

springlane

Eisglück



mit

Erika

12 Rezepte für die ganze Familie

Ice cream bliss for everyone with Erika – 12 recipes for the whole family

Eis für alle – wann und wie du es magst!

In meiner Familie liebt einfach jeder cremiges Eis, fruchtige Sorbets oder erfrischenden Frozen Joghurt. Mein Freund gönnt sich zum Feierabend gerne mal ein paar Kugeln, meine Nichten und Neffen würden sich am liebsten ausschließlich von Eis ernähren und auch ich bin der Meinung: Eis geht immer!

Wenn meine Familie zu Besuch ist, serviere ich gerne selbstgemachtes Eis. Denn mir ist wichtig zu wissen, was in der kalten Leckerei drinsteckt. Dank Erika ist das auch absolut kein Problem! Mit ihr sind der Fantasie bei der Kreation neuer Sorten keine Grenzen gesetzt und Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker bleiben außen vor. Das Beste an Erika: Mit 2,5 Litern Fassungsvermögen lassen sich problemlos alle eishungrigen Familienmitglieder glücklich machen und es bleibt sogar noch etwas für einen Nachschlag übrig.

Also los, starte deine Erika und gönn dir und deinen Lieben ein leckeres DIY-Eis... oder zwei... oder drei...

Ice cream for everyone – whenever you want and just the way you like it!

Everyone in my family loves rich ice cream, fruity sorbets and refreshing frozen yogurt. My boyfriend likes to treat himself to a few scoops after work; my nieces and nephews wouldn't mind eating just ice cream and I agree: you can never have enough ice cream!

Whenever my family comes for a visit, I like to serve home-made ice cream. It's important to me to know what's in my frozen treats. Thanks to Erika, I don't have to worry! With Erika, the sky really is the limit when it comes to creating new varieties – all without preservatives and flavour enhancers. The best thing about Erika: with a capacity of 2.5 litres, you can easily satisfy everyone's ice cream craving, even the whole family, and there's even something left behind for a second helping.

So go ahead, start up your Erika and treat yourself and your loved ones to some delicious DIY ice cream... and you'll never want to stop!



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

Stracciatella-Eis 16
Stracciatella ice cream

Pistazieneis 18
Pistachio ice cream

Oreo-Eis mit Keksen 20
Oreo ice cream with cookies

Cookie-Dough-Eis 22
Cookie dough ice cream

Sorbet

Sorbet

 Mangosorbet mit Kokosmilch 28
Mango sorbet with coconut milk

 Brombeersorbet 30
Blackberry sorbet

Frozen Joghurt & Joghurt

Frozen yogurt & yogurt

Frozen Joghurt 34
Frozen yogurt

Cheesecake-Frozen-Joghurt 36
Cheesecake frozen yogurt

Joghurt 38
Yogurt

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

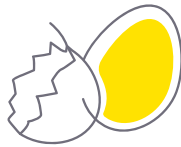
Zucker hat gleich zwei Funktionen. Zum einen macht er dein Eis schön cremig. Allerdings solltest du nur sehr feinen Zucker oder noch besser Läuterzucker oder Glukosesirup verwenden, da zu grobe Zuckerkristalle dein Eis später schneller kristallisieren lassen können. Zum anderen dient Zucker als Süßungsmittel 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?

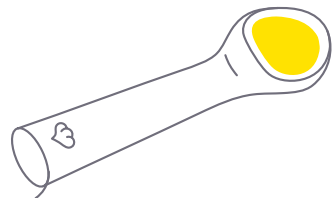
What has likely happened is that, while the programme was running, the ice cream mixture became so hard that the motor protection function was activated, meaning the mixing arm was unable to keep turning. Remove the ice cream and stir it well. Next time, simply reduce the programme's runtime and check 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 – Grundrezept

Vanilla ice cream – basic recipe



ZUTATEN

- 12 Eigelb
- 340 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 4 Vanilleschoten
- 1000 g Vollmilch
- 200 g Sahne

INGREDIENTS

- 12 egg yolks
- 340 g sugar
- 2 pinches of salt
- 4 vanilla pods
- 1000 g whole milk
- 200 g cream

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 h



10

ZUTATEN

- 1000 g Vollmilch
- 150 g Zartbitterschokolade (80 % Kakaoanteil)
- 6 Eigelb
- 250 g Zucker
- 100 g Sahne

INGREDIENTS

- 1000 g whole milk
- 150 g dark chocolate (80 % cocoa)
- 6 egg yolks
- 250 g sugar
- 100 g cream

ZUBEREITUNG

- 1** Milch erwärmen. Schokolade grob hacken und in der Milch schmelzen.
- 2** Eigelb mit Zucker schaumig schlagen und 4 EL der Schokomilch untermengen. Masse nach und nach unter die heiße Schokomilch rühren. Unter Rühren auf 75 °C erhitzen, auf Zimmertemperatur auskühlen lassen.
- 3** Sahne unter die Eismasse rühren, und auf Kühlschranktemperatur herunterkühlen lassen. In die Eismaschine geben und ca. 45 Minuten gefrieren lassen.

PREPARATION

- 1.** Heat up the milk. Roughly chop the chocolate and let it melt in the milk.
- 2.** Beat the egg yolks and sugar and add 4 tbsp of the chocolate milk. Gradually stir the mixture into the hot chocolate milk. Stir continually while heating the mixture to 75 °C, then set aside and leave to cool to room temperature.
- 3.** Stir the cream into the ice cream mixture and allow it to cool down to fridge temperature. Pour into the ice cream maker and leave to freeze for approx. 45 minutes.

Erdbeereis

Strawberry ice cream



2 h



10

ZUTATEN

- 4 Eigelb
- ½ TL Salz
- 290 g Zucker
- 490 g Sahne
- 800 g Erdbeeren
- 2 TL Vanilleextrakt
- 2 EL Zitronensaft

Besonderes Zubehör

- Stabmixer

INGREDIENTS

- 4 egg yolks
- ½ tsp salt
- 290 g sugar
- 490 ml cream
- 800 g strawberries
- 2 tsp of vanilla extract
- 2 tbsp lemon juice

Special equipment

- 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 cream, but don't bring it 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-held 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.

Stracciatella-Eis

Stracciatella ice cream



2:30 h



10

ZUTATEN

- 1000 g Vollmilch
- 300 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 2 Vanilleschoten
- 8 Eigelb
- 200 g Sahne
- 280 g Zartbitterkuvertüre oder Raspelschokolade

INGREDIENTS

- 1000 g whole milk
- 300 g sugar
- 2 pinches of salt
- 2 vanilla pods
- 8 egg yolks
- 200 g cream
- 280 g dark chocolate or grated chocolate

ZUBEREITUNG

- 1** Milch, Zucker und Salz in einem Topf erwärmen. Vanilleschoten längs halbieren und Vanillemark auskratzen. Den Topf vom Herd nehmen, Mark und Schoten der Milch hinzufügen und Mischung bei geschlossenem Deckel 30-60 Minuten ziehen lassen.
- 2** Eigelb verquirlen und nach und nach unter die Zucker-Milch-Mischung rühren. Auf einem Wasserbad und unter konstantem Rühren bei ca. 75 °C eindicken lassen. Vom Herd nehmen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen.
- 3** Die Milch-Mischung nach und nach mit der Sahne vermengen und dabei abkühlen lassen.
- 4** Die Masse für 60 Minuten in der Eismaschine gefrieren lassen. Kurz vor Ablauf der Zeit Schokoraspeln dazugeben.

PREPARATION

- 1.** Heat up milk, sugar, and salt in a saucepan. Halve the vanilla pods lengthwise and scrape out the pulp. Remove the saucepan from the hob, stir in the vanilla pulp and pods, cover it, and let the mixture sit for about 30-60 minutes.
- 2.** Whisk the egg yolks and gradually stir into the sugar-milk mixture. Heat a double boiler to about 75 °C and stir constantly while letting the mixture thicken. Remove the mixture from the heat and let it cool to refrigerator temperature.
- 3.** Gradually stir the milk mixture together with the cream while letting it cool.
- 4.** Freeze the mixture in the ice cream maker for 60 minutes. Short before the time has passed, add the chocolate shavings.

Pistazieneis

Pistachio ice cream



1:45 h



10

ZUTATEN

- 170 g ungeröstete, geschälte Pistazien
- 280 g Zucker
- 1200 g Vollmilch
- 50 g Sahne
- 2 Eigelb
- 85 g geschälte, geröstete, gesalzene Pistazien

Besonderes Zubehör

- Hochleistungsmixer
- Handmixer

INGREDIENTS

- 170 g unroasted, peeled pistachios
- 280 g sugar
- 1200 g whole milk
- 50 g cream
- 2 egg yolks
- 85 g shelled, roasted, salted pistachios

Special equipment

- 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 in 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.

Oreo-Eis mit Keksen

Oreo ice cream with cookies



ZUTATEN

- 150 g Oreo-Kekse
- 200 g Sahne
- 50 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 250 g Kondensmilch
- 900 g Vollmilch
- 150 g Schokotropfen

Besonderes Zubehör

- Hochleistungsmixer

INGREDIENTS

- 150 g Oreo cookies
- 200 g cream
- 50 g powdered sugar
- 1 tsp vanilla extract
- 250 g condensed milk
- 900 g whole milk
- 150 g chocolate drops

Special accessories

- High-power blender

ZUBEREITUNG

- 1 Die Hälfte der Oreo-Kekse mit einem Mixer zu feinen Krümeln verarbeiten. Die andere Hälfte zu größeren Stücken zerkleinern.
- 2 Sahne mit Puderzucker und Vanilleextrakt 2-3 Minuten aufschlagen, bis sie steif zu werden beginnt. Nicht ganz steif schlagen.
- 3 Kondensmilch und Vollmilch vorsichtig unter die Sahne heben. Schokotropfen und zerkleinerte Oreo-Kekse unter die Masse rühren. Für 1 Stunde in die Eismaschine geben.

PREPARATION

1. Using a blender, grind half of the Oreo cookies into fine crumbs. Chop the other half into larger pieces.
2. Whip the cream with the powdered sugar and vanilla extract for 2-3 minutes until it begins to stiffen. Don't beat too hard.
3. Gently fold the condensed milk and whole milk into the cream. Stir chocolate drops and crushed Oreo cookies into the mixture. Place in ice cream maker for 1 hour.

Cookie-Dough-Eis

Cookie dough ice cream



3 h



10

ZUTATEN

Für den Cookie Dough

- 190 g Mehl
- 150 g Butter
- 70 g Zucker
- 70 g brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ TL Salz
- 70 ml Milch
- 70 g Zartbitter-Schokotropfen

Für das Eis

- 4 Eigelb
- 300 g Zucker
- 2 Vanilleschoten
- 500 g Sahne
- 900 g Vollmilch

Zum Servieren

- 4 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 auskühlen lassen. Zucker, braunen Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben. Butter, Mehl, Salz und Milch dazugeben und einem glatten Teig verrühren. Schokotropfen dazugeben und unterheben. Zu einer ca. 2 cm dicken Rolle formen und in Scheiben schneiden. Beiseitestellen.
- 3** Für das Eis Eigelb und Zucker hellgelb aufschlagen. Vanilleschoten auskratzen. Mark und ausgekrazte Schoten in Milch und Sahne erhitzen. Kurz bevor die Mischung kocht vom Herd nehmen und Schote entfernen.
- 4** Ei-Zucker-Mischung unter die Milch-Mischung rühren und unter ständigem Rühren auf 75 °C erhitzen. 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

- 190 g flour
- 150 g butter
- 70 g sugar
- 70 g brown sugar
- 1 packet vanilla sugar
- ½ tsp salt
- 70 ml milk
- 70 g dark chocolate chips

For the ice cream

- 4 egg yolks
- 300 g sugar
- 2 vanilla pods
- 500 g cream
- 900 g whole milk

For serving

- 4 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 pods. Heat the vanilla pods contents and scraped pods in the milk and cream. Just before the mixture boils, remove from heat and discard the pods.
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

Mangosorbet mit Kokosmilch

Mango sorbet with coconut milk



ZUTATEN

- 850 g Mango (Fruchtfleisch)
- 350 g Kokosmilch
- 550 g Ahornsirup
- 2 TL Vanilleextrakt
- 50 g Limettensaft
- 40 g Inulin

Besonderes Zubehör

- Hochleistungsmixer

INGREDIENTS

- 850 g mango (pulp)
- 350 g coconut milk
- 550 g maple syrup
- 2 tsp vanilla extract
- 50 g lime juice
- 40 g inulin

Special equipment

- 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.

Brombeersorbet

Blackberry sorbet



2 h



10

ZUTATEN

- 500 g Wasser
- 500 g Zucker
- 800 g Brombeeren
- 30 g Zitronensaft

Besonderes Zubehör

- Hochleistungsmixer

INGREDIENTS

- 500 g water
- 500 g sugar
- 800 g blackberries
- 30 g lemon juice

Special equipment

- High-power blender

ZUBEREITUNG

- 1 Wasser und Zucker in einen Kochtopf geben und unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann kaltstellen.
- 2 Brombeeren waschen und zusammen mit dem kalten Zuckerwasser und Zitronensaft in den Mixer geben und pürieren.
- 3 Die Sorbetmasse in eine Eismaschine geben und für ca. 60 Minuten gefrieren lassen.

PREPARATION

1. Pour the water and sugar into a saucepan and heat while stirring until the sugar has dissolved. Then leave to chill.
2. Wash the blackberries, add them to a blender together with cold sugar water and lemon juice, and puree.
3. Pour the sorbet mixture into the ice cream maker and leave to freeze for 60 minutes.





Frozen Joghurt & Joghurt

Frozen yogurt & yogurt

Frozen Joghurt

Frozen yogurt



ZUTATEN

- 1250 g griechischer Joghurt
- 250 g Zucker
- 1 Limette
(ausgepresster Saft)
- 2 Prisen Salz

Besonderes Zubehör

- Handmixer

INGREDIENTS

- 1250 g Greek yogurt
- 250 g sugar
- 1 lime (squeezed juice)
- 2 pinches of salt

Special equipment

- 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** Eismasse in die Eismaschine geben und mindestens 30 Minuten gefrieren lassen.

PREPARATION

- 1.** Add all ingredients to a bowl.
- 2.** Stir with a hand mixer until the sugar has completely dissolved.
- 3.** Pour the ice cream mixture into the ice cream maker and freeze for at least 30 minutes.

Cheesecake-Frozen-Joghurt

Cheesecake frozen yogurt



ZUTATEN

- 200 g Frischkäse
- 750 ml griechischer Joghurt
- 300 ml gesüßte Kondensmilch
- 1 ½ TL Vanilleextrakt
- ½ Limette (ausgepresster Saft)
- Vollkornbutterkekse

INGREDIENTS

- 200 g cream cheese
- 750 ml Greek yogurt
- 300 ml sweetened condensed milk
- 1 ½ tsp vanilla extract
- ½ lime (squeezed juice)
- Wholemeal butter biscuits

ZUBEREITUNG

- 1** Frischkäse mit griechischem Joghurt und Kondensmilch cremig rühren. Vanilleextrakt und Limettensaft unterrühren.
- 2** Eismasse in die Eismaschine geben und mindestens 30 Minuten gefrieren lassen. Butterkekse zerbröseln und vor dem Servieren über den Frozen Joghurt streuen.

PREPARATION

- 1.** Mix the cream cheese with the Greek yogurt and condensed milk until creamy. Stir in the vanilla extract and lime juice.
- 2.** Pour the ice cream mixture into the ice cream maker and freeze for at least 30 minutes. Crumble the butter biscuits and sprinkle them over the frozen yogurt before serving.

Joghurt Yogurt



8:30 h



6

ZUTATEN

Grundzutaten

- 1,5 l H-Milch
- Joghurt-Pulver (Menge nach Packungsangabe anpassen)
- oder 75 ml Naturjoghurt

ZUBEREITUNG

- Besorge dir Bakterienkulturen. Du kannst sie deiner Milch als Joghurt-Reinzucht-Kultur aus speziellem Joghurt-Pulver oder durch gekauften Naturjoghurt zugeben.
- Bei gekauftem Joghurt sollten lebende Bakterienkulturen enthalten sein (Lb Bulgaricus). Achte darauf, dass gekaufter Joghurt und verwendete Milch den gleichen Fettgehalt haben.
- Joghurtpulver aus dem Reformhaus sollte laut Packungsanweisung verarbeitet werden.
- Verwende für die Joghurtherstellung H-Milch. Jede andere Milch muss vorher ca. 30 Sekunden lang erhitzt werden (auf mind. 90 °C).
- Für die Aktivierung der Bakterien sollte jede Milch vor der Zubereitung auf 38-40 °C erhitzt werden.
- Für die nächste Joghurtherstellung solltest du eine Portion des fertigen Joghurts aufbewahren.

1 Unter Beachtung der oben genannten Hinweise alle Zutaten in den Eisbehälter geben. Behälter einsetzen, 8 Stunden Zubereitungszeit einstellen und das Joghurt-Programm starten.

Veganer Joghurt: Du kannst auch problemlos veganen Joghurt herstellen. Dazu eignen sich ungesüßte Sojamilch und Kokosmilch. Verwende fertigen Sojajoghurt oder Joghurtkulturen als Starter. In veganer Milch brauchen die Bakterien etwas länger um sich zu vermehren – ca. 12-14 Stunden. Erhitze Pflanzenmilch vor Verwendung ebenfalls ca. 30 Sekunden lang auf min. 90 °C.

Extra-Tipp: Mit 250 g TK-Früchten kannst du hier für einen schönen Swirl sorgen! Lass sie dafür einfach auftauen, pürier sie mit einem Stabmixer und streich sie ggf. durch ein Sieb, wenn du keine Kerne in deinem Joghurt möchtest.



INGREDIENTS

Basic ingredients

- 1,5 l UHT milk
- yogurt powder (adjust amount following instructions on packaging) or 75 ml plain yogurt

PREPARATION

- Get yourself some bacterial cultures. You can add it to your milk in the form of a yogurt biotype culture, in yogurt powder form or by adding plain store-bought yogurt.
- If you use store-bought yogurt, it should contain live bacterial cultures (*Lb Bulgaricus*). Make sure that the yogurt and the milk have the same fat content.
- When using yogurt powder from the health food store, please follow the instructions.
- Use UHT milk to produce yogurt. All other milk must first be heated for about 30 seconds (up to a minimum of 90 °C).
- To activate the bacteria, the milk should be heated to 38-40 °C before producing the yogurt.
- Keep a portion of the finished yogurt for the next batch of yogurt production.

1. Follow the instructions listed above and pour all ingredients into the ice cream container. Insert the ice cream container, set a preparation time of 8 hours, and start the yogurt programme. Heat plant milk to at least 90 °C for approx. 30 seconds before use.

Vegan yogurt: You can also easily make vegan yogurt. Unsweetened soya milk and coconut milk are great for making vegan yogurt. Use ready-made soya yogurt or yogurt cultures as your base. The bacteria need a little longer to multiply in vegan milk – approx. 12-14 hours. Heat plant milk to at least 90 °C for approx. 30 seconds before use.

Extra tip: You can create a nice swirl with 250 g frozen fruit! Simply let the fruit thaw, puree with a hand blender and, if necessary, run the fruit through a sieve if you don't want any seeds in your yogurt.

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

