

Grundrezept für Sahne-Eis

Zutaten

für das Sahne-Eis

- 500 ml Vollmilch
- 200 ml Schlagsahne
- 100 g Zucker

Außerdem benötigen Sie

- Stabmixer
- Messbecher
- Rührlöffel



Zubereitung

1. Alle Zutaten mit einem Stabmixer in einem Messbecher mischen - zuerst die Flüssigkeiten und anschließend den Zucker. Auf niedriger Stufe mixen, bis eine homogene Mischung entsteht.
2. Während sich die Eismaschine dreht, die Flüssigkeit in den Behälter gießen.
3. Etwa 50-60 Minuten rühren.

Rezept für veganes Schokoladeneis

Zutaten

für das vegane Schokoladeneis

- 300 g vegane Schokolade (70 % Kakao)
- 350 g Kokosmilch
- 100 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 8 TL Kakaopulver
- 250 ml Mandelmilch

Außerdem brauchen Sie

- Schüssel
- Topf
- Rührlöffel

Zubereitung

1. Schokolade mit 100 Millilitern der Mandelmilch schmelzen.
2. Kakaopulver mit dem Rest der Mandelmilch verrühren.
3. Alle Zutaten in einer Schüssel sorgfältig vermengen und in die Eismaschine geben.

Rezept für Joghurt-Heidelbeer-Eis

Zutaten

für das Joghurt-Heidelbeer-Eis

- 500 g (reife) Heidelbeeren
- 3 EL Zitronensaft
- 75 g Zucker
- 300 ml Joghurt
- 200 ml Sahne

Außerdem benötigen Sie

- Mixer oder Stabmixer
- Schüssel
- Rührgerät zum Schlagen von Schlagsahne
- Rührlöffel

Zubereitung

1. Die Beeren mit einem Mixer oder Stabmixer zu einem Püree verarbeiten.
2. Das Püree mit dem Zitronensaft, Zucker und Joghurt vermischen.
3. Die Sahne schlagen und unter die Püree-Mischung heben.
4. In die Eismaschine geben und für etwa 50 bis 60 Minuten rühren lassen.

Einfaches Grundrezept für Sorbet

Zutaten

für das Sorbet

- 500 g Früchte
- 100 ml Zuckersirup (100 g Zucker aufgelöst in 100 ml Wasser)

Außerdem brauchen Sie

- Stabmixer
 - Messbecher
-

Zubereitung

1. Alle Zutaten mit einem Stabmixer in einem Messbecher mischen. Auf niedriger Stufe mixen, bis eine homogene Mischung entsteht.
2. Während die Eismaschine sich bereits dreht, die Flüssigkeit in den Behälter gießen.
3. Circa 30-40 Minuten lang rühren lassen.

Rezept für Melonensorbet

Zutaten

für das Melonensorbet

- ½ Melone (z. B. Galia oder Futuro)
- 2 EL Puderzucker oder Honig
- 2 EL Zitronensaft

Außerdem benötigen Sie

- Messer oder Löffel
 - Mixer
 - ggf. feines Sieb
-

Zubereitung

1. Das Fruchtfleisch aus der Melone herausschneiden oder herauslöfeln.
2. Das Fruchtfleisch mit dem Zitronensaft und dem Puderzucker oder dem Honig so fein wie möglich in einem Mixer pürieren. Optional die Masse zusätzlich durch ein feines Sieb drücken.
3. Für circa 50 Minuten (je nach Eismaschine) zu einem Sorbet verarbeiten lassen.