

Himbeercheesecakeeis Simon Stuber-Rezept



Foto Nadine Detzel

Rezept von Simon Stuber (www.simons-patisserie.de) im Rahmen eines Eiskurses ausprobiert.

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



Foto Gisela Martin – Himbeermasse

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 Pürierstab) 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.



Foto Gisela Martin – Cheesecakeboden

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

Anmerkung: Von Himbeermasse und Cheesecakeboden hatte ich jeweils noch die Hälfte übrig. D.h. kleinere Menge hätte auch gereicht.



Foto Gisela Martin

[Matcha-Eis](#)



Foto Gisela Martin – warum noch Tee trinken, wenn es als Eis doch so gut schmeckt?

Autor Gisela Martin, Rezept von <http://www.aiya-europe.com/de/matcha/rezepte/eis>

Zutaten:

- 2 TL Matcha-Tee
- 50 ml warmes Wasser
- 2 Eigelb
- 60 g Zucker
- 200 ml Schlagsahne

Zubereitung:

1. Wasser in Kessel geben und auf 80 Grad (nicht höher, das mag der Matcha-Tee nicht) erhitzen, Ballonschneebeesen einsetzen, Tee zugeben und auf mittlerer Stufe (3) schaumig rühren (bei über 60 Grad die P-Taste drücken).
2. Temperatur leicht reduzieren, 78 Grad, Eigelb und Zucker dazugeben und schaumig schlagen, ca. 10 Minuten.
3. Sahne in zweitem Kessel steif schlagen und vorsichtig unter die Grüntee-Eigelbmasse heben.
4. In Kompressoreismaschine geben und hemmungslos geniessen.

Schmeckt himmlisch und gibts bei keiner Eisdiele (kein Wunder bei dem hohen Matchateepreis....)

Simons Patisserie – Eisevent

Mit freundlicher Genehmigung von www.simons-patisserie.de

[Eismappe-II-Aug-2015](#)

Simons Patisserie komplett – 60 Leckere Eisrezepte

Gesammelt von Claudia Kraft in der Gruppe “Backen und Kochen mit Kenwood” und veröffentlicht mit freundlicher Genehmigung von www.simons-patisserie.de

[Simons-Patisserie-Sammelmappe-2015-Juni-26-2](#)

Frozen-Joghurt – Variationen



1. Rezept

Zutaten:

500 g Joghurt

100 g Zucker (alternativ Stevia oder was man möchte)

50 ml Sahne – kann auch durch Milch ersetzt werden

80 ml Milch

Zubereitung:

Einfach mit dem Löffel kurz vermischen und in den Eisbereiter geben. Dauert je nach Menge immer so um die 15-25 Minuten. Fertig

Variieren kann man Frozen Joghurt mit allem möglichen: Z.B. etwas Quark und/oder Buttermilch , kleingeschnittene Früchte, Karamelsirup, Mandelmus, ein TL Inulin, ein TL Magermilchpulver, Eiweißpulver, etwas Zimt, Pflaumenkompott oder oder oder. Gebt einfach das zu, was euch gefällt und schmeckt.

Zimt-Eis

von Alexandra Müller-Ihrig Ernährungsberatung

Zutaten:

3 Stangen Zimt

400 ml Milch

2 Eier

100 g Zucker

Zubereitung:

Zimtstangen in Stücke brechen und mit der Milch aufkochen. Die Zimt-Milch auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Eier und Zucker schaumig rühren, bis eine helle Masse entsteht. Die Ei-Zuckermasse unter die Zimt-Milch heben und diese dann in den laufenden Eisbehälter einfließen lassen