

 springlane

EISGENUSS



20 Rezepte für deine Eismaschine

Ice cream fun with Emma – 20 recipes for your ice cream maker

Liebst du Eis auch so sehr wie ich?

Cremig, süß, erfrischend – Eis ist etwas Wunderbares. Als in meiner Heimatstadt eine Eismanufaktur eröffnete, wurde meine Leidenschaft erst richtig geweckt: Mit jedem Löffel schmeckte man richtige Handarbeit. Schließlich wollte ich unbedingt auch selbst gute Eiscreme zu Hause machen. Dabei geht nichts über eine Eismaschine. Seit Emma bei mir eingezogen ist, probiere ich ständig neue Sorten aus und serviere meinen Gästen bei jeder Gelegenheit meine Eigenkreationen.

In diesem Rezeptheft habe ich dir meine Lieblingsrezepte für klassisches Milchspeiseeis, Sorbet und Frozen Joghurt zusammengestellt, damit du direkt ins Eisvergnügen starten kannst. Sie eignen sich besonders gut als Basis, auf der du aufbauen und die du nach deinem Geschmack verfeinern und anpassen kannst – zum Beispiel mit Nüssen, Schokolade oder Sirup.

Ich wünsche dir viel Spaß und Genuss mit Emma!

Do you love ice cream as much as i do?

Creamy, sweet, refreshing – ice cream is a wonderful thing. When an ice cream parlour with homemade ice cream opened in my hometown, my passion was really awakened: you could taste real craft, without any artificial additives or flavours, with every spoonful. I then also wanted to make good ice cream at home, myself. And nothing beats an ice cream machine when it comes to making delicious ice cream, sorbet and frozen yogurt. Ever since Emma moved in with me, I constantly try new varieties and serve my guests my own creations at every opportunity.

In this recipe book, I have put together my favourite recipes for classic milk ice cream, sorbet and frozen yogurt, so you can go up to ice cream heaven right away. The recipes are particularly good as a foundation for refining and adapting according to your taste – for example with nuts, chocolate or syrup.

Have fun and enjoy your homemade ice cream with Emma!



Deine Eisfee,
Your ice cream fairy,

Belinda

Inhalt

Content

Tipps & Tricks Tips & tricks

Eis selber machen 4
Make your own ice cream

Milch- und Sahneeis Dairy ice cream

Vanilleeis 10
Vanilla ice cream

Schokoladeneis 12
Chocolate ice cream

Erdbeereis 14
Strawberry ice cream

Milchreiseis 16
Rice pudding ice cream

Amarena-Eis 20
Amarena ice cream

 Blaubeer-Kokos-Eis 22
Blueberry-coconut ice cream

Pistazieneis 24
Pistachio ice cream

Strawberry-Cheesecake-Eis 26
Strawberry-cheesecake ice cream

Mohneis mit Amaretto 28
Poppy seed ice cream with
Amaretto

Cookie-Dough-Eis 30
Cookie dough ice cream

Sorbet Sorbet

Zitronensorbet 36
Lemon sorbet

 Sorbet ohne Zucker 38
Sorbet without sugar

 Himbeersorbet 40
Rapsberry sorbet

 Mangosorbet mit Kokosmilch 42
Mango sorbet with coconut milk

 Heidelbeersorbet mit Minze 44
Blueberry sorbet with mint

Orangensorbet mit Campari 46
Orange sorbet with Campari

Frozen Joghurt

Frozen yogurt

Frozen Joghurt Frozen yogurt	50
Frozen Joghurt mit Honig Frozen yogurt with honey	52
Mango-Frozen-Joghurt Mango frozen yogurt	54
Joghurt-Eis mit Himbeerswirl Yogurt ice cream with raspberry swirl	56

Symbole

Symbols

	Zubereitungszeit Preparation time
	Veganes Rezept Vegan recipe
	Portionen Servings

Eis selber machen – darauf kommt es an

Make your own ice cream – top tips

Die 3 wichtigen Grundzutaten

Das **Verhältnis** der 3 Grundzutaten **Flüssigkeit, Zucker und Emulgatoren** sind **essenziell** für das Gelingen deiner Eiscreme.

The 3 key main ingredients

The **ratio** of the 3 main ingredients – **liquids, sugar and emulsifiers** – determines the success of your ice cream.

1



Flüssigkeiten

Als Basis dient immer eine Flüssigkeit. Das können Milch, Sahne oder festere Zutaten wie Crème fraîche, Sauerrahm oder Kefir sein. Da Milch oder Sahne Fett enthalten, sind sie optimale Geschmacksträger und sorgen dafür, dass sich viele Aromen überhaupt erst in der Eismasse lösen können. Wenn du dein Eis lieber ohne Milch oder Sahne, bzw. vegan, zubereiten möchtest, kannst du statt zu Kuhmilch zu Pflanzendrinks greifen. Sahne kann entweder durch Quark und Joghurt oder durch vegane Sahnealternativen ersetzt werden. Sorbet kommt sogar gänzlich ohne tierische Produkte aus und wird auf Wasserbasis hergestellt.

Liquids

You always need a liquid as a base. This can be milk, cream or more solid ingredients such as crème fraîche, sour cream or kefir. Since milk or cream contain fat, they are optimal flavour carriers and ensure that aromas develop in the ice cream mixture. If you prefer to make your ice cream without milk or cream, you can make it vegan by using plant-based drinks instead of cow's milk. Cream can be replaced either by quark, yogurt, or by vegan cream alternatives. Sorbet is even made entirely without animal products and is water-based.

2



Zucker

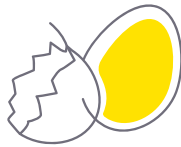
Zucker hat gleich zwei Funktionen. Zum einen macht er dein Eis schön cremig. Allerdings solltest du nur sehr feinen Zucker oder noch besser Läuterzucker oder Glukosesirup verwenden, da zu grobe Zuckerkristalle dein Eis später schneller kristallisieren lassen können. Zum anderen dient Zucker als Süßungsmittel und Geschmacksgeber. Clean Eater aufgepasst! Es muss nicht Haushaltszucker sein.

Du kannst auch problemlos zu Honig, Agavendicksaft, Ahornsirup, Xylit oder Ähnlichem greifen.

Sugar

Sugar has two functions. For one thing, it makes your ice cream nice and creamy. However, you should only use very fine sugar or, even better, liquid sugar or glucose syrup, as sugar crystals that are too coarse can cause your ice cream to crystallise more quickly later. On the other hand, sugar serves as a sweetener and flavour enhancer. Attention clean-eaters! It doesn't have to be regular sugar. You can also use honey, agave syrup, maple syrup, xylitol or similar.

3



Emulgatoren

Eier sind Emulgatoren und stellen eine Verbindung zwischen Wasser und Fett her. Bei der Eiszubereitung sorgen sie für die Aufspaltung der Milchfettpartikel und so für eine besonders cremige Konsistenz. Beim Auftauen trennen sich die wasser- und fetthaltigen Zutaten außerdem weniger schnell, sodass das Eis auch im halbgeschmolzenen Zustand immer noch genauso schmeckt, wie es soll. Möchtest du veganes Eis machen, bietet sich zum Beispiel Johannisbrotkernmehl an – 1 Ei lässt sich durch 1 g Johannisbrotkernmehl ersetzen.

Emulsifiers

Eggs are emulsifiers that bind water and fat. When preparing ice cream, they ensure that the milk fat particles are broken down and thus provide a particularly creamy consistency. When defrosting, the ingredients containing water and fat also separate less quickly, so that the ice cream still tastes exactly as it should, even when a little melted. If you want to make vegan ice cream, you can use locust bean gum – 1 egg can be replaced by 1 g of locust bean gum.

Extra Tipps

Extra tips

Dein Eis ist zu weich?

Keine Panik – deine Lieblingseisdele erhält den kugelsicheren Schmelz auch erst, nachdem die fertige Eismasse noch 1-2 Stunden im Gefrierfach verbringen durfte. Achte zudem auf das genaue Zutatenverhältnis: Flüssigkeit und feste Zutaten in einem Verhältnis von 2:1, ca. 20 % der Gesamtmasse sollte aus Zucker bestehen.

Your ice cream is too soft?

Don't panic – your favourite ice cream parlour will only form solid, sturdy balls once the finished ice cream has been allowed to chill for 1-2 hours in the freezer. Make sure you also pay attention to the exact ingredient ratio: liquid and solid

ingredients at a ratio of 2:1, about 20 % of the total mass should consist of sugar.

Dein Eis ist am Rand gefroren und innen noch flüssig?

Vermutlich ist die Eismasse während des Programms so fest geworden, dass die Motorschutzfunktion eingeschlagen ist und der Rührarm sich nicht mehr weiterdrehen konnte. Entnimm das Eis und rühre es gut durch. Beim nächsten Mal verringerst du einfach die Laufzeit des Programms und checkst 5-10 Minuten vor Ende der eingestellten Zeit die Konsistenz.

Your ice cream is frozen on the sides but still liquid on the inside?

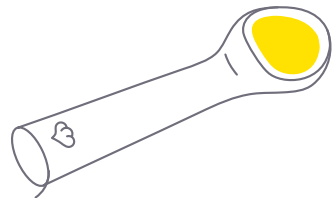
What has likely happened is that, while the programme was running, the ice cream mixture became so hard that the motor protection function was activated, meaning the mixing arm was unable to keep turning. Remove the ice cream and stir it well. Next time, simply reduce the programme's runtime and check the mixture's consistency 5-10 minutes before the end of the set time.

Was bedeutet „zur Rose abziehen“?

Beim Simmern oder auch „zur Rose abziehen“ wird die Eigelb-Milch-Masse kontrolliert bis kurz unter den Siedepunkt erhitzt, sodass das Eis später eine lockere, cremige Konsistenz erhält. Was das mit Rosen zu tun hat? Wenn du einen Holzlöffel in die Masse tauchst und die Rückseite anpustest, sollte die Eismasse sich in rosenförmigen Wellen verhalten. Sicherer ist, die Masse auf 75 °C zu erhitzen, dann haben Salmonellen keine Chance mehr.

What is the „rose test“?

During the simmering or „cooking until it forms a rose“ process, the egg yolk-milk mixture is heated to just below boiling point so that the ice cream develops a light, creamy consistency. What does it have to do with roses? If you dip a wooden spoon into the mixture and blow on the back, the ice cream mixture should form rose-shaped waves. It is safest to heat the mixture to 75 °C, so salmonellae no longer stand a chance.







Milch- und Sahneeis

Dairy ice cream

Vanilleeis

Vanilla ice cream



2:00 h



6

ZUTATEN

- 6 Eigelb
- 170 g Zucker
- 2 Vanilleschoten
- 500 g Vollmilch
- 100 g Sahne
- 1 Prise Salz

INGREDIENTS

- 6 egg yolks
- 170 g sugar
- 2 vanilla pods
- 500 g whole milk
- 100 g cream
- 1 pinch of salt

ZUBEREITUNG

- 1 Eigelb mit Zucker und Salz hellgelb aufschlagen.
- 2 Vanilleschoten halbieren und Vanillemark auskratzen. In Milch und Sahne erhitzen, aber nicht kochen.
- 3 Ei-Zucker-Mischung nach und nach unter die Milch-Mischung rühren. Ausgekratzte Vanilleschoten dazugeben und unter ständigem Rühren auf 75 °C erhitzen. Vom Herd nehmen, Vanilleschoten entfernen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen.
- 4 Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 60 Minuten gefrieren lassen.

PREPARATION

1. Beat the egg yolks with the sugar and salt until it turns light yellow.
2. Halve the vanilla pods and scrape out the pulp. Heat into the milk and cream, but don't bring the mixture to the boil.
3. Gradually stir the egg-sugar mixture into the milk mixture. Add the scraped out vanilla pods and heat to 75 °C while stirring constantly. Take off the hob, remove the vanilla pods, and let it cool to refrigerator temperature.
4. Pour the ice cream mixture into the ice cream maker and let it freeze for approx. 60 minutes.

Schokoladeneis

Chocolate ice cream



2:00 h



6

ZUTATEN

- 75 g Zartbitterschokolade (80 % Kakaoanteil)
- 500 g Vollmilch
- 125 g Zucker
- 3 Eigelb
- 50 g Sahne

INGREDIENTS

- 75 g dark chocolate (80 % cocoa content)
- 500 g whole milk
- 125 g sugar
- 3 egg yolks
- 50 g cream

ZUBEREITUNG

- 1** Milch erwärmen. Schokolade grob hacken und in der Milch schmelzen.
- 2** Eigelb mit Zucker schaumig schlagen und 2 EL der Schokomilch untermengen. Masse nach und nach unter die heiße Schokomilch rühren. Im Wasserbad auf 75 °C erhitzen und dabei gelegentlich rühren, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- 3** Sahne unter die Eismasse rühren, in die Eismaschine geben und ca. 45 Minuten gefrieren lassen.

PREPARATION

- 1.** Heat milk. Coarsely chop chocolate and melt into milk.
- 2.** Beat egg yolks with sugar until frothy and mix in 2 tbsp of the chocolate milk. Little by little, stir the mixture into the hot chocolate milk. Heat to 75 °C in a bain-marie, stirring occasionally; allow to cool to room temperature.
- 3.** Stir cream into ice cream mixture, pour into ice cream maker, and let freeze for around 45 minutes.

Erdbeereis

Strawberry ice cream



ZUTATEN

- 2 Eigelb
- 145 g Zucker
- ¼ TL Salz
- 245 g Sahne
- 400 g Erdbeeren
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 EL Zitronensaft

Besonderes Zubehör

- Stabmixer

INGREDIENTS

- 2 egg yolks
- 145 g sugar
- ¼ tsp salt
- 245 g cream
- 400 g strawberries
- 1 tsp vanilla extract
- 1 tbs lemon juice

Special accessories

- Hand-held blender

ZUBEREITUNG

- 1 Eigelb, Salz und Zucker hellgelb aufschlagen. Sahne erhitzen, aber nicht kochen.
- 2 Ei-Zucker-Mischung nach und nach unter die Sahne rühren und unter ständigem Rühren auf 75 °C erhitzen. Vom Herd nehmen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen.
- 3 Erdbeeren vom Strunk befreien, Vanilleextrakt und Zitronensaft hinzugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Erdbeerpüree unter die Eismasse heben.
- 4 Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 60 Minuten gefrieren lassen.

PREPARATION

1. Beat the egg yolks, salt, and sugar until they turn light yellow. Heat the milk and cream, but don't bring them to a boil.
2. Gradually stir the egg-sugar mixture into the cream and heat to 75 °C while stirring constantly. Remove the mixture from the heat and let it cool to refrigerator temperature.
3. Hull the strawberries, add the vanilla extract and lemon juice and puree finely with a hand blender. Fold the strawberry puree into the ice cream mixture.
4. Pour the ice cream mixture into the ice cream maker and let it freeze for approx. 60 minutes.

Milchreiseis

Rice pudding ice cream



ZUTATEN

Für das Eis

- 650 g Milch
- 100 g Sahne
- ½ Päckchen Vanillezucker
- 75 g Milchreis
- 4 Eigelb
- 160 g Zucker

Für den Zimtkrokant

- 50 g Zucker
- 4 EL Wasser
- ½ TL Zimt
- 30 g gehackte Mandeln

ZUBEREITUNG

- 1** Für das Milchreis Eis Milch, Sahne und Vanillezucker in einem Topf auf mittlerer Stufe zum Kochen bringen. Milchreis in die Milchmasse geben und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren 25-30 Minuten quellen lassen. Milchreis vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- 2** Eigelb und Zucker hellgelb aufschlagen und über einem Wasserbad auf 75 °C erhitzen, bis die Masse bindet. Topf vom Herd nehmen, Milchreis einrühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- 3** Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 45 Minuten gefrieren lassen.
- 4** Für den Zimtkrokant 30 g Zucker in einer heißen Pfanne erhitzen, bis er schmilzt. Wasser, Zimt und gehackte Mandeln dazugeben und karamellisieren lassen. Den restlichen Zucker untermischen und auf einem Stück Backpapier auskühlen lassen. Fertiges Milchreis Eis mit Zimtkrokant garnieren und genießen.



INGREDIENTS

For the ice cream

- 650 g whole milk
- 100 g cream
- ½ packet vanilla sugar
- 75 g rice pudding
- 4 egg yolks
- 160 g sugar

For the cinnamon praline

- 50 g sugar
- 4 tbsp water
- ½ tsp cinnamon
- 30 g chopped almonds

PREPARATION

1. For the rice pudding ice cream, bring the milk, cream, and vanilla sugar to the boil in a saucepan over medium heat. Add the rice pudding to the milk mixture and let it steep for 25-30 minutes over low heat, stirring occasionally. Remove the rice pudding from the heat and let it cool.
2. Beat egg yolks and sugar until light yellow and heat to 75 °C in a bain-marie until the mixture thickens. Remove the saucepan from the heat, stir in the rice pudding, and let it cool down to room temperature.
3. Put the ice cream mixture in the ice cream maker and freeze for approx. 45 minutes.
4. For the cinnamon praline, heat 30 g sugar in a hot frying pan until it melts. Add the water, cinnamon, and chopped almonds and allow them to caramelize. Add the remaining sugar, mix, and allow to cool on a piece of parchment paper. Garnish the finished rice pudding ice cream with cinnamon praline and enjoy.

Amarena-Eis

Amarena ice cream



ZUTATEN

Für das Eis

- 350 g Vollmilch
- 200 g Sahne
- 115 g Zucker
- 1 g Johannisbrotkernmehl

Für den Swirl

- 250 g Amarenakirschen

INGREDIENTS

For the ice cream

- 350 g whole milk
- 200 g cream
- 115 g sugar
- 1 g locust bean gum

For the swirl

- 250 g Amarena cherries

ZUBEREITUNG

- 1 Für das Eis Milch und Sahne in einen Topf geben und Zucker einrühren. Erhitzen, aber nicht kochen. Topf vom Herd nehmen und Johannisbrotkernmehl einrühren.
- 2 Masse auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 60 Minuten gefrieren lassen.
- 3 Für den Swirl die Amarenekirschen mitsamt Sirup pürieren.
- 4 Die Hälfte der gefrorenen Eismasse in einen Aufbewahrungsbehälter füllen. Darüber die Hälfte der Amarena-Soße verteilen und mit restlicher Eismasse bedecken. Restliche Soße über dem Eis verteilen und einen Löffelstiel oder Holzspieß durch die Eismasse ziehen, sodass ein hübscher Swirl entsteht.
- 5 Eis für etwa 2 Stunden ins Gefrierfach stellen.

PREPARATION

1. For the ice cream, put the milk and cream in a sauce pan and stir in the sugar. Heat but do not boil. Remove the pan from the heat and stir in the locust bean gum. Let the mixture cool down to refrigerator temperature.
2. Put the ice cream mass in the ice cream machine and run for approx. 60 minutes.
3. For the swirl, puree the Amarena cherries together with the syrup.
4. Pour half of the frozen ice cream mixture into a storage container. Spread half of the Amarena sauce on top and cover with the remaining ice cream mixture. Pour the remaining sauce over the ice cream and pull a spoon or wooden skewer through the ice cream mixture to create a nice swirl.
5. Place the ice cream in the freezer for about 2 hours.

Blaubeer-Kokos-Eis

Blueberry-coconut ice cream



ZUTATEN

- 525 g Kokosmilch
- 240 g Blaubeeren
- 240 g Ahornsirup
- 20 g Zitronensaft
- 1 TL Vanilleextrakt
- 40 g Inulin

Besonderes Zubehör

- Hochleistungsmixer

INGREDIENTS

- 525 g coconut milk
- 240 g blueberries
- 240 g maple syrup
- 20 g lemon juice
- 1 tsp vanilla extract
- 40 g inulin

Special accessories

- High-power blender

ZUBEREITUNG

- 1** Alle Zutaten in den Mixer geben und cremig pürieren.
- 2** Masse in die Eismaschine geben und 60 Minuten gefrieren lassen.

Tipp: Statt Blaubeeren kannst du auch anderes Obst verwenden.

PREPARATION

- 1.** Put all the ingredients in the blender and puree until creamy.
- 2.** Put the mixture in the ice cream maker and freeze for 60 minutes.

Tip: Instead of blueberries, you can also use other fruit.

Pistazieneis

Pistachio ice cream



2:00 h



6

ZUTATEN

- 100 g ungeröstete, geschälte Pistazien
- 170 g Zucker
- 700 g Vollmilch
- 50 g Sahne
- 1 Eigelb
- 50 g geschälte, geröstete, gesalzene Pistazien

Besonderes Zubehör

- Hochleistungsmixer
- Handmixer

INGREDIENTS

- 100 g unroasted, shelled pistachios
- 170 g sugar
- 700 g whole milk
- 50 g cream
- 1 egg yolk
- 50 g shelled, roasted, salted, pistachios

Special accessories

- High-power blender
- Hand mixer

ZUBEREITUNG

- 1 Ungeröstete Pistazien mit der Hälfte des Zuckers im Standmixer fein mahlen. Mit Milch und Sahne erhitzen, aber nicht kochen.
- 2 Eigelb mit restlichem Zucker hellgelb aufschlagen. Heiße Sahnemischung in dünnem Strahl zugeben, dabei weiter mixen.
- 3 Eiersahne über einem Wasserbad auf 75 °C erhitzen, dabeiiterrühren. Schüssel aus Wasserbad nehmen und Masse auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen.
- 4 In die Eismaschine füllen und insgesamt 1 Stunde gefrieren lassen. Geröstete Pistazien hacken und ca. 5 Minuten vor Schluss in die Eismaschine füllen und unterrühren lassen.

PREPARATION

1. Finely grind the unroasted pistachios with half of the sugar in a blender. Heat the milk and cream, but do not boil.
2. Beat the egg yolks with the remaining sugar until light yellow. Gradually add the hot cream mixture, while continuing to stir.
3. Heat the egg cream in a water bath up to 75 °C, keep stirring. Remove the bowl from the water bath and allow mixture to cool to refrigerator temperature.
4. Pour into the ice cream maker and run for a total of 1 hour. Chop the roasted pistachios and pour into the ice cream maker approx. 5 minutes before it's done and stir to incorporate.

Strawberry-Cheesecake-Eis

Strawberry-cheesecake ice cream



ZUTATEN

- 150 g Frischkäse
- 600 g Vollmilch
- 250 g gezuckerte Kondensmilch
- 50 g Zucker
- 1 Bio-Zitrone
- 6 Vollkornkekse
- 100 g Erdbeeren
- 1 TL Zucker

Besonderes Zubehör

- Stabmixer

INGREDIENTS

- 150 g cream cheese
- 600 g whole milk
- 250 g sweetened condensed milk
- 50 g sugar
- 1 organic lemon
- 6 whole grain biscuits
- 100 g strawberries
- 1 tsp sugar

Special accessories

- Hand-held blender

ZUBEREITUNG

- 1** Frischkäse mit Milch, Kondensmilch und Zucker verrühren – bis der Zucker sich aufgelöst hat. Schale der Zitrone abreiben und unterrühren. In die Eismaschine füllen und 60 Minuten zu Eis frieren lassen.
- 2** Erdbeeren mit 1 TL Zucker pürieren. Kekse grob zerbrechen. Kekse unter die Eismasse heben. Erdbeerpüree darüber träufeln und grob vermengen. Bis zum Servieren einfrieren oder sofort genießen.

Tip: Verwende am besten frische Erdbeeren, wenn sie Saison haben. Ansonsten nimmst du lieber TK-Erdbeeren und lässt sie vor dem Pürieren antauen. So erhältst du den besten Geschmack!

PREPARATION

- 1.** Mix cream cheese with milk, condensed milk and sugar – until sugar is dissolved. Grate in the zest of the lemon and stir. Pour into the ice cream maker and leave to freeze for 1 hour.
- 2.** Blend the strawberries with 1 tsp of sugar. Roughly break up the biscuits, then add to the ice cream mixture. Drizzle the strawberry purée over and roughly mix. Freeze until ready to serve or enjoy immediately.

Tip: If they are in season, fresh strawberries work best in this recipe. However, if you would prefer to use frozen strawberries, defrost them before blending for the very best taste.

Mohneis mit Amaretto

Poppy seed ice cream with amaretto



ZUTATEN

- 500 g Vollmilch
- 250 g Sahne
- 40 g Mohn
- 150 g Zucker
- 1 ½ g Mandelextrakt
- 5 g Amaretto
- ½ TL Vanilleextrakt
- 20 g Inulin

INGREDIENTS

- 500 g whole milk
- 250 g cream
- 40 g poppy seeds
- 150 g sugar
- 1 ½ g almond extract
- 5 g Amaretto
- ½ tsp vanilla extract
- 20 g inulin

ZUBEREITUNG

- 1 Milch, Sahne, Zucker und Mohn erhitzen, bis die Flüssigkeit zu köcheln beginnt. Vom Herd nehmen und Amaretto, Mandel- & Vanilleextrakt sowie Inulin unterrühren. Kurz abkühlen lassen und 2-3 Stunden kalt stellen.
- 2 Eismasse in die Eismaschine geben und 45-60 Minuten gefrieren lassen.

PREPARATION

1. Heat the milk, cream, sugar and poppy seeds until the liquid begins to simmer. Remove from the heat and stir in the amaretto, almond & vanilla extract and inulin. Allow to cool slightly and refrigerate for 2-3 hours.
2. Pour ice cream mixture into ice cream maker and let freeze for 45-60 minutes.

Cookie-Dough-Eis

Cookie dough ice cream



4:00 h



6

ZUTATEN

Für den Cookie Dough

- 95 g Mehl
- 75 g Butter
- 35 g Zucker
- 35 g brauner Zucker
- ½ Päckchen Vanillezucker
- ¼ TL Salz
- 35 ml Milch
- 35 g Zartbitter Schokotropfen

Für das Eis

- 2 Eigelb
- 150 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 250 g Sahne
- 450 g Vollmilch

Zum Servieren

- 2 EL Schokosauce

Besonderes Zubehör

- Handmixer

ZUBEREITUNG

- 1** Für den Cookie Dough Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl auf einem Backblech verteilen und im heißen Ofen 15 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen.
- 2** Butter schmelzen und ebenfalls auskühlen lassen. Zucker, braunen Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben. Butter, Mehl, Salz und Milch dazugeben und alles mit den Knethaken eines Handmixers zu einem glatten Teig verrühren. Schokotropfen dazugeben und unterheben. Zu einer ca. 2 cm dicken Rolle formen und in Scheiben schneiden. Auf einen Teller legen und beiseitestellen.
- 3** Für das Eis Eigelb und Zucker hellgelb aufschlagen. Vanilleschote auskratzen. Mark und ausgekrazte Schote in Milch und Sahne erhitzen. Kurz bevor die Mischung kocht vom Herd nehmen und Schote entfernen. Milch-Mischung in eine Schüssel umgießen.
- 4** Ei-Zucker-Mischung unter die Milch-Mischung rühren und Schüssel auf ein Wasserbad setzen. Unter ständigem Rühren auf 75 °C erhitzen. Temperatur halten, bis die Masse etwas angedickt ist. Vom Herd nehmen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Masse in die Eismaschine füllen und ca. 1 Stunde gefrieren lassen.
- 5** Fertiges Eis in einen Eisbehälter geben. Cookie-Dough-Stückchen unterheben und Eis mindestens 2 Stunden einfrieren. Vor dem Servieren mit Schokosauce verzieren.

Tipp: Da der Cookie Dough roh verzehrt wird, backen wir das Mehl, um es keimfrei zu machen.



INGREDIENTS

For the cookie dough

- 95 g flour
- 75 g butter
- 35 g sugar
- 35 g brown sugar
- ½ packet vanilla sugar
- ¼ tsp salt
- 35 ml milk
- 35 g dark chocolate chips

For the ice cream

- 2 egg yolks
- 150 g sugar
- 1 vanilla pod
- 250 g cream
- 450 g whole milk

For serving

- 2 tbsp chocolate sauce

Special accessories

- Hand mixer

PREPARATION

1. For the cookie dough, preheat the oven to 180 °C on top/bottom heat. Spread flour on a baking sheet and bake in hot oven for 15 minutes. Let cool completely.
2. Melt butter and let cool. Place the sugar, brown sugar, and vanilla sugar in a mixing bowl. Add the butter, flour, salt and milk and mix to form a smooth batter. Add chocolate chips and fold in. Shape into an approx. 2 cm thick roll and cut into slices. Set aside.
3. For the ice cream, beat the egg yolks and sugar until light yellow. Scrape out the vanilla bean. Heat the vanilla bean contents and scraped pod in the milk and cream. Just before the mixture boils, remove from heat and discard the pod.
4. Stir the egg-sugar mixture into the milk mixture and heat to 75° C, stirring constantly. Let cool to refrigerator temperature. Pour the mixture into the ice cream maker and let run for approx. 1 hour.
5. Pour the finished ice cream into an ice cream container. Fold in cookie dough pieces and freeze ice cream for at least 2 hours. Decorate with chocolate sauce before serving.

Tip: Since the cookie dough is eaten raw, we bake the flour to make it germ-free.





Sorbet

Sorbet

Zitronensorbet

Lemon sorbet



2:00 h



6

ZUTATEN

- 450 g Wasser
- 360 g Zucker
- 6 Bio-Zitronen
- 3 Eiweiß

Besonderes Zubehör

- Handmixer

INGREDIENTS

- 450 g water
- 360 g sugar
- 6 organic lemons
- 3 egg whites

Special accessories

- Hand mixer

ZUBEREITUNG

- 1 Wasser und Zucker in einem Topf unter Rühren aufkochen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Beiseitestellen und abkühlen lassen.
- 2 Zitronenschale abreiben. Zitronen halbieren und auspressen. Etwas Abrieb zum Garnieren beiseitestellen. Restlichen Zitronenabrieb und -saft mit Zuckerwasser verrühren.
- 3 Eiweiße zu festem Eischnee schlagen. Unter Zitronenmischung heben und in die Eismaschine füllen.
- 4 60 Minuten in der Eismaschine gefrieren lassen. Für vollständig gefrorene Sorbetmasse anschließend im Eisfach mindestens 1 Stunden kaltstellen.

PREPARATION

1. Boil water and sugar together in a pot, stirring frequently. Simmer for around 10 minutes until sugar has dissolved completely. Set aside and let cool.
2. Grate off lemon peels. Cut lemons in half and squeeze. Set aside some of the grated peel to use as garnish. Stir the rest of the grated lemon peel and juice into the sugar water.
3. Beat egg whites until firm. Gently mix into lemon mixture and pour into ice cream maker.
4. Allow to freeze in the ice-cream machine for 60 minutes. For a fully frozen sorbet mixture, refrigerate for at least 1 hour in the freezer compartment.

Sorbet ohne Zucker

Sorbet without sugar



1:30 h



6

ZUTATEN

- 100 g gemahlenes Xylit
- 50 g gemahlenes Erythrit
- 2 g Guarkernmehl
- 450 ml Wasser
- 225 ml Zitronensaft
- Abrieb von 1 Zitrone

Besonderes Zubehör

- Hochleistungsmixer

INGREDIENTS

- 100 g ground xylitol
- 50 g ground erythritol
- 2 g guar gum
- 450 ml water
- 225 ml lemon juice
- Zest of 1 lemon

Special accessories

- High-power blender

ZUBEREITUNG

- 1** Xylit, Erythrit und Guarkernmehl in einer Schüssel vermischen.
- 2** Wasser in einem Topf erhitzen, aber nicht aufkochen, und unter Rühren Xylit-Erythrit-Guarkernmehl-Mischung hinzugeben. Beiseitestellen und abkühlen lassen.
- 3** Zitronensaft und Zitronenabrieb unter die abgekühlte Flüssigkeit rühren. Beides im Hochleistungsmixer mixen, sodass die Flüssigkeit aufschäumt.
- 4** Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 45 Minuten gefrieren lassen. Im Anschluss mindestens 6 Stunden im Tiefkühlfach aufbewahren. Vor dem Servieren eventuell kurz antauen lassen.

PREPARATION

- 1.** Mix the xylitol, erythritol and guar gum in a bowl.
- 2.** Heat the water in a saucepan, but do not boil, and add the xylitol, erythritol and guar gum mixture while stirring. Set aside and let cool.
- 3.** Stir the lemon juice and lemon zest into the cooled liquid. Mix both in the blender so that the liquid foams.
- 4.** Put the ice cream mass in the ice cream machine and let run for 45 minutes. Then store in the freezer for at least 6 hours. Allow to thaw briefly before serving.

Himbeersorbet

Raspberry sorbet



ZUTATEN

- 1 Bio-Zitrone
- 500 g Himbeeren
- 100 g Wasser
- 200 g Zucker

Besonderes Zubehör

- Stabmixer
- Sieb

INGREDIENTS

- 1 organic lemon
- 500 g raspberries
- 100 g water
- 200 g sugar

Special accessories

- Hand-held blender
- Sieve

ZUBEREITUNG

- 1** Zitronenschale mit einem Messer flach abschneiden.
- 2** Wasser, Zitronenschale und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen und 5 Minuten zu einem Sirup einkochen lassen. Zitronenschale herausnehmen und Sirup abkühlen lassen.
- 3** Himbeeren mit dem Zuckersirup pürieren und durch ein grobes Sieb passieren, um die Kerne zu entfernen.
- 4** Masse in die Eismaschine füllen und ca. 60 Minuten gefrieren lassen.

PREPARATION

- 1.** Use a knife to remove peel from lemon.
- 2.** Bring water, lemon peel, and sugar to a boil in a small pot and let boil for 5 minutes until syrupy. Remove lemon peel and let the syrup cool.
- 3.** Purée raspberries with the sugary syrup and run through a coarse sieve to remove seeds.
- 4.** Pour mixture into ice cream maker and let freeze for about 60 minutes.

Mangosorbet mit Kokosmilch

Pineapple sorbet with lemon



ZUTATEN

- 425 g Mango (Fruchtfleisch)
- 175 g Kokosmilch
- 275 g Ahornsirup
- 1 TL Vanilleextrakt
- 25 g Limettensaft
- 20 g Inulin

Besonderes Zubehör

- Hochleistungsmixer

INGREDIENTS

- 425 g mango (pulp)
- 175 g coconut milk
- 275 g maple syrup
- 1 tsp vanilla extract
- 25 g lime juice
- 20 g inulin

Special accessories

- High-power blender

ZUBEREITUNG

- 1** Alle Zutaten in einen Hochleistungsmixer geben und pürieren.
- 2** Masse in die Eismaschine füllen und 60 Minuten zu Sorbet gefrieren lassen.
- 3** Sorbet in einen geeigneten Behälter umfüllen und mindestens 3 Stunden im Eisfach gefrieren lassen.

PREPARATION

- 1.** Place all ingredients in a high-power blender and puree.
- 2.** Pour the mixture into the ice cream maker and freeze for 60 minutes to make sorbet.
- 3.** Pour the sorbet into a suitable container and freeze in the freezer for at least 3 hours.

Heidelbeersorbet mit Minze

Blueberry sorbet with mint



2:00 h



4

ZUTATEN

Für den Minzsirup

- 1 Bund Minze
- 180 ml Wasser
- 90 g Zucker

Für das Sorbet

- 150 g Heidelbeeren
- 150 g Minzsirup
- 200 g Heidelbeersaft
- 60 g Zitronensaft

Besonderes Zubehör

- Stabmixer

INGREDIENTS

For the mint syrup

- 1 bunch of mint
- 180 ml water
- 90 g sugar

For the sorbet

- 150 g blueberries
- 150 g mint syrup
- 200 g blueberry juice
- 60 g lemon juice

Special accessories

- Hand-held blender

ZUBEREITUNG

- 1** Für den Sirup Minzblätter von den Stängeln zupfen. Mit Wasser und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig auflöst. Topf vom Herd stellen und Sirup 30 Minuten auskühlen lassen.
- 2** Für das Sorbet Heidelbeeren pürieren. Mit Minzsirup, Zitronen- und Heidelbeersaft verrühren.
- 3** Sorbetmasse in die Eismaschine füllen und 60 Minuten gefrieren lassen. Nach Belieben mit restlichem Minzsirup süßen und servieren.

PREPARATION

- 1.** For the syrup, pluck mint leaves from stems and in a small pot, bring to a boil with water and sugar. Simmer for about 10 minutes until sugar has dissolved completely. Remove pot from hob and let syrup cool for 30 minutes.
- 2.** For the sorbet, purée blueberries; stir in mint syrup, lemon juice, and blueberry juice.
- 3.** Pour sorbet mixture into ice cream maker and let freeze for about 60 minutes. If you wish, you can add the rest of the mint syrup before serving.

Orangensorbet mit Campari

Orange sorbet with campari



ZUTATEN

- 600 g Orangensaft
- 200 g Zucker
- 40 g Campari

INGREDIENTS

- 600 g orange juice
- 200 g sugar
- 40 g Campari

ZUBEREITUNG

- 1 Die Hälfte des Orangensafts in einem Topf leicht erwärmen und Zucker hineingeben. Rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat und beiseitestellen.
- 2 Restlichen Orangensaft in eine Schüssel geben und Orangen-Zucker-Mischung sowie Campari dazugeben und verrühren.
- 3 Masse in eine Eismaschine geben und mindestens 60 Minuten gefrieren lassen. Gegebenenfalls noch 2-3 Stunden ins Gefrierfach stellen, um Kugelformen zu können.

PREPARATION

1. Heat half of the orange juice in a saucepan and add the sugar. Stir until the sugar has dissolved. Set aside.
2. Put the remaining orange juice in a bowl, add the orange-sugar mixture and Campari, and mix.
3. Put the mixture in an ice cream maker and freeze for at least 60 minutes. If necessary, place in the freezer for another 2-3 hours so that you can scoop the sorbet.





Frozen Joghurt

Frozen yogurt

Frozen Joghurt

Frozen yogurt



ZUTATEN

- 750 g griechischer Joghurt
- 150 g Zucker
- ½ Limette
(ausgepresster Saft)
- 1 Prise Salz

Besonderes Zubehör

- Handmixer

INGREDIENTS

- 750 g Greek yogurt
- 150 g sugar
- ½ lime, squeezed
- 1 pinch of salt

Special accessories

- Hand mixer

ZUBEREITUNG

- 1** Alle Zutaten in eine Schüssel geben.
- 2** Joghurt und Zucker so lange mit dem Handmixer verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
- 3** Masse in die Eismaschine geben und ca. 45 Minuten gefrieren lassen.

Tip: Wenn du lieber vegan schlemmen möchtest, tausche den Joghurt einfach gegen eine pflanzliche Joghurtalternative deiner Wahl aus. Je höher der Fettgehalt, desto cremiger wird's.

PREPARATION

- 1.** Pour all ingredients into a bowl.
- 2.** Use a hand mixer to mix together yogurt and sugar until sugar has dissolved completely.
- 3.** Pour ice cream mixture into ice cream maker and let freeze for at least 45 minutes.

Tip: If you prefer to eat vegan, simply swap out the yoghurt for a plant-based yogurt alternative of your choice. The higher the fat content, the creamier the result.

Frozen-Joghurt mit Honig

Frozen yogurt with honey



2:00 h



6

ZUTATEN

- $\frac{3}{4}$ EL Tapiokastärke
- 350 ml Kokosmilch
- 2 getrocknete Rosenblüten
- $\frac{1}{2}$ Zitrone
- 80 ml Honig + 1 EL zum Beträufeln
- $\frac{3}{4}$ TL Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 470 ml Joghurt (10% Fett)
- 1 TL Blütenpollen

INGREDIENTS

- 350 ml coconut milk
- $\frac{3}{4}$ tbsp tapioca starch
- 350 ml coconut milk
- 2 dried rose blossoms
- $\frac{1}{2}$ lemon
- 80 ml honey + 1 tbsp to drizzle
- $\frac{3}{4}$ tsp salt
- 1 tsp vanilla extract
- 470 ml yogurt (10% fat)
- 1 tsp flower pollen

ZUBEREITUNG

- 1 Tapiokastärke mit etwas Kokosmilch in einem kleinen Topf glatt rühren. Restliche Kokosmilch hinzufügen und unter Rühren aufkochen lassen. Rosenblüten dazugeben und abgedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Kokosmilch in eine große Schüssel abseihen, Rosenblüten entsorgen und Milch abkühlen lassen.
- 2 Zitrone auspressen und den Saft zusammen mit Honig, Salz, Vanilleextrakt und Joghurt in die Kokosmilch einrühren. Joghurt-Kokos-Masse in Eismaschine füllen und 45 Minuten gefrieren lassen. Frozen Joghurt in einen geeigneten Behälter umfüllen und mindestens 1 Stunde einfrieren.
- 3 Vor dem Servieren mit Honig beträufeln und mit Blütenpollen garnieren.

PREPARATION

1. Mix the tapioca starch and some coconut milk in a small pot until smooth. Add the remaining coconut milk and let it come to a boil while stirring. Add the rose blossoms, cover, and let steep for about 10 minutes. Strain the coconut milk into a large bowl, remove the rose blossoms, and let the milk cool down.
2. Squeeze the lemon and mix the juice as well as the honey, salt, vanilla extract, and the yogurt with the coconut milk. Put the yogurt-coconut mixture in the ice cream maker and freeze for 45 minutes. Fill the frozen yogurt in a suitable container and freeze for at least 1 hour.
3. Before serving, drizzle honey on the yogurt and garnish it with flower pollen.

Mango-Frozen-Joghurt

Mango frozen yogurt



2:00 h



6

ZUTATEN

- 400 g Mango-
fruchtfleisch
- 1 Limette
- 100 ml Honig
- 1 Prise Salz
- 400 g griechischer
Joghurt

Besonderes Zubehör

- Stabmixer

INGREDIENTS

- 400 g mango flesh
- 1 lime
- 100 ml honey
- 1 pinch of salt
- 400 g Greek yogurt

Special accessories

- Hand-held blender

ZUBEREITUNG

- 1 Mangofruchtfleisch in Würfel schneiden. Limette auspressen. Beides in einem kleinen Topf mit Honig und Salz vermengen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und 30 Minuten abkühlen lassen.
- 2 Mangomasse mit einem Stabmixer cremig pürieren. Joghurt mit Mangopüree verrühren und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. In eine Eismaschine geben. Ca. 45 Minuten gefrieren lassen.

PREPARATION

1. Dice mango flesh, squeeze lime, and mix both with honey and salt in a small pot and simmer for about 15 minutes over medium heat. Remove pot from hob and let cool for 30 minutes.
2. Purée mango mixture with a hand blender until creamy. Stir together yogurt with mango puree and allow to cool to refrigerator temperature. Let freeze for around 45 minutes.

Joghurt-Eis mit Himbeerswirl

Yogurt ice cream with raspberry swirl



ZUTATEN

- 100 g Himbeeren
- 75 g Zucker
- 250 g Sahne
- 400 g Naturjoghurt (3,5 % Fett)
- 100 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft

Besonderes Zubehör

- Stabmixer
- Sieb

INGREDIENTS

- 100 g raspberries
- 75 g sugar
- 250 g cream
- 400 g plain yogurt (3,5 % fat)
- 100 g powdered sugar
- 1 tbsp lemon juice

Special accessories

- Hand-held blender
- Sieve

ZUBEREITUNG

- 1** Himbeeren mit Zucker pürieren. Durch ein Sieb streichen und kalt stellen.
- 2** Sahne und Joghurt mit Puderzucker und Zitronensaft verrühren. In die Eismaschine geben und ca. 45 Minuten frieren lassen.
- 3** Eis in einen Aufbewahrungsbehälter geben, dabei zwischendurch immer wieder Himbeerpüree dazu geben und für ein schönes Muster nur grob mit einem Esslöffel vermengen. Ca. 1 Stunde nachfrieren lassen.

Tip: Falls aktuell keine Himbeer-Saison ist, kannst du natürlich auch auf TK-Himbeeren zurückgreifen.

PREPARATION

- 1.** Blend raspberries with sugar. Press through a sieve and chill.
- 2.** Mix cream and yogurt with powdered sugar and lemon juice. Pour mixture into ice cream maker and freeze for approximately 45 minutes.
- 3.** Transfer ice cream to a container, interspersing with raspberry purée; Create an attractive pattern by using a tablespoon to blend them slightly. Afterwards, freeze for about 1 hour.

Tip: If raspberries are not in season, you can also use frozen raspberries.

IMPRESSUM

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Stand: Mai 2024

Copyright ©

Kronenburg Handel GmbH

Springlane

Bielefelder Str. 23, 49176 Hilter, Deutschland

Telefon: +49 (0) 5424 - 80944-0

Fax: +49 (0) 5424 - 80944-20

E-Mail: info@kronenburg-handel.de

Internet: www.springlane.de

