



Leckere Eiskreationen wann immer du willst!

Meine erste kleine Wohnung mit meiner ersten eigenen Küche – hier bin ich jetzt Chefin! Die erste große Anschaffung über Pfannen und Töpfe hinaus war diese kleine Eismaschine. Elli begleitet mich seitdem durch alle Jahreszeiten hinweg und hat in meinem kleinen Reich ihren festen Platz.

Vanille, Schoko und Erdbeer wurden bei mir schnell ergänzt durch gewagtere Varianten: Cookie Dough, Lavendeleis und Mangosorbet gibt es jetzt regelmäßig. Egal, ob du gerne schlemmst, dich vegan ernährst oder gelegentlich auf Kristallzucker verzichtest, für alle Ernährungsformen gibt es leckere Eisrezepte. Meine Favoriten und die wichtigsten Grundrezepte habe ich dir in diesem Heft zusammengestellt – von einem Eisfan zum nächsten.

Also los, starte mit Elli direkt deine eigene private Eismanufaktur. Ich wünsche dir viel Spaß dabei!

Enjoy delicious ice cream whenever you like!

Well, here I am – first little flat of my own, with my own kitchen, and no one else to answer to but me! Apart from pots and pans, my first major purchase was this little ice cream maker. Since then, Elli has enjoyed a permanent spot in my little kitchen and became my favourite companion throughout the year.

I soon graduated from vanilla, chocolate and strawberry to more adventurous varieties: I'm now making regular batches of cookie dough ice cream, lavender ice cream and mango sorbet. Whether you're a connoisseur of gourmet ice cream, a dedicated vegan, or you like to avoid refined sugar there's a delicious recipe to suit every diet. In this booklet, I've collected my favourites along with the most important basic recipes; here they are, from one ice cream fan to another.

So now you can get started with Elli and turn your kitchen into your own private ice cream factory. Have fun!



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

 Lavendeleis 16
Lavender ice cream

Apple-Pie-Eis 18
Apple pie ice cream

Basilikumeis 20
Basil ice cream

Cookie-Dough-Eis 22
Cookie dough ice cream

Strawberry-Cheesecake-Eis 26
Strawberry cheesecake ice cream

Passionsfruchteis 28
Passion fruit ice cream

Sorbet

Sorbet

Zitronensorbet 32
Lemon sorbet

 Mangosorbet mit Kokosmilch 34
Mango sorbet with coconut milk

 Cassissorbet 36
Blackcurrant sorbet

Frozen Joghurt

Frozen yogurt

Frozen Joghurt 40
Frozen yogurt

Joghurt-Eis mit Himbeerswirl 42
Yogurt ice cream with
raspberry swirl

Frozen Joghurt mit Honig 44
Frozen yogurt with honey



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 Zuckerkrystalle 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.

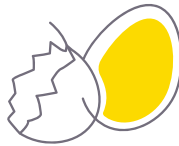
Sugar

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.

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.

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.

Extra Tipps

Extra tips

Dein Eis ist zu weich?

Keine Panik – deine Lieblingseisdiele 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 eingesprungen 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?

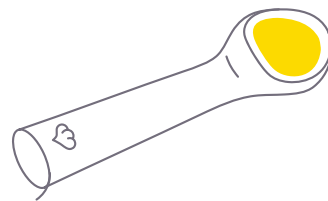
What has likely happened is that, while the programme was running, the ice cream mixture became so hard that the motor protection function was activated, meaning the mixing arm was unable to keep turning. Remove the ice cream and stir it well. Next time, simply reduce the programme's runtime and check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





ZUTATEN

- 4 Eigelb
- 115 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- 400 g Vollmilch
- 80 g Sahne

INGREDIENTS

- 4 egg yolks
- 115 g sugar
- 1 pinch of salt
- 1 vanilla pod
- 400 g whole milk
- 80 g cream

ZUBEREITUNG

- 1 Eigelb mit Zucker und Salz hellgelb aufschlagen.
- 2 Vanilleschote 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 Vanilleschote dazugeben und unter ständigem Rühren auf 75 °C erhitzen. Vom Herd nehmen, Vanilleschote 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 pod 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 pod and heat to 75 °C while stirring constantly. Take off the hob, remove the vanilla pod, 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.



Schokoaldeneis

Chocolate ice cream





ZUTATEN

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

INGREDIENTS

- 500 g whole milk
- 75 g dark chocolate (80 % cocoa content)
- 3 egg yolks
- 125 g sugar
- 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. Unter Rühren auf 75 °C erhitzen, auf Zimmertemperatur auskühlen 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 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
- ¼ TL Salz
- 145 g Zucker
- 245 g Sahne
- 400 g Erdbeeren
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 EL Zitronensaft

Besonderes Zubehör

- Stabmixer

INGREDIENTS

- 2 egg yolks
- ¼ tsp salt
- 145 g sugar
- 245 g cream
- 400 g strawberries
- 1 tsp vanilla extract
- 1 tbsp 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 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 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.



Lavendeleis

Lavender ice cream





ZUTATEN

- 135 g Sojamilch
- 160 g Soja Cuisine
- 1 TL Lavendelblüten (getrocknet)
- 1 TL Zitronenabrieb
- 10 g Zitronensaft
- 80 g Inulin
- 145 g Aquafaba (Kichererbsenwasser)
- 130 g Puderzucker

Besonderes Zubehör

- Küchenmaschine
- Sieb

INGREDIENTS

- 135 g soya milk
- 160 g soya cream
- 1 tsp lavender flowers (dried)
- 1 tsp lemon zest
- 10 g lemon juice
- 80 g Inulin
- 145 g Aquafaba (chickpea water)
- 130 g powdered sugar

Special accessories

- Stand mixer
- Sieve

ZUBEREITUNG

- 1 Lavendelblüten mit Sojamilch und Cuisine aufkochen, Herd ausschalten und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb in eine Schüssel abgießen. Zitronenschale, Zitronensaft und Inulin einrühren und vollständig abkühlen lassen.
- 2 Aquafaba in eine Küchenmaschine geben und 8 Minuten steif schlagen. Sobald die Masse anfängt, dick zu werden, Puderzucker dazugeben.
- 3 Aquafaba-Schnee unter die Lavendelmilch heben und die Masse für 1 Stunde kaltstellen.
- 4 Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 45 Minuten gefrieren lassen. Gegebenenfalls noch 1-2 Stunden ins Gefrierfach stellen, um Kugeln formen zu können.

PREPARATION

1. Boil the lavender flowers with soya milk and cream, switch off the stove and let sit for approx. 10 minutes. Drain through a sieve into a bowl. Stir in the lemon zest, lemon juice and inulin and allow to cool completely.
2. Place the aquafaba in a Stand mixer and beat until stiff for 8 minutes. As soon as the mass begins to thicken, add powdered sugar.
3. Fold the aquafaba snow into the lavender milk and chill the mixture for 1 hour.
4. Put the ice cream mass in the ice cream machine and let run for 45 minutes. If necessary, place in the freezer for another 1-2 hours to form balls.



Apple-Pie-Eis

Apple pie ice cream



2:45 h



4



ZUTATEN

- 1 Vanilleschote
- 240 g Sahne
- 1 Prise Salz
- 125 g Zucker
- 350 g Vollmilch
- 3 säuerliche Äpfel (z.B. Granny Smith)
- 2 TL Zitronensaft
- 1 EL geschmolzene Butter
- 60 g brauner Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 Msp. Muskat
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 10 Vollkornbutterkekse

Besonderes Zubehör

- Sieb

INGREDIENTS

- 1 vanilla pod
- 240 g cream
- 1 pinch of salt
- 125 g sugar
- 350 g whole milk
- 3 tart apples (such as Granny Smith)
- 2 tsp lemon juice
- 1 tbsp melted butter
- 60 g brown sugar
- 1 tsp cinnamon
- 1 pinch of nutmeg
- 1 pinch of cloves
- 10 whole grain biscuits

Special accessories

- Sieve

ZUBEREITUNG

- 1 Vanilleschote auskratzen und Mark mit der Hälfte der Sahne und Salz erhitzen. Zucker darin auflösen. Alles in eine Schüssel füllen, mit Milch und restlicher Sahne mischen und 1 Stunde kaltstellen.
- 2 Backofen auf 180 °C vorheizen. Äpfel entkernen und fein würfeln. Mit Zitronensaft, Butter, Zucker und Gewürzen vermengen. Äpfel in eine Auflaufform füllen und 30 Minuten im Ofen backen. Äpfel abkühlen lassen.
- 3 Elli mit Sahnemischung füllen und ca. 50 Minuten gefrieren lassen. Nach der Hälfte der Zeit Apfelwürfel dazugeben. 2 EL für das Topping beiseitestellen.
- 4 Kekskrümel unter die fertige Eismasse heben und mit restlichen Krümeln und Äpfel garnieren.

PREPARATION

1. Scrape out the vanilla pod and heat the vanilla seeds with half of the cream, the white sugar, and salt. Stir until the sugar has dissolved. Pour the cream mixture into a bowl. Add the milk and the remaining cream, stir to mix, and leave to cool for 1 hour.
2. Preheat the oven to 180 °C (fan 160 °C/gas mark 4). Remove the core and from the apples and finely dice. Mix the apple with the lemon juice, butter, remaining sugar, cinnamon, nutmeg, and cloves. Pour the apple mix into a baking dish and bake in the hot oven for 30 minutes. Let apples cool.
3. Pour the cream mixture into the ice cream maker and freeze for approximately 50 minutes. Once half the time has passed, add the cooked diced apple mix. Set aside 2 tbsp.
4. Stir the crumbles into the ice cream and sprinkle with the left over crumbles and apples.



Basilikumeis

Basil ice cream





ZUTATEN

- 50 g Basilikum
- 450 g Vollmilch
- 1 TL Zitronenabrieb
- 3 Eigelb
- 160 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 200 g Sahne

Besonderes Zubehör

- Stabmixer

INGREDIENTS

- 50 g fresh basil
- 450 g whole milk
- 1 tsp grated lemon zest
- 3 egg yolks
- 160 g sugar
- 2 pinches of salt
- 200 g cream

Special accessories

- Hand-held blender

ZUBEREITUNG

- 1 Basilikumblätter von den Stängeln zupfen und mit Milch und Zitronenabrieb in einem Mixer pürieren. Eigelb mit Zucker und Salz hellgelb aufschlagen.
- 2 Basilikum-Milch und Sahne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Ei-Zucker-Mischung nach und nach unterrühren und die Masse unter ständigem Rühren auf 75 °C erhitzen. Vom Herd nehmen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Die Mischung danach für min. 2 Stunden kaltstellen.
- 3 Eismasse in die Eismaschine geben und 45-60 Minuten gefrieren lassen.

PREPARATION

1. Pluck the basil leaves from the stems and purée in a mixer with milk and lemon zest. Beat the egg yolks with the sugar and salt until it turns light yellow.
2. Heat the basil milk and cream on medium heat. Gradually stir the egg-sugar mixture into the milk mixture and heat to 75 °C while stirring constantly. Remove from the heat and let it cool to room temperature. Chill the mixture for at least 2 hours.
3. Put the ice cream mixture into the ice cream machine and let it freeze for 45-60 minutes.



Cookie-Dough-Eis

Cookie dough ice cream



4:00 h



4



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 Handrührgeräts 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.



Strawberry-Cheesecake-Eis

Strawberry cheesecake ice cream





ZUTATEN

- 100 g Frischkäse
- 400 g Vollmilch
- 160 g gezuckerte Kondensmilch
- 35 g Zucker
- 1 Bio-Zitrone
- 4 Vollkornkekse
- 65 g Erdbeeren
- 1 TL Zucker

Besonderes Zubehör

- Stabmixer

INGREDIENTS

- 100 g cream cheese
- 400 g whole milk
- 160 g sweetened condensed milk
- 35 g sugar
- 1 organic lemon
- 4 whole grain biscuits
- 65 g strawberries
- 1 tsp sugar

Special accessories

- Hand-held blender

ZUBEREITUNG

- 1 Frischkäse mit Vollmilch, 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 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 the zest of the lemon and stir in. Pour into the ice cream maker and freeze for 60 minutes.
2. Blend the strawberries with the 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.



Passionsfrucht-Eis mit Amarettini

Passion fruit ice cream with amarettini





ZUTATEN

Für das Eis

- 100 g Sahne
- 400 g Maracujasaft
- 150 g Kondensmilch, gezuckert
- 40 g Inulin
- 1 Vanilleschote
- 50 g Amarettini Kekse

Für den Curd

- 4 Passionsfrüchte
- 80 ml Maracujasaft
- 70 g Zucker
- 2 Eigelb
- 60 g Butter
- 1 TL Speisestärke

ZUBEREITUNG

- 1 Passionsfrüchte halbieren und Fruchtfleisch ausschaben. In einem Topf mit 80 ml Maracujasaft und Zucker mischen und bei mittlerer Hitze erwärmen.
- 2 Eigelb aufschlagen, langsam zur Zucker-Saft-Mischung gießen und unter Rühren ca. 10 Minuten weiter erhitzen, dabei nicht kochen lassen. Speisestärke in etwas Wasser auflösen und einrühren, bis die Masse andickt. Butter unterrühren und auskühlen lassen.
- 3 Für die Eiscreme Sahne, Maracujasaft, Kondensmilch und Inulin mischen. Vanilleschote auskratzen und Mark unterrühren. Masse in die Eismaschine füllen und ca. 1 Stunde gefrieren lassen.
- 4 Eis grob mit Sirup und Keksen mischen. Für ca. 2 Stunden ins Gefrierfach geben.

INGREDIENTS

For the ice cream

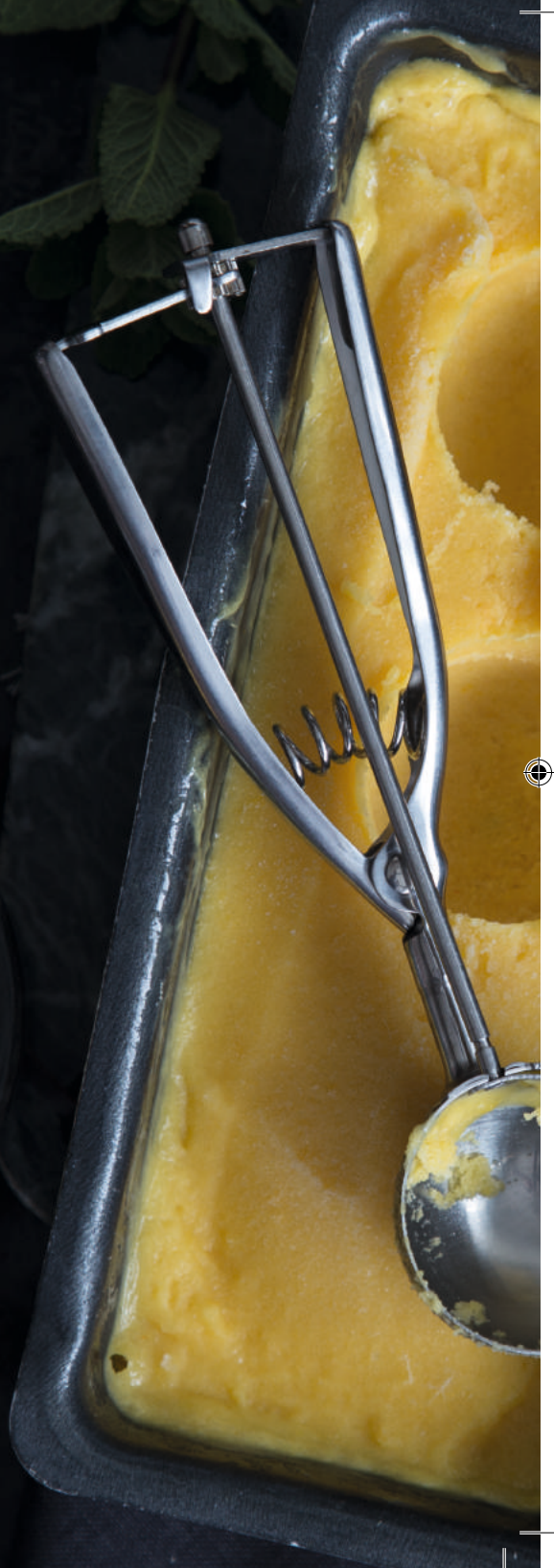
- 100 g cream
- 400 g passion fruit juice
- 150 g condensed milk, sweetened
- 40 g inulin
- 1 vanilla pod
- 50 g Amarettini biscuits

For the curd

- 4 passion fruits
- 80 ml passion fruit juice
- 70 g sugar
- 2 egg yolks
- 60 g butter
- 1 tsp cornstarch

PREPARATION

1. Cut the passion fruit in half and scrape out the pulp. In a pan, mix with 80 ml passion fruit juice and the sugar and heat over a medium heat.
2. Whisk the egg yolks, slowly add to the juice and sugar mixture. Continue to heat while stirring for 10 minutes, making sure it does not boil. Dissolve the cornflour in a little water and stir in until the mixture thickens. Stir in the butter and leave to cool.
3. For the ice cream, mix cream, passion fruit juice, condensed milk and inulin. Scrape out the vanilla pod and stir in the pulp. Pour the mixture into the ice cream maker and freeze for about 1 hour.
4. Roughly crumble the amarettini biscuits. Freeze for approximately 2 hours.





Sorbet

Sorbet





Zitronensorbet

Lemon sorbet



2:00 h



6



ZUTATEN

- 300 g Wasser
- 240 g Zucker
- 4 Bio-Zitronen
- 2 Eiweiß

Besonderes Zubehör

- Handmixer

INGREDIENTS

- 300 g water
- 240 g sugar
- 4 organic lemons
- 2 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 Stunde kalt stellen.

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.



Mangosorbet mit Kokosmilch

Mango sorbet with coconut milk





ZUTATEN

- 280 g Mango (Fruchtfleisch)
- 115 g Kokosmilch
- 180 g Ahornsirup
- 1 TL Vanilleextrakt
- 15 g Limettensaft
- 10 g Inulin

Besonderes Zubehör

- Hochleistungsmixer

INGREDIENTS

- 280 g mango (pulp)
- 115 g coconut milk
- 180 g maple syrup
- 1 tsp vanilla extract
- 15 g lime juice
- 10 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.



Cassissorbet

Blackcurrant sorbet





ZUTATEN

- 450 g schwarze Johannisbeeren
- 25 g Zitronensaft
- 130 g Zucker
- 1 cl Crème de Cassis

Besonderes Zubehör

- Stabmixer
- Sieb

INGREDIENTS

- 450 g blackcurrants
- 25 g lemon juice
- 130 g sugar
- 1 cl crème de cassis

Special accessories

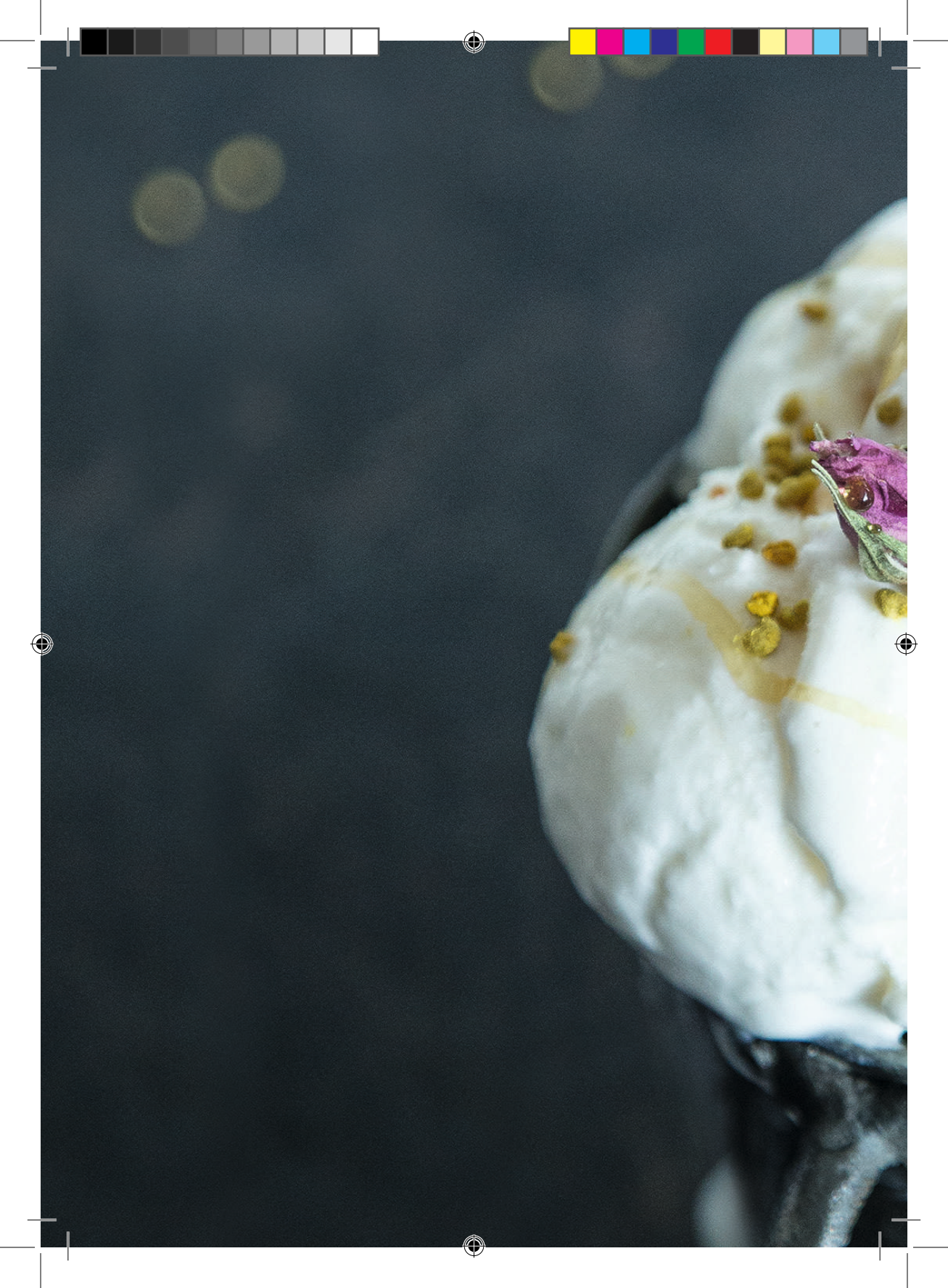
- Hand-held blender
- Sieve

ZUBEREITUNG

- 1 Schwarze Johannisbeeren pürieren und durch ein Sieb passieren. Püree in einem Topf leicht erwärmen und Zucker hineingeben. Rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat und beiseitestellen.
- 2 Zitrone auspressen und Saft in eine Schüssel geben. Püree und Crème de Cassis dazugeben und verrühren.
- 3 Sorbet-Masse in die Eismaschine geben und min. 60 Minuten gefrieren lassen.

PREPARATION

1. Puree black currants and strain through a sieve. Warm the puree slightly in a saucepan and add the sugar. Stir until the sugar has dissolved and set aside.
2. Squeeze lemon and pour juice into a bowl. Add the puree and crème de cassis and stir to combine.
3. Place sorbet mixture in ice cream maker and freeze for about 60 minutes.





Frozen Joghurt

Frozen yogurt





Frozen Joghurt

Frozen yogurt





ZUTATEN

- 620 g griechischer Joghurt
- 125 g Zucker
- ½ Limette (ausgepresster Saft)
- 1 Prise Salz

Besonderes Zubehör

- Handmixer

INGREDIENTS

- 620 g Greek yogurt
- 125 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. 30 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 30 minutes.

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





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.** Puree raspberries with sugar. Pass 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.



Frozen Joghurt mit Honig

Frozen yogurt with honey





ZUTATEN

- 275 ml Kokosmilch
- 375 ml Joghurt (10% Fett)
- 60 ml Honig + 2 EL zum Beträufeln
- ¼ Zitrone
- ½ TL Vanilleextrakt
- 2 getrocknete Rosenblüten
- ½ EL Tapiokastärke
- ½ TL Salz
- 1 TL Blütenpollen

INGREDIENTS

- 275 ml coconut milk
- 375 ml yogurt (10% fat)
- 60 ml honey + 2 tbsp to drizzle
- ¼ lemon
- ½ tsp vanilla extract
- 2 dried rose blossoms
- ½ tbsp tapioca starch
- ½ tsp salt
- 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.