



## Camparieis

Rezept ergibt 750g Eismasse

### Eismasse:

#### Zutaten:

- 15g Dextrose
- 15g Glucose
- 100g Inulin
- 1g Bindemittel
- 22g Zucker
- 47g Wasser
- 2g Salz
- 493g Orangensaft
- 5g Orangenabrieb
- 50g Campari

#### Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Mixen
4. Gefrieren
5. Varigato unterheben

### Varigato

#### Zutaten:

- 80g Orangensaft
- 50g Glucose
- 50g Zucker
- 2g Johannisbrotkernmehl
- 3g Zitronensaft
- 20g Campari

#### Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Orangensaft dazugeben
3. mixen
4. kochen
5. Campari dazugeben
6. Orangenfilets unterheben

	Istwert:	Sollwert Eis:
Wasser	64,00%	62% -65%
Zucker	20,54%	18% - 21%
Fett	0,07%	2,45% - 10%
Trockenmasse	35,74%	35% - 38%

# Cheesecake Himbeer - Eis



## Eismasse:

### Zutaten Strudel:

62 gr. Himbeeren (Anmerkung: ich hatte TK)  
32 gr. Wasser  
40 gr. Glukose  
40 gr. Zucker  
1 gr Johannisbrotkernmehl  
2,5 gr. Zitrone  
Prise Salz

### Zubereitung:

Alle Zutaten in Multi mit Messer zerkleinern und kühlstellen

### Zutaten Eismasse:

1 gr. Bindemittel (siehe Eisbuch)  
369 gr. Milch  
225 gr. Schmand (Simon versteht darunter Hüttenkäse)  
40 gr. Dextrose  
40 gr. Glucose  
5 gr. Inulin  
65 gr. Zucker  
5 gr. Magermilchpulver

### Zubereitung:

- Trockene Zutaten mischen  
- Flüssige Zutaten (bis auf Hüttenkäse zugeben), auf 85 Grad erhitzen, abkühlen lassen. Wenn nur noch lauwarm auch Hüttenkäse zugeben. Alles mixen (z.B. im Blender oder mit Pürrierstab) und in Eismaschine verarbeiten.

### Zutaten Cheesecakeboden:

60 gr. Nüsse  
10 gr. Zucker  
20 gr. Brösel  
50 gr. Butter

### Zubereitung:

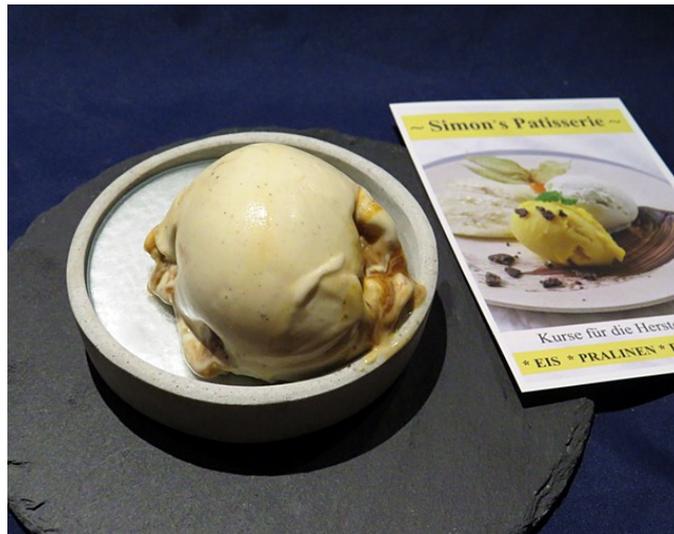
Alles im Multi mit Messer zu Masse verarbeiten. Auf Backblech Schicht streichen, bei ca. 180 Grad 10-15 Min backen (ich hatte Heissluft).  
Abkühlen lassen und im Multi mit Messer zu Bröseln verarbeiten.

Wenn Eis fertig ist die Cheesecakebrösel und die Himbeermasse unterheben. Es schmeckt einfach nur gut, probiert es aus!

Anmerkung: Eisrezept wurde von Gisela Martin zusammengefasst.

Von Himbeermasse und Cheesecakeboden hatte ich jeweils noch die Hälfte übrig. D.h. man kann auch kleinere Mengen machen.

## Creme Caramelais 750g



- Caramelsoße
- 100g Zucker
- 100g Sahne
- 10g Butter

Zubereitung:

1. Zucker Karamelisieren
2. Sahne aufkochen und dazugeben
3. Butzter darin auflösen

Vanillepaste Zutaten:

- 134g Wasser
- 22g Vanillepulver
- 200g Glucose
- 50g Vanillezucker
- 2 Vanilleschoten
- Zitronenschale

Zubereitung:

1. Alles mischen
2. Aufkochen
3. 5 min bei 70 Grad ziehen lassen
4. Abkühlen lassen

## Eismasse

- 43g Dextrose
- 40g Glucose
  - 20g Inulin
- 25g Milchpulver
- 51g Vanillezucker
  - 2g Salz
- 465g Milch 3,5%
- 2g Bindemittel(siehe Eisbuch)
  - 30g Eigelb
  - 12g Vanillepaste
- 60g Sahne 30% Fett
- 2 Vanilleschoten
- Zitronenschale

## Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Eigelb dazugeben
4. Paste dazugeben
5. Vanilleschoten und Zitronenschale dazugeben
6. Milch dazugeben
7. auf 85°C pasteurisieren
8. Sahne dazugeben
9. 6h Reifen lassen
10. passieren
11. Mixen
12. Gefrieren
13. Caramelsoße unterspachteln

	Istwert:	Sollwert Eis:
Wasser	62,17%	62% -65%
Zucker	19,56%	18% - 21%
Fett	8,96%	2,45% - 10%
Trockenmasse	37,57%	35% - 38%

## Dunkles Schokoeis 750g



- 25g Dextrose
  - 24g Glucose
  - 120g Zucker
  - 480g Wasser
  - 10g Butter
  - 40g Kakaopulver 20/22
  - 40g Kuvertüre zartbitter
    - 10g Kakaomasse
  - 1g Bindemittel (siehe Eisbuch)
1. Alles aufkochen außer Kuvertüre und Kakaomasse
  2. Kuvertüre und Kakaomasse und die Kochende Masse einmischen

# Weihnachtliches Eis

## Vanillekipferleis

### **Bestandteile:**

Vanilleeis, Mandelvarigato, Vanillekipferl

### **Herstellung:**

### **Mandelvariegato**

<b>Zutaten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 100g Sahne</li><li>• 40 g Zucker</li><li>• 20g Trockenglucose</li><li>• 100g Mandelnougat oder normaler Nougat</li><li>• 40g Mandeln</li></ul>	<b>Herstellung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sahne, Zucker, Glucose aufkochen</li><li>• zum Nougat geben und schmelzen</li><li>• Mandeln unterheben</li></ul>
--	--

## Vanillekipferl

<b>Zutaten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 250g Mehl</li><li>• 125g Mandeln gemahlen</li><li>• 125g Zucker</li><li>• 250g Butter</li><li>• 1 Prise Salz</li><li>• 1 Vanilleschote</li></ul>	<b>Herstellung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mehl sieben</li><li>• mit Salz, Zucker, Mandeln mischen</li><li>• Butter unterkneten</li><li>• bei 160°C 20 min bei Ober-/ Unterhitze backen</li></ul>
--	--

## Vanilleeis

<b>Zutaten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 44g Dextrose</li><li>• 28g Glucose</li><li>• 216g Zucker</li><li>• 28g Inulin</li><li>• 28g Eigelb</li><li>• 234g Sahne 30%</li><li>• 900g Milch</li><li>• 18g Magermilchpulver</li><li>• 1g Bindemittel</li></ul>	<b>Herstellung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• trockene Zutaten Mischen</li><li>• Milch und Eigelb dazugeben</li><li>• mixen</li><li>• Vanilleschote dazugeben</li><li>• auf 85°C pasteurisieren</li><li>• Sahne dazugeben</li><li>• mixen</li><li>• 6h reifen lassen</li><li>• passieren</li><li>• frieren</li><li>• Variegato und Kipferl dazugeben</li></ul>
--	--

## Pflaumen - Zimt – Sorbet

<b>Zutaten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 106g Dextrose</li><li>• 60g Glucose</li><li>• 2g Salz</li><li>• 96g Zucker</li><li>• 160g Wasser</li><li>• 900g Pflaumen</li><li>• 38g Zitronensaft</li><li>• 10g Zimt. 1 Zimtstange</li></ul>	<b>Herstellung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Wasser mit trockenen Zutaten und Gewürze aufkochen</li><li>• Pflaumen dazugeben</li><li>• 6h ziehen lassen</li><li>• passieren</li><li>• mixen</li><li>• frieren</li></ul>
--	--

## Zimteis

<b>Zutaten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 230g Zucker</li><li>• 36g Dextrose</li><li>• 36g Glucose</li><li>• 36g Inulin</li><li>• 36g Magermilchpulver</li><li>• 18g Zimt</li><li>• 2g Bindemittel</li><li>• 1010g Milch 3,5%</li><li>• 92g Sahne 30%</li><li>• 2 Zimtstangen</li></ul>	<b>Herstellung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• trockene Zutaten Mischen</li><li>• Milch dazugeben</li><li>• mixen</li><li>• Zimtstangen dazugeben</li><li>• auf 85°C pasteurisieren</li><li>• Sahne dazugeben</li><li>• mixen</li><li>• 6h reifen lassen</li><li>• passieren</li><li>• frieren</li></ul>
---	---

## Apfelstrudeleis

### **Bestandteile:**

Apfelsorbet, Apfelvariegato, Strudelteig

### **Herstellung:**

### **Apfelvariegato**

<b>Zutaten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 200g Apfel geschält</li><li>• 50g Glucose</li><li>• 100g Zucker</li><li>• 2g Johannisbrotkernmehl</li><li>• 1 Zimtstange</li><li>• 10g Zitronensaft</li><li>• 8g Sultaninen</li><li>• 5g Honig</li></ul>	<b>Herstellung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Apfel, Zimt 50g Zucker Glucose aufkochen</li><li>• 50g Zucker und Johannisbrotkernmehl mischen</li><li>• dazugeben</li><li>• aufkochen</li><li>• Zitronensaft, Honig und Sultaninen unterrühren</li></ul>
--	---

## Strudelteig

<b>Zutaten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 300g Mehl</li><li>• 1Ei</li><li>• 3El Öl</li><li>• 10ml Wasser</li><li>• Salz</li></ul>	<b>Herstellung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• alles zu einem elastischen Teig kneten</li></ul>
---	--

## Apfelsorbet

<b>Zutaten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 252g Zucker</li><li>• 32g Glucose</li><li>• 32g Dextrose</li><li>• 32g Inulin</li><li>• 2g Bindemittel</li><li>• 32g Zitronensaft</li><li>• 312g Wasser</li><li>• 778g Apfel mit Schale</li></ul>	<b>Herstellung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• alles mischen</li><li>• mixen</li><li>• frieren</li></ul>
---	---

## Lebkucheneis

### **Bestandteile:**

Lebkuchen - Eismasse, Lebkuchengebäck

### **Herstellung:**

#### **Lebkuchen - Eismasse:**

<b>Zutaten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 230g Zucker</li><li>• 36g Dextrose</li><li>• 36g Glucose</li><li>• 36g Inulin</li><li>• 36g Magermilchpulver</li><li>• 18g Lebkuchengewürz</li><li>• 2g Bindemittel</li><li>• 1010g Milch 3,5%</li><li>• 92g Sahne 30%</li></ul>	<b>Herstellung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• trockene Zutaten Mischen</li><li>• Milch dazugeben</li><li>• mixen</li><li>• auf 85°C pasteurisieren</li><li>• Sahne dazugeben</li><li>• mixen</li><li>• 6h reifen lassen</li><li>• passieren</li><li>• frieren</li><li>• geschnittene Lebkuchen dazugeben</li></ul>
--	--

#### **Lebkuchengebäck:**

<b>Zutaten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 40g Eigelb (2 Eier)</li><li>• 88g Zucker</li><li>• 50g Kuvertüre</li><li>• 70g Mandeln gehackt</li><li>• 70g Haselnüsse gerieben</li><li>• 20g Orangeat und Zitronat</li><li>• 75g Mehl</li><li>• 60g Eiweiß</li><li>• 38g Zucker</li></ul>	<b>Herstellung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Eigelb mit Zucker aufschlagen</li><li>• Kuvertüre einrühren</li><li>• Mandeln Haselnüsse und gesiebttes Mehl unterheben</li><li>• Eiweiß mit Zucker aufschlagen</li><li>• unterheben</li><li>• auf ein Blech streichen mit Backpapier</li><li>• bei 180°C ober Unterhitze backen</li><li>• klein schneiden</li></ul>
---	--

#### **Gewürz – Orangensorbet**

<b>Zutaten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 48 Dextrose</li><li>• 30g Glucose</li><li>• 60g Inulin</li><li>• 1g Salz</li><li>• 48g Zucker</li><li>• 88g Wasser</li><li>• 450g Orangensaft</li><li>• 7g Orangenabrieb</li><li>• 17g Zitronensaft</li><li>• 1 Zimtstange</li><li>• 1 Vanillestange</li><li>• Nelken</li></ul>	<b>Herstellung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• trockene Zutaten mischen</li><li>• Wasser und Zitronensaft dazugeben</li><li>• Gewürze dazugeben</li><li>• aufkochen</li><li>• 6h ziehen lassen</li><li>• restliche Zutaten dazugeben</li><li>• passieren</li><li>• mixen</li><li>• frieren</li></ul>
---	---

## Spekulatius - Eis

### **Bestandteile:**

Spekulatius - Eismasse, Spekulatius – Kekse

### **Herstellung:**

#### **Spekulatius - Eismasse**

<b>Zutaten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 115g Zucker</li><li>• 18g Dextrose</li><li>• 18g Glucose</li><li>• 18g Inulin</li><li>• 18g Magermilchpulver</li><li>• 9g Spekulatiusgewürz</li><li>• 1g Bindemittel</li><li>• 505g Milch 3,5%</li><li>• 46g Sahne 30%</li></ul>	<b>Herstellung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• trockene Zutaten Mischen</li><li>• Milch dazugeben</li><li>• mixen</li><li>• auf 85°C pasteurisieren</li><li>• Sahne dazugeben</li><li>• mixen</li><li>• 6h reifen lassen</li><li>• passieren</li><li>• frieren</li><li>• geschnittene Spekulatius - Kekse dazugeben</li></ul>
--	--

#### **Spekulatius - Kekse**

<b>Zutaten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 175 g Butter</li><li>• 200g Zucker</li><li>• 75g Sahne</li><li>• 2 Eigelb</li><li>• 9g Spekulatiusgewürz</li><li>• Salz</li><li>• Zitronenabrieb</li><li>• 375g Mehl</li><li>• 1g Hirschhornsalz</li></ul>	<b>Herstellung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Butter, Zucker, Sahne und Gewürze zu einem Teig verarbeiten</li><li>• dann Mehl und Hirschhornsalz unterkneten</li><li>• bei 200°C Ober-/ Unterhitze backen</li><li>• Backpapier vor dem backen mit gehobelten Mandeln bestreuen</li></ul>
--	--

## Rum - Schokoladeneis

<b>Zutaten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 40g Dextrose</li><li>• 20g Glucose</li><li>• 10g Inulin</li><li>• 2g Salz</li><li>• 48g Kakao</li><li>• 58g Kuvertüre</li><li>• 190g Sahne 30%</li><li>• 912g Milch 3,5%</li><li>• 20g Magermilchpulver</li><li>• 200g Zucker</li><li>• 2g Bindemittel</li><li>• 20g Rum</li></ul>	<b>Herstellung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Trockene Zutaten mischen</li><li>• Milch dazugeben</li><li>• aufkochen</li><li>• Sahne dazugeben</li><li>• Rum dazugeben</li><li>• 6h reifen lassen</li><li>• gefrieren</li><li>• kurz vor Schluss flüssige Kuvertüre dazugeben</li></ul>
--	---

## Marzipaneis

<b>Zutaten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 50g Dextrose</li><li>• 60g Glucose</li><li>• 17g Inulin</li><li>• 20g Magermilchpulver</li><li>• 1g Salz</li><li>• 100g Zucker</li><li>• 250g Marzipan</li><li>• 1000g Milch</li><li>• 2g Bindemittel</li></ul>	<b>Herstellung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• trockene Zutaten mischen</li><li>• Milch und Marzipan dazugeben</li><li>• mixen</li><li>• auf 85°C pasteurisieren</li></ul>
---	---

## Schokoladen - Printensorbet

<b>Zutaten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 75g Dextrose</li><li>• 51g Glucose</li><li>• 6g Inulin</li><li>• 977g Wasser</li><li>• 15g Printengewürz</li><li>• 2g Bindemittel</li><li>• 36g Kakao</li><li>• 158g Kuvertüre</li><li>• 179g Zucker</li></ul>	<b>Herstellung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• alles außer Kuvertüre aufkochen</li><li>• Kuvertüre dazugeben</li><li>• mixen</li><li>• frieren</li></ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"><b>Printengewürz (ergibt 18g):</b> 5 g Zimt, 5g Nelke, 2g Koriander, 1g Piment, 3g Anis, 2g Muskat</div>
--	--

## Kokosmakroneis

### **Bestandteile:**

Kokoseis, Kokosmakronen

### **Herstellung:**

#### **Kokoseis:**

<b>Zutaten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 190g Zucker</li><li>• 64g Dextrose</li><li>• 58g Glucose</li><li>• 24g Inulin</li><li>• 38g Magermilchpulver</li><li>• 240g Kokosmilch</li><li>• 2g Bindemittel</li><li>• 880g Milch</li><li>• Kokosraspeln nach belieben</li></ul>	<b>Herstellung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Trockene Zutaten mischen</li><li>• Flüssig Zutaten dazugeben</li><li>• auf 85°C pasteurisieren</li><li>• 6h reifen lassen</li><li>• frieren</li><li>• Kokosmakronen unterhoben</li></ul>
---	--

## Kokosmakronen

<b>Zutaten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 63g Zucker</li><li>• 70g Kokosraspeln</li><li>• 2 Eiweiß</li><li>• 63g Zucker</li><li>• 7g Mehl</li></ul>	<b>Herstellung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Zucker, Kokosraspeln, Eiweiß mischen</li><li>• auf 70°C erwärmen</li><li>• Zucker mit Mehl mischen</li><li>• unterrühren</li><li>• bei 180°C Ober-/ Unterhitze backen</li></ul>
---	---

## Glühweineis

<b>Zutaten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 27g Dextrose</li><li>• 40g Glucose</li><li>• 100g Inulin</li><li>• 740g Wasser</li><li>• 2g Salz</li><li>• 60g Zucker</li><li>• 100g Orangesaft</li><li>• 10g Orangenabrieb</li><li>• 20g Zitronensaft</li><li>• 1g Bindemittel</li><li>• 400g Rotwein</li><li>• 3 Beutel Glühwein - Fix</li></ul>	<b>Herstellung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Alles einmal aufkochen lassen</li><li>• 6h ziehen lassen</li><li>• frieren</li></ul>
--	--

## Quarkstolleneis

### **Bestandteile:**

Quarkeis, eingelegte Rosinen

### **Herstellung:**

#### **Eingelegte Rosinen**

<b>Zutaten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 100g Wasser</li><li>• 100g Zucker</li><li>• 100g Rosinen</li><li>• 120g Rum</li></ul>	<b>Herstellung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Wasser und Zucker aufkochen</li><li>• Rosinen und Rum dazugeben</li><li>• 24h ziehen lassen</li></ul>
---	---

## **Quarkeis**

<b>Zutaten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 77gDextrose</li><li>• 80g Glucose</li><li>• 10g Inulin</li><li>• 40g Magermilchpulver</li><li>• 2g Salz</li><li>• 1g Bindemittel</li><li>• 80g Zucker</li><li>• 80g Rosinenwasser</li><li>• 80g Sahne 30%</li><li>• 500g Quark</li><li>• 550g Milch</li><li>• Zitronenabrieb</li></ul>	<b>Herstellung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• trockene Zutaten Mischen</li><li>• Milch und Quark dazugeben</li><li>• Abrieb dazugeben</li><li>• mixen</li><li>• Sahne dazugeben</li><li>• mixen</li><li>• 6h reifen lassen</li><li>• mixen</li><li>• frieren</li></ul>
--	--

## Fiocco Eis 750g



### Eismasse:

- 50g Dextrose
- 60g Glucose
- 12g Inulin
- 2g Salz
- 50g Zucker
- 10g Magermilchpulver
- 1g Bindemittel
- 365g Milch 3,5%
- 200g Sahne 30%

1. Trockene Zutaten Mischen
2. Milch dazugeben
3. auf 85°C Pasturisieren
4. Sahne danach zugeben
5. 6h Reifn lassen
6. Mixen
7. frieren
8. Simons Patisserie Das Rezept darf nur mit Genehmigung vervielfältigt werden.

Wasser	62,04%	62% -65%
Zucker	19,27%	18% - 21%
Fett	9,70%	2,45% - 10%
Trockenmasse	37,70%	35% - 38%

## Grüner Apfel -Eis



Eismasse:

- 20g Dextrose
- 24g Glucose
- 25g Inulin
- 80g Zitronensaft
- 100g Zucker
- 1/2 kg grüne Äpfel
- 1g Bindemittel

\*Trockene Zutaten mischen, Zitronensaft und pürierte Äpfel dazu, mixen, kalt stellen (oder direkt) und dann in den Eisbereiter oder Kompressor geben.

\*Anm.: Text von CKraft geschrieben

## Kaki Feige Mangosorbet 750g



### Eismasse:

- 49g Dextrose
- 40g Glucose
- 30g Inulin
- 66g Zucker
  - 3g Salz
- 100g Wasser
- 20g Zitone
- 200g Feige
- 220g Mango
- 30g Kaki
- 1g Bindemittel

1. Trockene Zutaten mischen
2. Rest dazugeben
3. mixen
4. gefrieren

## Kürbiseis 750g



### Eismasse:

- 35g Dextrose
- 35g Glucose
- 45g Inulin
- 3g Salz
- 60g Zucker
- 35g Magermilchpulver
- 1g Bindemittel
- 80g Milch 3,5%
- 50g Sahne 32%
- 406g Kürbis

1. Trockene Zutaten Mischen
2. Milch dazugeben und Kürbis
3. auf 85°C Pasturisieren
4. Sahne danach zugeben
5. 6h Reifn lassen
6. Mixen
7. frieren

	Istwert:	Sollwert Eis:
Wasser	63,43%	62% -65%
Zucker	18,42%	18% - 21%
Fett	2,51%	2,45% - 10%
Trockenmasse	36,17%	35% - 38%

# Malagaeis 750g



## Malagasirup:

- 100g Zucker
- 100g Wasser
- 60g Rosinen
  - 40 Rum
- 40g Malagwein

1. Wasser und Zucker aufkochen
2. Rosinen waschen und dazugben
3. Alkerhol dazugeben
4. 4 Tage ziehen lassen

## Vanillepaste Zutaten:

- 134g Wasser
- 22g Vanillepulver
- 200g Glucose
- 50g Vanillezucker
- 2 Vanilleschoten
- Zitronenschale

## Zubereitung:

1. Alles mischen
2. Aufkochen
3. 5 min bei 70 grad ziehen lassen
4. Abkühlen lassen

## Eismasse:

- 40g Dextrose
- 50g Glucose
- 12g Inulin
  - 2g Salz
- 35g Zucker
- 10g Magermilchpulver
  - 1g Bindemittel
- 420g Milch 3,5%
- 120g Sahne 30%
- 50g Malagasirup
- 10g Vanillepaste

1. Trockene Zutaten Mischen
2. Mick dazugeben
3. auf 85°C Pasturisieren
4. Sahne und Sirup danach zugeben
5. 6h Reifn lassen
6. Mixen
7. frieren
8. 50g Rumrosinen dazugeben (vom Malagasirup)

	Istwert:	Sollwert Eis:
Wasser	62,17%	62% -65%
Zucker	19,56%	18% - 21%
Fett	8,96%	2,45% - 10%
Trockenmasse	37,57%	35% - 38%

## Gebrannte Mandeleis 750g



### Caramelsoße

- 100g Zucker
- 100g Sahne 32%

1. Sahne aufkochen und warm stellen
2. Zucker Karamellisieren
3. mit heißer sahn ablöschen

### Eismasse:

- 25g Dextrose
- 20g Glucose
- 95g Zucker
- 1g Bindemittel (siehe Eisbuch)
  - 80g Mandeln
  - 529g Milch 3,5%

1. Mandeln Rösten
2. Trockene Zutaten Mischen
3. Milch dazugeben
4. Mandeln dazugeben
5. auf 85°C Pasteurisieren
6. Mixen
7. 6h Reifen lassen
8. Mixen
9. frieren
10. Gebrannte Mandeln und Caramelsoße unterstrudeln

	Istwert:	Sollwert Eis:
Wasser	62,47%	62% -65%
Zucker	18,33%	18% - 21%
Fett	8,34%	2,45% - 10%
Trockenmasse	37,53%	35% - 38%

## Orangen Honig Thymian -Eis



Eismasse:

- 20g Dextrose
- 24g Glucose
- 35g Inulin
- 35g Zitronensaft
- 100g Zucker
- 1/2 kg Orangensaft
- 1g Bindemittel
- 45g Wasser
- 50g Honig
- kleine Hand voll Thymian/bei uns waren es 2 Zweige Rosmarin

\* Anm.: Text von CKraft geschrieben

Trockene Zutaten mischen; Wasser, Zucker und Kräuter kurz aufkochen. Für intensiven Geschmack diese Mischung 24h stehen lassen oder direkt verwenden. Alles mischen kurz aufkochen, mixen und reifen lassen. Danach gefrieren in Eisbereiter oder Kompressor

## Quarkstolleneis 750g



### Rumrosinen:

- 100g Rum
- 100g Malagawein
- 100g Zucker
- 100g Wasser

1. Wasser mit Zucker aufkochen
2. den Rest dazugeben
3. 4 tage kühl abgedeckt ziehen lassen

### Eismasse:

- 35g Dextrose
- 35g Glucose
- 10g Inulin
- 5g Milchpulver
- 60g Zucker
  - 3g Salz
  - 20g Zitone
- 200g Quark
- 351g Milch 3,5%
- 1g Bindemittel
- 30g Malagasirup

1. Trockene Zutaten mischen
2. Rest dazugeben
3. mixen
4. gefrieren
5. Rosinen vom Malagarezept und Stollen nach belieben unterheben



## Eiskurs in Salzburg am 9.1.16

### Zimteis

<p><u>Zutaten:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 230g Zucker</li> <li>• 36g Dextrose</li> <li>• 36g Glucose</li> <li>• 36g Inulin</li> <li>• 36g Magermilchpulver</li> <li>• 18g Zimt</li> <li>• 2g Bindemittel</li> <li>• 1010g Milch 3,5%</li> <li>• 92g Sahne 30%</li> <li>• 2 Zimtstangen</li> </ul>	<p><u>Herstellung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• trockene Zutaten mischen</li> <li>• Milch dazugeben</li> <li>• mixen</li> <li>• Zimtstangen dazugeben</li> <li>• auf 85°C pasteurisieren</li> <li>• Sahne dazugeben</li> <li>• mixen</li> <li>• 6h reifen lassen</li> <li>• passieren</li> <li>• frieren</li> </ul>
---	---

### Minzsorbet

<p><u>Zutaten:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 120g Minze</li> <li>• 2g Bindemittel</li> <li>• 100g Zitronensaft</li> <li>• 166g Dextrose</li> <li>• 180g Glucose</li> <li>• 190g Inulin</li> <li>• 160g Zucker</li> <li>• 2g Salz</li> <li>• 1200g Wasser</li> </ul>	<p><u>Zubereitung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 200g Wasser mit Minze aufkochen</li> <li>• restliche Zutaten mixen</li> <li>• Minzwasser 20 min ziehen lassen</li> <li>• passieren und wieder auf 200g Wasser auffüllen</li> <li>• zu dem restlichen Zutaten geben</li> <li>• mixen, dann gefrieren</li> </ul>
--	--

### Passionsfruchtsorbet

<p><u>Zutaten:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 264g Zucker</li> <li>• 88g Dextrose</li> <li>• 66g Glucose</li> <li>• 18g Inulin</li> <li>• 2g Bindemittel</li> <li>• 794g Wasser</li> <li>• 264g Maracujapüree</li> </ul>	<p><u>Zubereitung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• alle Zutaten zusammen rühren</li> <li>• mixen</li> <li>• gefrieren</li> </ul>
--	---

# Sachertorteneis

## Schokoladensoße:

<u>Zutaten:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• 125g Wasser</li><li>• 100g Sahne</li><li>• 125g Zucker</li><li>• 50g Glucose</li><li>• 63g Kuvertüre</li></ul>	<u>Zubereitung:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• alles mischen .</li><li>• aufkochen .</li><li>• 15 min köcheln lassen</li><li>• passieren</li></ul>
--	---

## Variegato:

<u>Zutaten:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• 150g g Aprikosen (Tk)</li><li>• 63g Wasser</li><li>• 80g Glucose (getrocknet)</li><li>• 80g Zucker</li><li>• 2g Johannisbrotkernmehl</li><li>• 2g Zimt</li><li>• 5g Zitronensaft</li><li>• 1 Prise Salz</li></ul>	<u>Zubereitung:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Früchte, Zucker, Wasser, Zimt und Zitrone aufkochen</li><li>• . Glucose und Johannisbrotkernmehl mischen</li><li>• in die kochende Masse geben, kurz mit aufkochen</li><li>• abkühlen lassen</li></ul>
---	--

## Schokoladeneis:

<u>Zutaten:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• 40g Dextrose</li><li>• 20g Glucose</li><li>• 10g Inulin</li><li>• 2g Salz</li><li>• 48g Kakao</li><li>• 58g Kuvertüre</li><li>• 190g Sahne</li><li>• 912g Milch</li><li>• 20g Magermilchpulver</li><li>• 200g Zucker</li><li>• 2g Bindemittel</li></ul>	<u>Zubereitung:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• trockene Zutaten mischen</li><li>• Milch dazugeben</li><li>• Kuvertüre dazugeben</li><li>• auf 90°C pasteurisieren</li><li>• Sahne dazugeben</li><li>• 6h reifen lassen</li><li>• frieren</li><li>• Schokoladensoße und Variegato unterziehen</li></ul>
---	---

## Sacherboden:

<u>Zutaten:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• 60g Butter</li><li>• 2 Eier</li><li>• 100g Zucker</li><li>• 50g Kuvertüre aufgelöst</li><li>• 20g Mehl</li><li>• 10g Stärke</li></ul>	<u>Zubereitung:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Butter aufschlagen mit 50g Zucker</li><li>• Eigelbe dazugeben</li><li>• Kuvertüre unterrühren</li><li>• Eiweiß schlagen mit 50g Zucker</li><li>• Mehl, Eiweiß, Stärke unterheben</li><li>• bei 180°C backen</li></ul>
---	---

## Bienensticheis

### Variegato:

<u>Zutaten:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• 125g Zucker</li><li>• 125g Sahne</li><li>• 75g Mandeln</li><li>• 40g Honig</li></ul>	<u>Zubereitung:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sahne aufkochen und warm halten</li><li>• . Zucker karamellisieren</li><li>• warme Sahne dazugeben</li><li>• . aufkochen</li><li>• Honig dazugeben</li></ul>
--	--

### Eismasse:

<u>Zutaten:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• 60g Dextrose</li><li>• 30g Glucose</li><li>• 20g Inulin</li><li>• 218g Zucker</li><li>• 2g Bindemittel (siehe Eisbuch)</li><li>• 30g Magermilchpulver</li><li>• 180g Sahne</li><li>• 950 Milch 3,5%</li><li>• 1 Vanilleschote</li></ul>	<u>Zubereitung</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• trockene Zutaten mischen</li><li>• Milch dazugeben</li><li>• auf 85°C pasteurisieren</li><li>• Sahne dazugeben</li><li>• 6h reifen lassen</li><li>• . passieren</li><li>• . mixen</li><li>• . gefrieren</li><li>• . Soße unterheben</li></ul>
---	--

## Joghurt – Limetten - Eis

<u>Zutaten:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• 48g Glucose</li><li>• 40g Dextrose</li><li>• 40g Inulin</li><li>• 40g Magermilchpulver</li><li>• 200g Zucker</li><li>• 2g Bindemittel</li><li>• 120g Limettensaft</li><li>• 1 Limette (Abrieb)</li><li>• 120g Sahne 30%</li><li>• 500g Milch 3,5%</li><li>• 400g Joghurt</li></ul>	<u>Zubereitung:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• trockene Zutaten mischen</li><li>• restliche Zutaten dazugeben</li><li>• mixen</li><li>• gefrieren</li></ul>
--	--

# Germknödeleis

## **Variegato:**

<u>Zutaten:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• 150g g Pflaumen (Tk)</li><li>• 63g Wasser</li><li>• 80g Glucose getrocknet</li><li>• 80g Zucker</li><li>• 2g Johannisbrotkernmehl</li><li>• 5g Zitronensaft</li><li>• Prise Salz</li><li>• 80g Mohn</li></ul>	<u>Zubereitung:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Früchte, Zucker, Wasser, Mohn, und Zitrone aufkochen</li><li>• . Glucose und Johannisbrotkernmehl mischen</li><li>• in die kochende Masse geben, kurz mit aufkochen</li><li>• abkühlen lassen</li></ul>
---	---

## **Eismasse:**

<u>Zutaten:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• 40g Dextrose</li><li>• 40g Glucose</li><li>• 20g Inulin</li><li>• 40g Milchpulver</li><li>• 200g Zucker</li><li>• 2g Salz</li><li>• 956g Milch 3,5%</li><li>• 2g Bindemittel(siehe Eisbuch)</li><li>• 82g Sahne 30%</li><li>• 1 Vanilleschote</li><li>• 1 Zitronen mit dem Sparschäler abgeschält</li></ul>	<u>Zubereitung:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• trockene Zutaten mischen</li><li>• 800g Milch dazugeben</li><li>• restliche Milch mit der Vanilleschote aufkochen</li><li>• 20 min ziehen lassen</li><li>• zum Rest dazugeben</li><li>• auf 85°C pasteurisieren</li><li>• Sahne dazugeben, passieren</li><li>• 6h reifen lassen</li><li>• mixen</li><li>• gefrieren</li><li>• Variegato und Mohn unterheben</li></ul>
---	---

# Snickers - Eis vom Eisevent



## Eismasse:

### Zutaten Caramel:

53g Sahne  
67 g Zucker

### Zubereitung:

1. Zucker karamellisieren
2. Sahne aufkochen
3. Dazu geben
4. Nochmal kurz aufkochen

### Zutaten Eismasse:

12 g Dextrose  
6 g Glucose  
15 g Inulin  
90 g Zucker  
10 g Magermilchpulver  
90 g Sahne  
457 g Milch  
1 g Bindemittel (siehe Eisbuch)  
75 g Caramel

### Zubereitung:

1. trockene Zutaten mischen
2. flüssige dazu
3. Caramel dazu
4. Aufkochen
5. 6h reifen lassen
6. gefrieren

### Erdnuss Varigato:

25g Sahne  
10g Zucker  
5 g Glukose  
25g Nougat  
10g Erdnüsse

### Schokosauce:

31,5 g Wasser  
25g Sahne  
31,5g Zucker  
12,5 g Glukose  
16 g Kuvertüre

\*Anm. : Angaben ohne Gewähr da Claudia Kraft nicht 100% ig Simons Handschrift lesen konnte.

## Traubeneis mit weißer Schokolade 750g



### Eismasse:

- 20g Dextrose
- 20g Glucose
- 10g Inulin
- 50g Zucker
- 250g Wasser
- 19g Zitronensaft
- 1g Bindemittel
- 300g Trauben
- 80g weiße Kuvertüre

1. Trockene Zutaten mischen
2. Wasser dazugeben
3. auf 85°C Pasteurisieren
4. Kuvertüre dazugeben
5. Trauben dazugeben
6. Mixen
7. 6h Reifen lassen
8. Mixen
9. Passieren
10. frieren
11. aufgelöste Kuvertüre nach belieben dazugeben in die Maschine wenn das Eis ein wenig fester ist

	Istwert:	Sollwert Sorbet:
Wasser	67,96%	64% - 70%
Zucker	24,79%	24.50% - 33%
Fett	2,88%	-
Trockenmasse	32,04%	30% - 36%

# *Unterensinger Eiskurs am 4.1.16*

## Vanilleeis

### Vanillepaste

<b>Zutaten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 134g Wasser</li><li>• 22g Vanillepulver</li><li>• 200g Glucose</li><li>• 50g Vanillezucker</li><li>• 2 Vanilleschoten</li><li>• Zitronenschale</li></ul>	<b>Zubereitung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Alles mischen</li><li>• Aufkochen</li><li>• 5 min bei 70 °C ziehen lassen</li><li>• Abkühlen lassen</li></ul>
--	---

### Vanilleeis

<b>Zutaten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 86g Dextrose</li><li>• 80g Glucose</li><li>• 40g Inulin</li><li>• 50g Milchpulver</li><li>• 102g Vanillezucker</li><li>• 2g Salz</li><li>• 930g Milch 3,5%</li><li>• 2g Bindemittel(siehe Eisbuch)</li><li>• 60g Eigelb</li><li>• 24g Vanillepaste</li><li>• 120g Sahne 30% Fett</li><li>• 2 Vanilleschoten</li><li>• Zitronenschale</li></ul>	<b>Zubereitung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Trockene Zutaten mischen</li><li>• Milch dazugeben</li><li>• Eigelb dazugeben</li><li>• Paste dazugeben</li><li>• Mixen</li><li>• Vanilleschoten und Zitronenschale pasteurisieren auf 85°C</li><li>• Sahne dazugeben</li><li>• reifen lassen</li><li>• Gefrieren</li></ul>
--	---

## Erdbeer – Balsamico - Sorbet:

<b>Zutaten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 240g Zucker</li><li>• 44g Dextrose</li><li>• 44g Glucose</li><li>• 30g Inulin</li><li>• 2g Bindemittel</li><li>• 340g Wasser</li><li>• 30g Balsamico, dunkel</li><li>• 740g Erdbeeren</li><li>• 30g Zitronensaft</li></ul>	<b>Zubereitung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Trockene Zutaten mischen</li><li>• Wasser dazugeben</li><li>• Erdbeeren dazugeben</li><li>• mixen</li><li>• Gefrieren</li></ul>
--	---

# Brownie - Eis

## Brownies

<b>Zutaten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 150g Butter</li><li>• 200g Zucker</li><li>• 50g Kuvertüre</li><li>• 120g Eier</li><li>• 80g Haselnüsse gehackt</li><li>• 80g Mehl</li></ul>	<b>Zubereitung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Butter und Zucker aufschlagen</li><li>• flüssige Kuvertüre dazugeben und unterrühren</li><li>• Eier nach und nach dazugeben</li><li>• Restliche Zutaten unterheben</li><li>• Bei 170°C Backen</li></ul>
---	---

## Schokoladensoße

<b>Zutaten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 50g Wasser</li><li>• 40g Sahne</li><li>• 50g Zucker</li><li>• 50g Glucose</li><li>• 25g Kakaopulver</li></ul>	<b>Zubereitung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Alles mischen</li><li>• Aufkochen</li><li>• 15 min köcheln lassen</li><li>• Passieren</li></ul>
---	---

## Eismasse

<b>Zutaten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 226g Zucker</li><li>• 22g Dextrose</li><li>• 22g Glucose</li><li>• 12g Inulin</li><li>• 18g Magermilchpulver</li><li>• 34g Kakaopulver</li><li>• 2g Bindemittel</li><li>• 936g Milch</li><li>• 170g Sahne</li><li>• 56g Kuvertüre</li></ul>	<b>Zubereitung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Trockene Zutaten mischen</li><li>• Milch dazugeben</li><li>• 90°C pasteurisieren</li><li>• Kuvertüre dazugeben</li><li>• Sahne dazugeben</li><li>• Mixen</li><li>• Reifen lassen</li><li>• Gefrieren</li><li>• Beim Herausholen klein geschnittene Brownies und Schokoladensoße unterheben</li></ul>
---	--

## Schokoladen - Maracuja - Sorbet

<b>Zutaten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 234g Zucker</li><li>• 52g Dextrose</li><li>• 38g Glucose</li><li>• 10g Inulin</li><li>• 2g Bindemittel</li><li>• 910g Wasser</li><li>• 104g Maracujapüree</li><li>• 116g Kuvertüre</li><li>• 32g Kakaopulver</li></ul>	<b>Zubereitung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Trockene Zutaten mischen</li><li>• Wasser dazugeben aufkochen</li><li>• Kuvertüre dazugeben</li><li>• Passionsfruchtpüree dazugeben</li><li>• Mixen</li><li>• Gefrieren</li></ul>
--	---

## Maracuja - Cheesecake – Eis

### Maracuja Variegato:

<b>Zutaten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 125g Maracujapüree</li><li>• 25g Wasser</li><li>• 88g Glucose</li><li>• 88g Zucker</li><li>• 4g Johannisbrotkernmehl</li><li>• Maracujakerne</li></ul>	<b>Zubereitung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Alles außer Maracujakerne aufkochen</li><li>• Kerne unterheben</li></ul>
--	--

### Cheesecakeboden:

<b>Zutaten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 60 g Nüsse</li><li>• • 10 g Zucker</li><li>• • 20 g Brösel</li><li>• • 50 g Butter</li></ul>	<b>Zubereitung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Alles mischen</li><li>• Ca. 10 min backen bei 180°C</li></ul>
--	---

### Eismasse:

<b>Zutaten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 g Bindemittel</li><li>• 738 g Milch 3,5%</li><li>• 450 g. Schmand</li><li>• 80 g. Dextrose</li><li>• 80 g. Glucose</li><li>• 10 g. Inulin</li><li>• 130 g. Zucker</li><li>• 10 g. Magermilchpulver</li></ul>	<b>Zubereitung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Trockene Zutaten mischen</li><li>• Flüssige Zutaten dazugeben</li><li>• Mixen</li><li>• Gefrieren</li><li>• Maracujavariegato und Cheesecakeboden einstrudeln</li></ul>
--	---

## Grünes Apfel – Basilikum- Eis

<b>Zutaten:</b>	<b>Zubereitung</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 252g Zucker</li><li>• 32g Dextrose</li><li>• 32g Glucose</li><li>• 32g Inulin</li><li>• 2g Bindemittel</li><li>• 312g Wasser</li><li>• 32g Zitronensaft</li><li>• 778g grüne Äpfel</li><li>• Basilikum nach Belieben</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Trockene Zutaten mischen</li><li>• Wasser und Basilikum dazugeben</li><li>• Aufkochen</li><li>• Ziehen lassen</li><li>• Passieren</li><li>• Äpfel dazugeben</li><li>• Mixen</li><li>• Gefrieren</li><li>• Basilikum dazugeben</li></ul>

## Vanillekipferleis 750g



- Mandelvarigato
  - 50g Sahne
  - • 20g Zucker
  - • 10g Trockenglucose
- 50g Mandelnougat oder normaler Nougat
  - • 20g Mandeln

Zubereitung:

1. Sahne, Zucker Glucose aufkochen
2. Zum Nougat geben und schmelzen
3. Mandeln unterheben

Vanillepaste Zutaten:

- 134g Wasser
- 22g Vanillepulver
- 200g Glucose
- 50g Vanillezucker
- 2 Vanilleschoten
- Zitronenschale

Zubereitung:

1. Alles mischen
2. Aufkochen
3. 5 min bei 70 Grad ziehen lassen
4. Abkühlen lassen

## Eismasse

- 43g Dextrose
- 40g Glucose
  - 20g Inulin
- 25g Milchpulver
- 51g Vanillezucker
  - 2g Salz
- 465g Milch 3,5%
- 2g Bindemittel(siehe Eisbuch)
  - 30g Eigelb
  - 12g Vanillepaste
- 60g Sahne 30% Fett
- 2 Vanilleschoten
- Zitronenschale

## Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Eigelb dazugeben
4. Paste dazugeben
5. Vanilleschoten und Zitronenschale dazugeben
6. Milch dazugeben
7. auf 85°C pasteurisieren
8. Sahne dazugeben
9. 6h Reifen lassen
10. passieren
11. Mixen
12. Gefrieren
13. Kipferl und Varigato einstrudeln

	Istwert:	Sollwert Eis:
Wasser	62,17%	62% -65%
Zucker	19,56%	18% - 21%
Fett	8,96%	2,45% - 10%
Trockenmasse	37,57%	35% - 38%