



DOLCI

HOME TREATS HAVE NO LIMITS

RECIPE BOOK

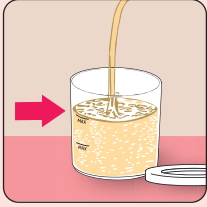




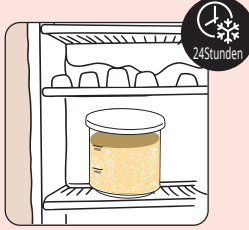
SCOOPABLE RECIPES PROGRAMS



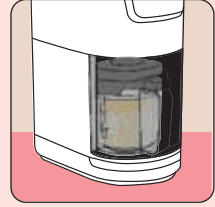
* Modellabhängig.



FILL IT



FREEZE IT



MIX IT

ICE CREAM

- Avocado-, Honig- und Mandeleis
- Keksteig-Eis
- Dunkles Schokoladeneis
- Protein-Erdnussbutter-Eiscreme
- Protein-Vanilleeis
- Rum-Rosinen-Eis
- Gesalzenes Karamelleis
- Vanilleeis und karamellisierte Pekannüsse

GELATO

- Karamell-Eisbecher
- Gelato-Kaffee
- Fior di Latte Gelato
- Haselnuss-Eiscreme
- Pistazieneis
- Stracciatella-Eis
- Vanilleeis

SORBET

- Basilikumsorbet
- Kirschtomatensorbet
- Gurken-Minz-Sorbet
- Zitronensorbet
- Mangosorbet

- Melonensorbet

- Pfirsichsorbet

- Erdbeersorbet

- Himbeersorbet mit Agavendicksaft

FROZEN YOGHURT

- Gefrorener Joghurt mit Lavendelhonig

- Gefrorener Naturjoghurt

- Gefrorener Erdbeerjoghurt

SMOOTHIE BOWL

- Acai-Smoothie-Bowl

- Rote Früchte-Smoothie-Bowl

- Tropische Smoothie-Bowl

LIGHT ICE CREAM

- Leichtes Eis

- Leichtes Frischkäse-Zitronen-Eis

- Leichtes veganes Mandeleis

- Veganes Macadamia-Light-Eis

- Veganes Hafer-Mandel-Light-Eis



DRINKABLE RECIPES PROGRAMS



Cocktail



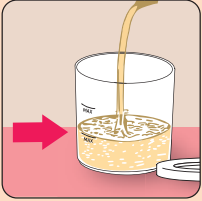
Milkshake



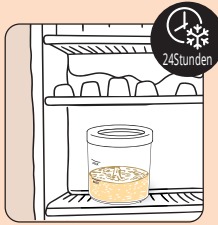
Slushy



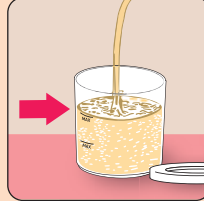
Frappe



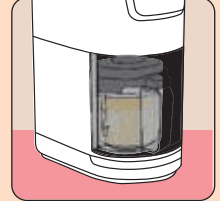
FILL IT



FREEZE IT



COMPLETE



MIX IT

COCKTAIL

- Gefrorener Cosmopolitan
- Gefrorener Mojito
- Mango Tango
- Margarita
- Piña Colada



MILKSHAKE

- Oreo® Milchshake
- Mokka-Mandel-Milchshake
- Erdbeer-Milchshake

SLUSHY

- Cola-Granita
- Kakigori
- Spritz Granita
- Wassermelonen-Slush

FRAPPÉ

- Karamell-Macchiato
- Griechischer Frappé-Kaffee
- Matcha-Frappe





AVOCADO-, HONIG- UND MANDELEIS



Ice Cream



5 min



24 Stunden



4 min

ZUTATEN

- 120 g** Avocado (1 Stück)
- 250 ml** Milch
- 80 g** Lavendelhonig
- 50 g** weißes Mandelpüree

ANWEISUNGEN

- Die Avocado schälen und das Fruchtfleisch herauslöfeln. In Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
- Die restlichen Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer glatt pürieren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Für ein cremiges Avocado-, Honig- und Mandelbutter-Eis geben Sie etwas Zitronensaft hinzu, um ein Bräunen der Avocado zu verhindern und eine schöne grüne Farbe zu erhalten.





KEKSTEIG-EIS



Ice Cream



10 min



24 Stunden



5 min

ZUTATEN

170 ml Milch

170 ml Sahne
(30 % Fett)

2 Eigelb

30 g Zucker

60 g weiche,
ungesalzene Butter

40 g brauner Zucker

70 g geröstetes Mehl
(T65)

50 g dunkle
Schokoladenstückchen

0,5 TL Vanillepulver

ANWEISUNGEN

- Bereiten Sie einen Vanillepudding zu. Geben Sie Milch und Sahne in einen Topf. Bringen Sie die Mischung bei mittlerer Hitze zum Kochen. Verquirlen Sie in einer Schüssel die Eigelbe und den Zucker, bis die Mischung weiß wird.
- Gießen Sie Milch und Sahne in diese Mischung, um sie aufzulösen. Geben Sie alles in den Topf und kochen Sie es bei schwacher Hitze, bis die Mischung leicht eindickt. Nicht kochen lassen. Der Vanillepudding hat die ideale Konsistenz, wenn er am Löffel klebt. Lassen Sie ihn abkühlen.
- Gießen Sie die Mischung in die kleine Schüssel. Decken Sie sie ab und stellen Sie die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank.
- Bereiten Sie den Keksteig zu. Verquirlen Sie in einer Schüssel die weiche Butter mit dem braunen Zucker, bis die Mischung weiß wird. Fügen Sie Mehl, Schokoladenstückchen und Vanille hinzu. Verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Legen Sie den Teig in den Gefrierschrank.
- Wenn der Teig hart ist, schneiden Sie ihn mit einem Messer in kleine Würfel. Bewahren Sie diese im Gefrierschrank auf.
- Nehmen Sie die Schüssel aus dem Gefrierschrank und nehmen Sie den Deckel ab. Setzen Sie die kleine Schüssel in die große Schüssel.
- Starten Sie das Programm.
- Nehmen Sie die Schüssel aus dem Gerät.
- Machen Sie ein Loch von etwa 4 cm Durchmesser und 8 cm Tiefe in das Eis und geben Sie 50 g Cookie-Teig-Würfel hinein.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Für ein noch köstlicheres Keksteig-Eis geben Sie vor dem Einfrieren eine Prise Salz zum rohen Keksteig. Das Einfrieren des Keksteigs vor dem Einfrieren zum Eis sorgt dafür, dass er seine Form und Konsistenz behält und nicht vollständig mit dem Eis verschmilzt. Aus gesundheitlichen Gründen rösten Sie Ihr Mehl 10 Minuten lang im Backofen bei 150 °C.





DUNKLES SCHOKOLADENEIS



Ice Cream



10 min



24 Stunden



4 min

ZUTATEN

170 ml Milch

170 ml flüssige Sahne

30 % Fett

1 Eigelb

15 g Zucker

80 g dunkle Schokolade

70 %

ANWEISUNGEN

- Bereiten Sie einen Vanillepudding zu. Geben Sie Milch und Sahne in einen Topf. Bringen Sie die Mischung bei schwacher Hitze zum Kochen.
- Verquirlen Sie in einer Schüssel Eigelb und Zucker, bis die Mischung weiß wird.
- Rühren Sie Milch und Sahne ein, bis sich die Mischung aufgelöst hat. Alles in den Topf geben und bei schwacher Hitze kochen, bis die Mischung leicht eindickt. Nicht kochen lassen. Der Vanillepudding hat die ideale Konsistenz, wenn er am Löffel klebt.
- Vom Herd nehmen und die dunkle Schokolade hinzufügen. Verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Abkühlen lassen.
- Gießen Sie die Mischung in die kleine Schüssel. Decken Sie die Schüssel ab und stellen Sie sie für 24 Stunden in den Gefrierschrank.
- Nehmen Sie die Schüssel aus dem Gefrierschrank und entfernen Sie den Deckel.
- Stellen Sie die kleine Schüssel in die große Schüssel.
- Starten Sie das Programm.
- Sofort genießen.

TIPPS

Wenn Sie möchten, können Sie dieses Rezept für zusätzliche Süße mit Milkschokolade zubereiten.





PROTEIN-ERDNUSSBUTTER-EISCREME



Ice Cream



5 min



24 Stunden



7 min

ZUTATEN

- 300 ml** Vollmilch
- 20 g** pflanzliches Eiweiß
- 50 g** Agavendicksaft
- 75 g** Erdnussbutter

ANWEISUNGEN

- Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Mit einem Schneebesen oder Pürierstab glatt pürieren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben. Deckel auflegen und für 24 Stunden ins Gefrierfach stellen.
- Schüssel aus dem Gefrierfach nehmen und Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Vorgang ein zweites Mal wiederholen.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Da Proteineis viel Eiweiß und wenig Kohlenhydrate und Fett enthält, ist ein zweiter Durchlauf notwendig, um eine cremige Konsistenz zu erreichen.

Sie können eine pflanzliche Proteinmischung aus 70 % Kichererbsenmehl und 30 % Reismehl verwenden. Diese Zutat ist in Fachgeschäften und online leicht erhältlich.





PROTEIN-VANILLEEIS



Ice Cream



5 min



24 Stunden



7 min

ZUTATEN

- 300 ml** Vollmilch
- 20 g** pflanzliches Eiweiß
- 30 g** Agavendicksaft
- 0,5 TL** Vanillepulver

ANWEISUNGEN

- Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Mit einem Schneebesen oder Pürierstab glatt pürieren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben. Deckel auflegen und für 24 Stunden ins Gefrierfach stellen.
- Schüssel aus dem Gefrierfach nehmen und Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Vorgang ein zweites Mal wiederholen.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Da Proteineis viel Eiweiß und wenig Kohlenhydrate und Fett enthält, ist ein zweiter Durchlauf notwendig, um eine cremige Konsistenz zu erreichen.

Sie können eine pflanzliche Proteinmischung verwenden, die aus 70 % Kichererbsenmehl und 30 % Reismehl besteht. Diese Zutat ist in Fachgeschäften und online leicht erhältlich.





RUM-ROSINEN-EIS



Ice Cream



10 min



24 Stunden



5 min

ZUTATEN

170 ml Milch

170 ml flüssige Sahne

30 % Fett

2 Eigelb

30 g Zucker

20 ml weißer Rum

30 g Rosinen

ANWEISUNGEN

- Bereiten Sie einen Vanillepudding zu. Geben Sie Milch und Sahne in einen Topf. Bringen Sie die Mischung bei schwacher Hitze zum Kochen.
- In einer Schüssel Eigelb und Zucker verquirlen, bis die Mischung weiß wird.
- Gießen Sie Milch und Sahne in diese Mischung, bis sie sich aufgelöst hat. Alles in den Topf geben und bei schwacher Hitze kochen, bis die Mischung leicht eindickt. Nicht kochen lassen. Der Vanillepudding hat die ideale Konsistenz, wenn er am Löffel klebt.
- Vom Herd nehmen und die Hälfte des Rums hinzufügen. Verrühren. Abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben. Verschließen Sie die Schüssel mit dem Deckel und stellen Sie sie für 24 Stunden in den Gefrierschrank.
- Vermischen Sie in einem kleinen Behälter den restlichen Rum und die Rosinen, um sie einzuweichen.
- Nehmen Sie die Schüssel aus dem Gefrierschrank und nehmen Sie den Deckel ab.
- Stellen Sie die kleine Schüssel in die große Schüssel.
- Starten Sie das Programm.
- Nehmen Sie die Schüssel aus dem Gerät. Machen Sie ein Loch von etwa 4 cm Durchmesser und 8 cm Tiefe in das Eis und geben Sie die eingeweichten Trauben hinein.
- Starten Sie das Programm.
- Sofort genießen.

TIPPS

Für ein noch aromatischeres Rum-Rosinen-Eis lassen Sie die Rosinen über Nacht in Rum einweichen, bevor Sie sie zum Eis geben. Dadurch wird der Geschmack intensiver.





GESALZENES KARMELLEIS



Ice Cream



10 min



24 Stunden



4 min

ZUTATEN

- 170 ml** Milch
- 170 ml** flüssige Sahne
- 30 %** Fett
- 1** Eigelb
- 15 g** Zucker
- 80 g** gesalzenes Butterkaramell

ANWEISUNGEN

- Vanillesoße zubereiten. Milch und Sahne in einem Topf verrühren. Bei schwacher Hitze zum Kochen bringen.
- Eigelb und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Milch und Sahne in die Mischung gießen und auflösen.
- Alles in den Topf geben und bei schwacher Hitze leicht eindicken lassen. Nicht kochen lassen. Die ideale Konsistenz hat die Vanillesoße, wenn sie am Löffel klebt.
- Vom Herd nehmen und das gesalzene Butterkaramell unterrühren. Abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben. Die Schüssel abdecken und für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Servieren Sie Ihr gesalzenes Karmelleis mit Browniestückchen und warmer Schokoladensauce für ein doppelt köstliches Dessert.





VANILLEEIS UND KARAMELLISIERTE PEKANNÜSSE



Ice Cream



10 min



24 Stunden



5 min

ZUTATEN

170 ml Milch

170 ml flüssige Sahne

30 % Fett

2 Eigelb

30 g Zucker

30 g karamellierte
Pekannüsse

ANWEISUNGEN

- Vanillesoße zubereiten. Milch und Sahne in einem Topf verrühren. Bei schwacher Hitze zum Kochen bringen.
- Eigelb und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen.
- Milch und Sahne unterrühren, bis sich die Masse aufgelöst hat. Alles in den Topf geben und bei schwacher Hitze einkochen, bis die Masse leicht andickt. Nicht kochen lassen. Die Vanillesoße hat die ideale Konsistenz, wenn sie am Löffel klebt. Abkühlen lassen. Masse in die kleine Schüssel geben.
- Abdecken und für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und Deckel abnehmen.
- Kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Schüssel aus dem Gerät nehmen. Eine ca. 4 cm breite und 8 cm tiefe Mulde in das Eis machen und die zerkleinerten Pekannüsse hineingeben.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Für eine Variation können Sie die Pekannüsse durch Pralinen ersetzen.





KARAMELL-EISBECHER



Gelato



5 min



20 Stunden



4 min

ZUTATEN

200 ml Vollmilch

200 ml Sahne **30 %** Fett

60 g Zucker

8 g Maisstärke

0,5 TL Vanillepulver

4 EL flüssiger Karamell

2 EL ungesalzene,
gemahlene Erdnüsse

ANWEISUNGEN

- Milch, Sahne, Zucker und Maisstärke in einem Topf verrühren.
- Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis die Mischung leicht eindickt.
- Vanille vom Herd nehmen. Umrühren und abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel auflegen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- Das Eis in ein kleines Gefäß füllen und mit flüssigem Karamell und gehackten Erdnüssen verfeinern.
- Sofort genießen.

TIPPS

Für einen ultraleckeren Karamell-Eisbecher fügen Sie einen Hauch Schlagsahne und ein paar Brownie-Stücke hinzu.





GELATO-KAFFEE



Gelato



5 min



24 Stunden



4 min

ZUTATEN

200 ml Vollmilch

200 ml flüssige Sahne
(30 % Fett)

50 g Zucker

8 g Maisstärke

2 TL gemahlener Kaffee

ANWEISUNGEN

- Milch, Sahne, Zucker und Maisstärke in einem Topf verrühren.
- Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis die Mischung leicht eindickt.
- Vom Herd nehmen, gemahlene Kaffee hinzufügen. Umrühren und abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel auf die Schüssel setzen und diese 24 Stunden lang in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Wenn Sie keine feinen Körner in Ihrem Eis haben möchten, passieren Sie es durch ein feines Sieb. Wenn Sie Instantkaffee verwenden, passen Sie die Menge Ihrem Geschmack an.





FIOR DI LATTE GELATO



Gelato



5 min



24 Stunden



4 min

ZUTATEN

- 200 ml** Vollmilch
- 200 ml** flüssige Sahne (30 % Fett)
- 70 g** Zucker
- 8 g** Maisstärke

ANWEISUNGEN

- Milch, Sahne, Zucker und Maisstärke in einem Topf verrühren.
- Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis die Mischung leicht eindickt. Abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel auf die Schüssel setzen und diese für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Sie können Ihr Eis mit Kräutern oder milden Gewürzen verfeinern, die Sie in Milch und Sahne einarbeiten.





HASELNUSS-EISCREME



Gelato



5 min



24 Stunden



4 min

ZUTATEN

150 ml Vollmilch

150 ml flüssige Sahne
(30 % Fett)

6 g Maisstärke

100 g Haselnussaufstrich

ANWEISUNGEN

- Milch, Sahne und Maisstärke in einem Topf verrühren. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis die Mischung leicht eindickt.
- Vom Herd nehmen und den Aufstrich hinzufügen. Gut verrühren. Abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Je nach verwendetem Brotaufstrich kann die Konsistenz variieren. Mit dem Programm MIX IN können Sie zerkleinerte Haselnüsse hinzufügen.





PISTAZIENEIS



Gelato



5 min



24 Stunden



4 min

ZUTATEN

- 150 ml** Vollmilch
- 150 ml** flüssige Sahne (30 % Fett)
- 6 g** Maisstärke
- 100 g** gesüßte Pistaziencreme

ANWEISUNGEN

- Milch, Sahne und Maisstärke in einem Topf verrühren.
- Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis die Mischung leicht eindickt.
- Vom Herd nehmen und die gesüßte Pistaziencreme hinzufügen. Umrühren und abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben. Die Schüssel abdecken und für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Verwenden Sie unbedingt Pistaziencreme und keine Pistazienpaste, da diese eine geschmeidigere Konsistenz hat und bereits Zucker enthält. Pistaziencremes können mehr oder weniger süß sein. Passen Sie die Menge Ihrem Geschmack an.





STRACCIATELLA-EIS



Gelato



5 min



24 Stunden



6 min

ZUTATEN

200 ml Vollmilch

200 ml Sahne (30 %)

60 g Zucker

8 g Maisstärke

0,5 TL Vanillepulver

30 g dunkle
Schokoladenstückchen

ANWEISUNGEN

- Milch, Sahne, Zucker und Maisstärke in einem Topf verrühren. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis die Mischung leicht eindickt.
- Vom Herd nehmen und Vanille hinzufügen. Gut verrühren. Abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Die Schüssel aus dem Gerät nehmen. Eine ca. 4 cm breite und 8 cm tiefe Mulde in das Eis machen und die Zartbitterschokoladenraspeln hineingeben.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Wenn Sie keine Schokoladenraspeln finden, können Sie diese auch selbst herstellen, indem Sie eine Tafel mit einem Sparschäler reiben. Probieren Sie Orangen-, Minz- oder sogar Karamell-Schokoladenraspeln für eine einzigartige Note.





VANILLEEIS



Gelato



5 min



24 Stunden



4 min

ZUTATEN

- 200 ml** Vollmilch
- 200 ml** flüssige Sahne
(30 % Fett)
- 60 g** Zucker
- 8 g** Maisstärke
- 0,5 TL** Vanillepulver

ANWEISUNGEN

- Milch, Sahne, Zucker und Maisstärke in einem Topf verrühren.
- Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis die Mischung leicht eindickt.
- Vanille vom Herd nehmen. Abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel auflegen und die Schüssel 24 Stunden lang in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Wenn Sie Vanilleschoten verwenden, lassen Sie diese, aufgeschnitten und aufgezuckt, 15 Minuten in heißer Milch und Sahne ziehen.





BASILIKUMSORBET



Sorbet



10 min



24 Stunden



4 min

ZUTATEN

100 g Zucker

300 ml Wasser

1 Limette (Saft)

20 g Basilikumblätter

ANWEISUNGEN

- Zucker und Wasser in einem Topf vermischen. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Abkühlen lassen.
- Zitronensaft und Basilikumblätter hinzufügen. Mit einem Stabmixer glatt pürieren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Die Schüssel abdecken und für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Sie können die Basilikumblätter durch frische Minze ersetzen.





KIRSCHTOMATENSORBET



Sorbet



10 min



24 Stunden



4 min

ZUTATEN

55 g Zucker

75 ml Wasser

260 g Kirschtomaten

ANWEISUNGEN

- Zucker und Wasser in einem Topf vermischen. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.
- Abkühlen lassen. Kirschtomaten hinzufügen. Mit einem Mixer glatt pürieren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Die Schüssel abdecken und für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Wählen Sie für dieses Rezept reife Kirschtomaten. Rote Kirschtomaten sind süßer, Sie können dieses Rezept aber auch mit Kirschtomaten jeder Farbe zubereiten.





GURKEN-MINZ-SORBET



Sorbet



10 min



24 Stunden



4 min

ZUTATEN

- 85 g** Zucker
- 110 ml** Wasser
- 280 g** Gurke
- 10** Minzblätter
- 0,5** Zitrone (Saft)

ANWEISUNGEN

- Zucker und Wasser in einem Topf vermischen. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Abkühlen lassen.
- Gurke schälen und in Stücke schneiden.
- Sirup mit Gurkenstücken, Minze und Zitronensaft im Mixer pürieren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Für ein ultrafrisches Gurken-Minz-Sorbet geben Sie etwas geriebenen Ingwer hinzu. Das verstärkt den Geschmack und verleiht Ihrem Rezept eine besondere Note.





ZITRONENSORBET



Sorbet



10 min



24 Stunden



4 min

ZUTATEN

- 150 g** Zucker
- 150 ml** Wasser
- 110 ml** Zitronensaft
(3 Stück)
- 70 ml** Limettensaft
(2 Stück)

ANWEISUNGEN

- Zucker und Wasser in einem Topf vermischen. Bei schwacher Hitze zum Kochen bringen.
- Abkühlen lassen.
- Zitronensaft hinzufügen und umrühren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Abdecken und für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Ersetzen Sie Zitronensaft durch Grapefruitsaft.





MANGOSORBET



Sorbet



10 min



24 Stunden



4 min

ZUTATEN

65 g Zucker

85 ml Wasser

280 g reife Mango

ANWEISUNGEN

- Zucker und Wasser in einem Topf vermischen. Bei schwacher Hitze zum Kochen bringen. Abkühlen lassen.
- Die Mango schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Den entstandenen Mango-Sirup mit einem Stabmixer glatt pürieren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel einsetzen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Wer mag, kann das Fruchtfleisch einer Passionsfrucht (ohne Kerne) hinzufügen. Für ein noch köstlicheres Mangosorbet gibt man etwas Limettensaft hinzu, um den Mangogesmack zu verstärken und für eine frische Note zu sorgen. Wählen Sie eine reife, aromatische Mango und achten Sie darauf, dass sie leuchtend gefärbt, leicht weich, duftend und prall ist.





MELONENSORBET



Sorbet



10 min



24 Stunden



4 min

ZUTATEN

65 g Zucker
85 ml Wasser
280 g Melone

ANWEISUNGEN

- Zucker und Wasser in einem Topf vermischen. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Abkühlen lassen.
- Die Melone in kleine Stücke schneiden.
- Den entstandenen Sirup mit den Melonenstücken mit einem Stabmixer glatt pürieren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel einsetzen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Sie können Ihrer Zubereitung 2 EL Portwein hinzufügen, um Ihrem Sorbet mehr Komplexität zu verleihen.





PFIRSICHSORBET



Sorbet



10 min



24 Stunden



4 min

ZUTATEN

65 g Zucker

85 ml Wasser

280 g weiße Pfirsiche
(3 Stück)

ANWEISUNGEN

- Zucker und Wasser in einem Topf vermischen. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Abkühlen lassen.
- Pfirsiche schälen und in Stücke schneiden.
- Den entstandenen Sirup mit den Pfirsichstücken mit einem Stabmixer glatt pürieren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel einsetzen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Wenn Sie möchten, können Sie Ihrem Sirup ein paar frische Verbenablätter hinzufügen. Entfernen Sie diese, bevor Sie die Pfirsiche pürieren.





ERDBEERSORBET



Sorbet



10 min



24 Stunden



4 min

ZUTATEN

65 g Zucker

85 ml Wasser

280 g gehackte Erdbeeren

ANWEISUNGEN

- Zucker und Wasser in einem Topf vermischen. Bei schwacher Hitze zum Kochen bringen. Abkühlen lassen.
- Den Sirup mit den gehackten Erdbeeren mit einem Stabmixer glatt pürieren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Geben Sie beim Pürieren der Erdbeeren ein paar Basilikumblätter hinzu.





HIMBEERSORBET MIT AGAVENDICKSAFT



Sorbet



10 min



24 Stunden



4 min

ZUTATEN

110 g Agavendicksaft

65 ml Wasser

260 g Himbeeren

ANWEISUNGEN

- Agavendicksaft, Wasser und Himbeeren in einer Schüssel vermengen.
- Alles mit einem Stabmixer glatt pürieren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel einsetzen.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Wenn Sie ein glattes, kernloses Sorbet wünschen, passieren Sie die Mischung durch ein Sieb, um die Kerne zu entfernen. Gießen Sie es dann vor dem Einfrieren in die Schüssel.





GEFRORENER JOGHURT MIT LAVENDELHONIG



Frozen
Yoghurt



10 min



24 Stunden



2 min

ZUTATEN

- 150 ml** teilentrahmte Milch
- 1 TL** getrockneter Lavendel
- 230 g** griechischer Joghurt
- 70 g** Honig

ANWEISUNGEN

- Milch mit Lavendel in einem Topf erhitzen und 5 Minuten ziehen lassen. Abseihen.
- In einem Gefäß die aromatisierte Milch mit den restlichen Zutaten verrühren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Vorsicht beim Lavendelaufguss: Auch nach dem Filtern der Milch zieht der Lavendel weiter. Vorsicht, sonst wird der Geschmack zu intensiv.





GEFRORENER NATURJOGHURT



Frozen
Yoghurt



5 min



24 Stunden



4 min

ZUTATEN

230 g griechischer Joghurt

115 ml Vollmilch

115 g gesüßte
Kondensmilch

ANWEISUNGEN

- Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel einsetzen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Würzen Sie dieses Rezept mit einem Teelöffel Zimt, Vanille oder sogar Matcha. Mit Obst oder Toppings servieren.





GEFRORENER ERDBEERJOGHURT



Frozen
Yoghurt



5 min



24 Stunden



4 min

ZUTATEN

230 g griechischer Joghurt

115 ml Vollmilch

115 g Erdbeermarmelade

4 EL Erdbeercoulis

Einige Erdbeeren, geviertelt

ANWEISUNGEN

- Alle Zutaten außer Erdbeercoulis und Erdbeeren in einer Schüssel verrühren.
- Die Masse in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden ins Gefrierfach stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierfach nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel einsetzen.
- Das Programm starten.
- Das Eis in Gläser verteilen und mit Erdbeercoulis und geviertelten Erdbeeren verfeinern.
- Sofort genießen.

TIPPS

Ersetzen Sie die Erdbeermarmelade durch andere Früchte (Himbeere, Aprikose usw.).
Für Naschkatzen servieren Sie Ihr Eis mit Schlagsahne.





ACAI-SMOOTHIE-BOWL



Smoothie
Bowl



5 min



24 Stunden



4 min

ZUTATEN

- 100 g** Banane, in Stücke geschnitten (1 Banane)
- 50 g** Erdbeeren, in Stücke geschnitten
- 80 g** griechischer Joghurt
- 100 ml** Milch
- 40 g** Agavendicksaft
- 1 EL** Acai-Pulver (5 g)
- 6** Erdbeeren, geviertelt
- 1** Banane, in Scheiben geschnitten
- 6** Himbeeren, halbiert
- 20 g** Haferflocken
- Einige Minzblätter

ANWEISUNGEN

- Alle Eiszutaten in einer Schüssel vermengen. Mit einem Mixer glatt pürieren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel auf die Schüssel setzen und diese für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- In Schüsseln servieren und mit gehacktem Obst, Haferflocken und Minzblättern garnieren. Sofort genießen.

TIPPS

Variieren Sie je nach Saison die Früchte in Ihrer Smoothie-Bowl.





ROTE FRÜCHTE-SMOOTHIE-BOWL



Smoothie
Bowl



5 min



24 Stunden



4 min

ZUTATEN

- 100 g** gehackte Erdbeeren
- 25 g** Himbeeren
- 25 g** Blaubeeren
- 80 g** griechischer Joghurt
- 100 ml** Milch
- 40 g** Agavendicksaft
- 1** Banane, in Scheiben geschnitten
- 6** Blaubeeren, halbiert
- 4** Erdbeeren, geviertelt
- 20 g** Haferflocken

ANWEISUNGEN

- Alle Eiszutaten in einer Schüssel vermengen. Mit einem Mixer glatt pürieren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- In Schüsseln servieren und mit gehackten Früchten und Haferflocken garnieren. Sofort genießen.

TIPPS

Variieren Sie die Früchte je nach Saison nach Ihrem Geschmack.





TROPISCHE SMOOTHIE-BOWL



Smoothie
Bowl



5 min



24 Stunden



4 min

ZUTATEN

- 100 g** gehackte Mango
- 50 g** Passionsfruchtsaft (ohne Kerne)
- 80 g** griechischer Joghurt
- 100 ml** Milch
- 40 g** Agavendicksaft
- 1** Banane, in Scheiben geschnitten
- 6** Heidelbeeren, halbiert
- 1** Passionsfrucht
- 20 g** Haferflocken

ANWEISUNGEN

- Alle Eiszutaten in einer Schüssel vermengen. Mit einem Mixer glatt pürieren.
- Die Masse in die kleine Schüssel geben.
- Die Schüssel abdecken und für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- In Schüsseln servieren und mit gehackten Früchten und Haferflocken garnieren.
- Sofort genießen.

TIPPS

Um den Passionsfruchtsaft zu erhalten, gießen Sie den Inhalt in ein kleines Sieb und schaben Sie ihn anschließend mit einem Löffel ab, sodass sich Fruchtfleisch und Saft trennen.





LEICHTES EIS



Light
Ice Cream



10 min



24 Stunden



4 min

ZUTATEN

- 150 ml** Vollmilch
- 250 ml** Sahne (30 %)
- 25 g** Agavendicksaft
- 8 g** Maisstärke
- 0,5 TL** Vanillepulver
- 8** Erdbeeren, geviertelt
- 8** Himbeeren, halbiert
- 8** Heidelbeeren, halbiert

ANWEISUNGEN

- Milch, Sahne, Agavendicksaft, Speisestärke und Vanillepulver in einem Topf verrühren. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis die Mischung leicht eindickt. Abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- Eine Kugel Eis in kleine Schüsseln geben und mit den Früchten garnieren.
- Sofort genießen.

TIPPS

Dieses Rezept kann als Basis verwendet werden. Sie können Schokoladenraspeln hinzufügen und untermischen, um ein leichtes Stracciatella-Eis zu erhalten.





LEICHTES FRISCHKÄSE-ZITRONEN-EIS



Light
Ice Cream



10 min



24 Stunden



4 min

ZUTATEN

- 150 ml** Vollmilch
- 250 g** Hüttenkäse
- 40 g** Agavendicksaft
- 1** Zitrone (Abrieb und Saft)

ANWEISUNGEN

- Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel einsetzen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Ersetzen Sie die Zitronenschale und den Saft durch die Zitrusfrucht Ihrer Wahl.





LEICHTES VEGANES MANDELEIS



Light
Ice Cream



10 min



24 Stunden



4 min

ZUTATEN

300 ml Mandelmilch

40 g Agavendicksaft

4 g Maisstärke

150 g weißes Mandelpüree

ANWEISUNGEN

- Mandelmilch, Agavendicksaft und Maisstärke in einem Topf verrühren. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis die Mischung leicht eindickt.
- Vom Herd nehmen und die weiße Mandelpaste hinzufügen. Glatt rühren, dann abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Dieses Rezept kann als Basis für Ihre Eisbecher verwendet werden, indem Sie Toppings (Schokolade, Obst, Kekse, Fruchtcoulis usw.) hinzufügen.





VEGANES MACADAMIA-LIGHT-EIS



Light
Ice Cream



10 min



24 Stunden



4 min

ZUTATEN

- 300 ml** Mandelmilch
- 150 g** Macadamianüsse
- 40 g** Agavendicksaft

ANWEISUNGEN

- Alle Zutaten in einen Behälter geben und mit dem Mixer glatt pürieren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel einsetzen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Sie können dieses Rezept mit Cashewnüssen zubereiten.





VEGANES HAFER-MANDEL-LIGHT-EIS



Light
Ice Cream



5 min



24 Stunden



3 min

ZUTATEN

- 300 ml** Hafermilch
- 40 g** Agavendicksaft
- 4 g** Maisstärke
- 150 g** weißes Mandelpüree

ANWEISUNGEN

- Hafermilch, Agavendicksaft und Maisstärke in einem Topf verrühren. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis die Mischung leicht eindickt.
- Vom Herd nehmen und die weiße Mandelpaste hinzufügen. Glatt rühren, dann abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Mit gerösteten Haferflocken servieren.





GEFRORENER COSMOPOLITAN



Cocktail



5 min



24 Stunden



3 min

ZUTATEN

40 g Zucker

240 ml Cranberrysaft

1 Limette (Saft und Schale)

40 ml Wodka

40 ml Cointreau

ANWEISUNGEN

- In einer Schüssel Zucker und Cranberrysaft verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Zitronensaft und -schale, dann Wodka und Cointreau hinzufügen. Verrühren.
- Zwei Drittel der Mischung in die kleine Schüssel geben. Das restliche Drittel kühl stellen.
- Den Deckel auflegen und die Schüssel 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen, den Deckel abnehmen und das restliche Drittel der Mischung hineingeben.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich, konsumieren Sie in Maßen.





GEFRORENER MOJITO



Cocktail



5 min



24 Stunden



3 min

ZUTATEN

- 80 g** Rohrzucker
- 300 ml** Wasser
- 2** Limetten (Saft und Abrieb)
- 12 g** frische Minze
- 1 EL** Rum

ANWEISUNGEN

- Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen.
- Mit einem Stabmixer 30 Sekunden lang mixen.
- Zwei Drittel der Mischung in die kleine Schüssel geben. Das restliche Drittel kühl stellen.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen, den Deckel abnehmen und das restliche Drittel der Mischung hineingeben.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich; konsumieren Sie in Maßen.
Wenn Sie keinen Mixer haben, hacken Sie die Minzblätter mit einem Messer.





MANGO TANGO



Cocktail



5 min



24 Stunden



3 min

ZUTATEN

250 ml Mangosaft

40 g Zucker

30 ml Rum

30 ml Cointreau

0,5 Zitrone (Saft)

100 ml Mangosaft

10 cl Erdbeersirup (optional)

ANWEISUNGEN

- Mangosaft und Zucker in einer Schüssel verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Rum, Cointreau und Zitronensaft hinzufügen. Verrühren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Abdecken und für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen, Deckel abnehmen und Mangosaft einfüllen.
- Kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Erdbeersirup in Gläser füllen, dann die Mischung einfüllen.
- Sofort genießen.

TIPPS

Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich, konsumieren Sie in Maßen.





MARGARITA



Cocktail



5 min



24 Stunden



3 min

ZUTATEN

- 65 g** Zucker
- 240 ml** Wasser
- 2** Limetten (Saft)
- 1** Limettenschale
- 40 ml** Tequila
- 40 ml** Cointreau

ANWEISUNGEN

- In einer Schüssel Zucker und Wasser verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Zitronensaft, Zitronenschale, Tequila und Cointreau hinzufügen.
- Verrühren. Zwei Drittel der Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Abdecken und 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Das restliche Drittel kühl stellen.
- Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen, Deckel abnehmen und das restliche Drittel der Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Sofort in Cocktailgläsern servieren.

TIPPS

Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich; konsumieren Sie ihn daher in Maßen. Für eine perfekte Margarita verwenden Sie immer frischen Limettensaft. Sie können den Glasrand in scharfes Salz (eine Mischung aus Salz und Chilipulver) tauchen, um Ihrem Cocktail eine würzige und überraschende Note zu verleihen.





PIÑA COLADA



Cocktail



5 min



24 Stunden



3 min

ZUTATEN

40 g Zucker

250 ml Ananassaft

40 ml Rum

150 ml Kokosmilch

ANWEISUNGEN

- In einer Schüssel Zucker und Ananassaft verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Rum hinzufügen. Verrühren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen, den Deckel abnehmen und die Kokosmilch einfüllen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Alkoholmissbrauch schadet der Gesundheit, daher sollten Sie ihn in Maßen genießen. Für eine elegante Präsentation Ihrer Piña Colada garnieren Sie das Glas mit einer Scheibe frischer Ananas und einer kandierten Kirsche. Für einen unwiderstehlichen tropischen Touch fügen Sie einen kleinen dekorativen Schirm und einen Zweig Minze hinzu.





OREO® MILCHSHAKE



Milkshake



10 min



24 Stunden



4 min

ZUTATEN

- 150 ml Vollmilch
- 150 ml Sahne (30 % Fett)
- 40 g Zucker
- 6 g Maisstärke
- 0,5 TL Vanillepulver
- 100 ml Milch
- 6 Oreo®

ANWEISUNGEN

- Milch, Sahne, Zucker und Maisstärke in einem Topf verrühren.
- Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
- Vanille vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel auflegen und die Schüssel 24 Stunden lang in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Milch hinzufügen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- Zwei Drittel der Oreos zerkleinern, den Rest beiseite stellen.
- Zwei Esslöffel Milchshake und ein Drittel der Oreo-Stücke in Milchshake-Gläser geben. Diesen Vorgang zweimal wiederholen, dann mit den restlichen Stücken und dem ganzen Oreo abschließen.
- Sofort genießen.

TIPPS

Ersetzen Sie die Oreos durch Spekulatius-Keksstücke.





MOKKA-MANDEL-MILCHSHAKE



Milkshake



10 min



24 Stunden



4 min

ZUTATEN

- 200 ml** Espresso
- 25 g** Zucker
- 150 ml** Mandelmilch
- 50 g** Schlagsahne
- 1 EL** Mandelblättchen
- 1 EL** Schokoraseln

ANWEISUNGEN

- Kaffee und Zucker in einer Schüssel verrühren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen, den Deckel abnehmen und die Mandelmilch einfüllen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- Die Mischung in zwei Tumbler füllen und mit Schlagsahne garnieren.
- Mit Mandelblättchen und Schokoladenraspeln garnieren.
- Sofort genießen.

TIPPS

Für einen noch leckereren Milchshake verwenden Sie vorgeröstete und leicht karamellierte Mandeln, sie verleihen ihm eine köstliche, knusprige Note.





ERDBEER-MILCHSHAKE



Milkshake



10 min



24 Stunden



4 min

ZUTATEN

- 220 ml** Vollmilch
- 150 ml** Sahne **30 %** Fett
- 40 g** Zucker
- 6 g** Maisstärke
- 0,5 TL** Vanillepulver
- 30 g** Erdbeercoulis
- 4 EL** Erdbeercoulis

ANWEISUNGEN

- Zwei Drittel der Milch, Sahne, Zucker und Maisstärke in einem Topf verrühren. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
- Vanille vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel auflegen und die Schüssel 24 Stunden lang in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Das Erdbeercoulis und die restliche Milch hinzufügen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- In Milkshake-Gläser 2 Esslöffel Milkshake und dann 1 Esslöffel Erdbeercoulis geben. Wiederholen.
- Sofort genießen.

TIPPS

Ersetzen Sie das Erdbeercoulis durch beliebige Früchte.





COLA-GRANITA



Slushy



5 min



24 Stunden



3 min

ZUTATEN

450 ml Cola

50 g Zucker

ANWEISUNGEN

- In einer Schüssel zwei Drittel der Cola mit dem Zucker verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen, den Deckel abnehmen und die restliche Cola einfüllen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel einsetzen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Um den Genuss zu variieren, verwenden Sie verschiedene Geschmacksrichtungen aromatisierter Cola (Kirsche, Vanille usw.).





KAKIGORI



Slushy



5 min



24 Stunden



3 min

ZUTATEN

25 g Zucker

225 g Wasser

15 g Sirup Ihrer Wahl
(Grenadine, Erdbeere, Minze,
Pfirsich usw.)

ANWEISUNGEN

- Zucker und Wasser in einem Topf vermischen und zum Kochen bringen. Abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- Ihr Kakigori in einer hübsch dekorierten Schüssel servieren, die an japanische Traditionen erinnert.

TIPPS

Kakigori ist eine japanische Spezialität aus geschabtem Eis, oft mit süßem Sirup oder frischen Früchten garniert. Es ist eine köstliche Alternative zu traditionellen europäischen Eisdesserts und erfreut sich in den heißen Sommermonaten in Japan großer Beliebtheit. Für eine authentische Note geben Sie vor dem Genuss Kondensmilch auf Ihr Kakigori – für einen noch intensiveren Geschmack. Alternativ können Sie den Sirup auch durch Fruchtcoulis ersetzen.





SPRITZ GRANITA



Slushy



5 min



24 Stunden



3 min

ZUTATEN

50 g Zucker

250 ml Prosecco

150 ml Apérol

ANWEISUNGEN

- In einer Schüssel Zucker und Prosecco verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen, den Deckel abnehmen und den Aperol hineingeben.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel einsetzen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

*Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich. Genießen Sie ihn daher in Maßen.
Wenn Sie keinen Prosecco haben, können Sie ihn durch Weißwein ersetzen.*





WASSERMELONEN-SLUSH



Slushy



5 min



24 Stunden



3 min

ZUTATEN

70 g Zucker

90 ml Wasser

300 g gewürfelte
Wassermelone

ANWEISUNGEN

- Alle Zutaten in einer Küchenmaschine oder mit einem Stabmixer glatt pürieren.
- Zwei Drittel der Mischung in die kleine Schüssel geben und den Rest kalt stellen.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen, den Deckel abnehmen und das restliche Drittel der Mischung hineingeben.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

TIPPS

Bereiten Sie dieses Rezept je nach Saison mit Melone oder Gurke zu.





KARAMELL-MACCHIATO



Frappe



5 min



24 Stunden



3 min

ZUTATEN

- 100 ml** Vollmilch
- 100 ml** Sahne **30 %** Fett
- 50 g** gesalzenes Butterkaramell
- 4 g** Maisstärke
- 30 ml** Espresso
- 70 ml** kalte Vollmilch
- 50 g** Schlagsahne
- 2 EL** gesalzenes Butterkaramell
- 2 EL** Schokodrops

ANWEISUNGEN

- Milch, Sahne, gesalzenes Karamell und Maisstärke in einem Topf verrühren. Aufkochen, bis die Mischung andickt, dann abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel auflegen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen, den Deckel abnehmen und den Espresso und die kalte Vollmilch hineingießen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- Die Mischung in zwei Gläser füllen und mit Schlagsahne, Karamell und Schokoladenraspeln verfeinern. Sofort genießen.

TIPPS

Geben Sie vor dem Aufgießen des Essentos einen Hauch Vanille und eine Prise Zimt in die Milch.





GRIECHISCHER FRAPPÉ-KAFFEE



Frappe



5 min



24 Stunden



3 min

ZUTATEN

200 ml Espresso

25 g Zucker

150 ml kalte Vollmilch

ANWEISUNGEN

- Mischen Sie in einer Schüssel Kaffee und Zucker.
- Gießen Sie die Mischung in die kleine Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel auf und stellen Sie die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank.
- Nehmen Sie die Schüssel aus dem Gefrierschrank, nehmen Sie den Deckel ab und gießen Sie die Vollmilch hinein.
- Setzen Sie die kleine Schüssel in die große Schüssel.
- Starten Sie das Programm.
- Sofort genießen.

TIPPS

Wenn Sie keinen Espresso haben, können Sie auch in Wasser aufgelösten Instantkaffee verwenden. Passen Sie die Zuckermenge nach Belieben an oder probieren Sie Variationen mit braunem Zucker oder Honig für einen anderen Geschmack. Geben Sie einen Klecks Schlagsahne auf Ihren Frappé und bestreuen Sie ihn mit Kakao oder Zimt. Für eine vegane Frappé-Variante können Sie Vollmilch durch Mandel- oder Kokosmilch ersetzen.





MATCHA-FRAPPE



Frappe



5 min



24 Stunden



3 min

ZUTATEN

200 ml Wasser

1 TL Matcha-Tee (**4 g**)

25 g Zucker

150 ml kalte Vollmilch

ANWEISUNGEN

- Mischen Sie in einer Schüssel Wasser, Matcha und Zucker.
- Gießen Sie die Mischung in die kleine Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel auf und stellen Sie die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank.
- Nehmen Sie die Schüssel aus dem Gefrierschrank, nehmen Sie den Deckel ab und gießen Sie die Vollmilch hinein.
- Stellen Sie die kleine Schüssel in die große Schüssel.
- Starten Sie das Programm.
- Sofort genießen.

TIPPS

Für zusätzlichen Geschmack Vanillesirup hinzufügen.

