangensaft**
- › **etwas Sonnenblumenöl zum Fetten**
- › **3 Maracujas**

1 Die kandierten Orangen in kleine Würfel schneiden. Die Pistazien fein hacken. Milch und Sahne in einem Topf erwärmen. Eigelbe in einer Schüssel mit der Hälfte des Zuckers verquirlen, dann über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Warme Milchmischung dazugießen und alles 3–4 Minuten weiterschlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist, diese dann in einem Eiwasserbad kalt rühren.

2 Amarettini grob zerbröckeln. Ricotta in einer Schüssel mit Orangensaft und übrigem Zucker glatt rühren. Die Ricottamasse in die kalte Creme geben und alles verrühren. Orangen und Pistazienkerne unterrühren. Eine Kastenform dünn mit Öl ausstreichen und mit Frischhaltefolie auskleiden. Die Eismasse hineingeben und mit den Amarettinibröseln bestreuen. Alles vorsichtig mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht in den Tiefkühlschrank stellen.

3 Die Maracujas halbieren und das Mark aus der Schale lösen. Das Parfait aus der Form stürzen und von der Frischhaltefolie befreien, dann mit dem Maracujamark anrichten und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten zzgl. 8 Stunden Kühlzeit

Feine Toppings

Mit Süßen & Crunch setzen Sie Ihren Eiskreationen ein Genusshäubchen auf

1 Karamellsoße

Zutaten für 4 Flaschen (à ca. 75 ml): 130 g Zucker, 220 g Sahne, 40 g Butter

Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren. Sahne dazugeben, Karamell darin unter Rühren lösen. Die Butter dazugeben und unter Rühren bei kleiner Hitze cremig einköcheln lassen. Die Karamellsoße heiß in die vorgewärmten sterilen Flaschen füllen und diese luftdicht verschließen. Gekühlt und verschlossen ist die Soße ca. 3 Wochen haltbar.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

2 Schmand mit Honig

Zutaten für 4 Personen: 300 g Schmand, 50 g flüssiger Honig

Schmand und Honig in einer Schüssel glatt rühren. Die Creme gut gekühlt servieren.

Zubereitungszeit: 5 Minuten

3 Streusel mit Haferflocken

Zutaten für 4 Personen: 50 g Mehl, 50 g Haferflocken, 100 g brauner Zucker, 1 Prise Salz, 1 Msp.

Zimtpulver, 60 g weiche Butter

Alle Zutaten zu Streuseln verkneten. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech krümeln und bei 200 °C Ober-/Unterhitze in ca. 10 Minuten knusprig backen. Abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

4 Rhabarbersoße

Zutaten für 4 Personen: 500 g Rhabarber, 200 ml Bioorangensaft, 100 g Zucker

Die Rhabarberstangen putzen und waschen, dann in 1 cm große Stücke schneiden. Orangensaft und Zucker aufkochen. Rhabarber dazugeben und etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis der Rhabarber zerfällt. Soße auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

5 Geröstete Pinienkerne

Zutaten für 1 Glas (à ca. 100 g): 100 g Pinienkerne

Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne goldbraun anrösten, dann aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen. Die Kerne zum Eis servieren. Evtl. übrig gebliebene Pinienkerne in einem Schraubglas luftdicht verschlossen aufbewahren.

Zubereitungszeit: 10 Minuten





6 Vanillesoße

Zutaten für 4 Personen: 1 Vanilleschote, 500 ml Milch, 100 g Zucker, 6 Eigelb

1. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen. Milch mit Vanillemark und der ausgelösten Schote aufkochen. Zucker und Eigelb mit einem Schneebesen in einer Schüssel schaumig aufschlagen. Vanilleschote aus der Milch entfernen.
2. Die kochende Milch unter Rühren langsam in die Eigelbmasse gießen. Alles in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen, aber nicht kochen, bis die Soße leicht eindickt. Auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

7 Karamellisierte Walnüsse

Zutaten für 4 Personen: 100 g Walnüsse, 30 g flüssiger Honig, 20 g Zucker

Zutaten mischen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Nüsse bei 160 °C Ober-/Unterhitze in ca. 10 Minuten karamellisieren, anschließend auskühlen lassen und grob zerbrechen bzw. hauen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

8 Himbeersoße

Zutaten für 4 Personen: 500 g Himbeeren, 100 g Puderzucker

Die Beeren waschen und trocken tupfen, dann fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Püree mit dem Puderzucker mischen, Soße zum Eis servieren.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

9 Kleine Baisers

Zutaten für ca. 70 Stück: 2 Eiweiß, 1 Prise Salz, 125 g feinster Zucker, 1 TL Biozitronensaft

1. Eiweiß und Salz in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Masse weiterschlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Den Zitronensaft dazugeben und alles so lange weiterschlagen, bis sich steife Spitzen bilden und die Masse glänzt (das dauert ca. 5 Minuten).

2. Den Backofen auf 100 °C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, dann mit etwas Abstand ca. 70 kleine, mundgerechte Tupfen auf die vorbereiteten Bleche spritzen.

3. Die Backbleche in den Backofen schieben (eins im oberen Drittel, eins im unteren) und die Baisers je nach Größe 1–2 Stunden trocknen lassen. Sie sind fertig, wenn sie sich leicht vom Backpapier lösen lassen und beim Klopfen auf den Boden hohl klingen.

4. Ofen ausschalten und die Baisers im Ofen vollständig durchrocknen und auskühlen lassen. Nach Belieben ganz oder zerbröckelt zum Eis servieren.

Tipp: Wer mag, kann die Baisermasse mit Lebensmittelfarbe (Farbpaste) einfarben.

Zubereitungszeit: 2,5 Stunden



Lust auf Neues! TRENDIG

Diese vier Varianten sind echte Geschmacks-highlights. Die müssen Sie unbedingt probieren!



„Kinder Schokolade“-Eis

SEITE 65



Mandel-Salzkaramell-Eis

SEITE 69



Rainbow-Eiscreme

SEITE 67



Veganes „Raffaello“-Eis

SEITE 71



„Kinder Schokolade“-Eis

ZUTATEN für 4 Personen

- › 200 g „Kinder Schokolade“
- › 140 g Zucker
- › 30 g Traubenzucker
- › 30 g Kakaopulver
- › 500 ml Milch
- › 200 g Sahne

1 50 g Schokolade hacken und beiseitestellen. Die restliche Schokolade ebenfalls hacken und mit Zucker, Traubenzucker, Kakaopulver und Milch in einen Topf geben. Die Mischung unter Rühren erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Den Topf dann vom Herd nehmen und die Sahne unterrühren.

2 Eismasse in einen flachen, gefriergeeigneten Behälter umfüllen und abkühlen lassen. Anschließend mindestens 5 Stunden tiefkühlen, dabei zwischendurch immer wieder mit einer Gabel durchrühren, damit sich keine größeren Eiskristalle bilden.

3 Das Eis 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühlschrank nehmen und etwas antauen lassen. Mit einem Eislöffel zu Kugeln formen, mit der übrigen Schokolade garnieren und servieren.

TIPP: Der Traubenzucker sorgt für eine besonders geschmeidige und cremige Konsistenz. Sie erhalten ihn im Drogeriemarkt oder im gut sortierten Supermarkt in Pulverform. Auch ohne Traubenzucker gelingt das Eis, verwenden Sie einfach entsprechend mehr Zucker, das Eis ist dann lediglich etwas weniger cremig.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten zzgl. 5 Stunden Kühlzeit



Rainbow-Eiscreme

ZUTATEN für 6 Personen

- › **400 g gezuckerte Kondensmilch (Dose), gut gekühlt**
- › **100 g Frischkäse**
- › **2 TL selbst gemachter Vanillezucker**
- › **500 g Sahne**
- › **einige flüssige Lebensmittelfarben nach Wahl**
(z. B. gelb, grün, rosa, pink)
- › **einige bunte Zuckerstreusel zum Garnieren**

1 Kondensmilch, Frischkäse und Vanillezucker in einer Schüssel gut verrühren. Die Sahne in einer separaten Schüssel steif schlagen und vorsichtig unterheben.

2 Die Eismasse gleichmäßig auf 4 Schüsseln aufteilen, jeweils ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe dazugeben und vorsichtig unterrühren. Die Eismassen in Klecksen in einen gefriergeeigneten Behälter (ca. 25 x 20 cm) geben, mit Zuckerstreuseln bestreuen und mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, in den Tiefkühlschrank stellen.

3 Das Eis aus dem Tiefkühlschrank nehmen und kurz antauen lassen. Kugeln davon abstechen und nach Belieben mit weiteren Streuseln garniert servieren.

TIPP: Die Rainbow-Eiscreme ist ein Hingucker und obendrein einfach und schnell zubereitet. Zum Färben der Eismasse sind sowohl flüssige Lebensmittelfarben als auch -pulver geeignet. Diesen Part übernehmen Kinder übrigens besonders gern – holen Sie sie sich zur Unterstützung in die Küche! Statt Zuckerstreuseln können Sie auch Schokolinsen oder Keksstücke zum Eis geben.

ZUBEREITUNGSZEIT 15 Minuten zzgl. 4 Stunden Kühlzeit



Mandel-Salzkaramell-Eis

ZUTATEN für 4 Personen

- › **200 g Mandelkerne**
- › **160 g Zucker**
- › **550 g Sahne**
- › **1 TL Meersalz**
- › **1 Vanilleschote**
- › **3 sehr frische Eier**
- › **1 Prise Salz**

1 Mandeln sehr fein hacken und ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne goldbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

2 Inzwischen 100 g Zucker und 2 EL in einer Pfanne goldbraun karamellisieren. 150 g Sahne vorsichtig dazugießen, alles aufkochen und unter Rühren köcheln lassen, bis das Karamell sich vollständig gelöst hat und die Masse zähflüssig eingekocht ist. Meersalz dazugeben, unterrühren und die Pfanne vom Herd nehmen. Die Mischung in eine Schüssel umfüllen und vollständig auskühlen lassen, dabei zwischen-durch immer wieder rühren.

3 Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen. Eier trennen. Eigelb mit übrigem Zucker und Vanillemark cremig aufschlagen. Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Übrige Sahne ebenfalls steif schlagen. Erst die Sahne, dann den Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Schließlich die gerösteten Mandelkerne unterziehen.

4 Eine verschließbare gefriergeeignete Form (ca. 1,25 l Inhalt) kalt ausspülen. Eismasse und Karamellmasse abwechselnd in die Form gießen. Diese in den Tiefkühlschrank stellen und 90 Minuten anfrieren lassen. Dann mit einer Gabel das Eis spiralförmig durchrühren. Diesen Vorgang noch 2-mal wiederholen. Das Eis weitere 2 Stunden tiefkühlen und servieren.

TIPP: Wer mag, gibt noch 3–4 EL Amaretto gemeinsam mit den Mandelkernen zur Eismasse.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 6 Stunden Kühlzeit



Veganes „Raffaello“-Eis

ZUTATEN für 6 Personen

- › **150 g weißes Mandelmus**
- › **50 g Kokosmus**
- › **400 g Kokosmilch (Dose)**
- › **40 g Agavendicksaft**
- › **1/2 Vanilleschote (ausgelöstes Mark)**
- › **1/4 TL Johannisbrotkernmehl**

1 Alle Zutaten gründlich verrühren. Die Masse in einen gefriergeeigneten Behälter umfüllen, diesen verschließen und die Masse mindestens 8 Stunden tiefkühlen.

2 Das Eis in ca. 3 cm große Stücke schneiden, in einen leistungsstarken Standmixer geben und fein zerkleinern. Das vegane „Raffaello“-Eis sofort servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 10 Minuten zzgl. 8 Stunden Kühlzeit

Danke an alle,
die helfen! 

© AWO International / Markus Korenjak



Nothilfe Ukraine

Millionen Familien aus der Ukraine bangen um ihr Leben und ihre Zukunft. Aktion Deutschland Hilft, das Bündnis deutscher Hilfsorganisationen, leistet den Menschen Nothilfe.



Danke für Ihre Solidarität. Danke für Ihre Spende.

Jetzt Förderer werden: www.Aktion-Deutschland-Hilft.de



**Aktion
Deutschland Hilft**
Bündnis deutscher Hilfsorganisationen