



Inhaltsverzeichnis - Eisrezepte

1	3erlei Nüsse	1
2	Absinth-Eis	2
3	After Eight Art	3
4	Ananas Eis	4
5	Aprikosen-Sorbet	5
6	Baccio	6
7	Baileys-Eis	7
8	Bananenschokoladen-Eis	8
9	Bienenstich-Eis	9
10	Bounty-Eis	10
11	Cassis-Sorbet	11
12	Eierlikör-Eis	12
13	Eis nach Snickers Art	13 u 14
14	Erdbeermilch-Eis	15
15	Grießeis mit Orangenvarigato	16
16	Grünes Apfel-Sorbet	17
17	Haselnuß-Eis	18
18	Heidelbeer Eis	19
19	Heidelbeer Baiser Eis	20
20	Helles Mandel-Eis	21
21	Himbeer-Sorbet	22
22	Hollunder-Eis	23
23	Hugo-Eis	24
24	Joghurt-Eis	25
25	Prosecco-Joghurttraum	26
26	Joghurt Limetten-Eis	27
27	Johannisbeer Eis	28
28	Karamell-Eis	29
29	Kiwi-Sorbet	30
30	Malagaeis	31

31	Mango-Sorbet	32
32	Marmorkuchen-Eis	33
33	Milchreis-Eis	34
34	Mohn-Eis	35
35	Mojito-Eis	36
36	Mozartkugel Eis	37
37	Nougat-Eis	38
38	Nutella-Eis	39
39	Orangen-Sorbet	40
40	Oreo-Eis	41
41	Phirsich-Maracuja-Sorbet	42
42	Quark-Eis	43
43	Eis nach Milchschnittenart	44
44	Pistazie mit weißer Schokolade	45
45	Rhabarber-Sorbet	46
46	Rotwein-Sorbet	47
47	Sauerrahm-Eis	48
48	Schoko-Chilli-Tonkabohnen-Eis	49
49	Schokominze	50
50	Schwarzwälder Kirsch	51 u 52
51	Sesam Caramel-Eis	53
52	Tiramisu-Eis	54
53	Vanille-Eis	55
54	Weißer Kuss	56
55	Waldmeister Eis	57
56	Weißes Schokoladeneis mit Roter Grütze Strudel	58 u 59
57	Whiskey Eis	60
58	Eis nach Youguretten-Art	61
59	Zimt-Eis	62
60	Zitrone-Basilikum-Sorbet	63



3erlei Nüsse



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 40g Dextrose
- 40g Glucose
- 10g Inulin
- 10g Milchpulver
- 60g Zucker
- 1g Salz
- 508g Milch 3,5%
- 1g Bindemittel(siehe Eisbuch)
- 40g Pistazien
- 20g Walnüsse
- 20g Haselnüsse

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Geröstete Nüsse dazugeben
4. Aufkochen
5. mixen
6. 6h Reifen lassen
7. Mixen
8. Gefrieren



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 30 Dextrose
- 20g Glucose
- 30g Inulin
- 47g Zucker
- 2g Salz
- 40g Magermilchpulver
- 30g Sahne 30%
- 1g Bindemittel(siehe Eisbuch)
- 450g Milch 3,5%
- 60g Absinth

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. mixen
4. Aufkochen
5. 6h Reifen lassen
6. Mixen
7. Gefrieren
8. Kurz vor Ende den Absinth dazugeben



Eis nach After Eight Art:



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 30g Inulin
- 25g Dextrose
- 20g Glucose
- 60g Zucker
- 15g Magermilchpulver
- 5g Minze
- 40g Maltodextrin
- 1g Bindemittel
- 80g Sahne 30%
- 474g Milch 3,5%

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
Minze dazugeben
3. Aufkochen
4. mixen
5. 6h Reifen lassen
7. Gefrieren
8. temperierte Kuvertüre
dazugeben in die Maschine
2 min nochmals laufen lassen



Ananas Eis

Dextrose 50g
Glucosesirup 28 DE 50g
Inulin 25g
Wasser 80g
Zucker 64g
Ananas 460g
Bindemittel siehe Eisbuch 1g
alles aufkochen nur die Früchtet net dann püriern must net mal reifen lassen
Zitronensaft 20g



Arikosensorbet

Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 37g Dextrose
- 50g Glucose
- 40g Inulin
- 2g Salz
- 50g Zucker
- 1g Bindemittel
- 70g Wasser
- 20g Zitronensaft
- 480g Aprikosen

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Aufkochen
4. Aprikosen dazugeben
5. mixen
6. 6h Reifen lassen
7. Mixen
8. Gefrieren

Bacio



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 40g Dextrose
- 40g Glucose
- 5g Inulin
- 60g Zucker
- 10g Milchpulver
- 505g Milch 3,5%
- 1g Bindemittel (siehe Eisbuch)
- 24g Kakaopulver 22/24
- 20g Kuvertüre
- 45g Haselnusspaste oder Haselnüsse
- Haselnüsse zum unterheben nach belieben

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Haselnusspaste dazugeben oder ganze geröstete Haselnüsse
4. Aufkochen
5. Kuvertüre dazugeben
6. mixen
7. 6h Reifen lassen
8. Mixen
9. Gefrieren
10. Haselnüsse unterheben



Baileys eis



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 20g Dextrose
- 40g Glucose
- 19g Inulin
- 50g Zucker
- 10g Magermilchpulver
- 1g Bindemittel siehe Eisbuch
- 40g Sahne 30%
- 510g Milch 3,5%
- 60g Bailey

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben außer Alkohol
3. Aufkochen
4. Mixen
5. 6h reifen lassen
6. Frieren
7. Kurz vor Schluss den Alkohol dazugeben nochmal 5 min frieren lassen



Bananenschokoladeneis



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 14g Dextrose
- 7g Glucose
- 30g Inulin
- 38g Kakaopulver 22/24
- 15g Kuvertüre
- 1g Bindemittel
- 83g Zucker
- 338g Milch 3,5%
- 225g Bananen

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Kuvertüre dazugeben
4. Aufkochen
5. Bananen dazugeben
6. mixen
7. 6h Reifen lassen
8. Mixen
9. Gefrieren



Bienensticheis:



Rezept: 750g

Rezept Soße:

- 125g Zucker
- 125g Sahne
- 75g Mandeln
- 40g Honig

Zubereitung:

1. Sahne aufkochen und warm halten
2. Zucker Karamellisieren
3. Ware Sahne dazugeben
4. aufkochen
5. Honig dazugeben

6. Geröstete Mandeln unterheben

Eismasse 750g:

- 30g Dextrose
- 15g Glucose
- 10g Inulin
- 109g Zucker
- 1g Bindemittel (siehe Eisbuch)
- 15g Magermilchpulver
- 90g Sahne
- 475g Milch 3,5%
- 1 Vanilleschote

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Aufkochen
4. 6h Reifen lassen
5. Passieren
6. Mixen
7. Gefrieren
8. Soße unterheben



Bountyeis



Rezept ergibt 750g Eismasse

Schokosoße:

Zutaten:

- 125g Wasser
- 100g Sahne
- 125g Zucker
- 50g Glucose
- 63g Kuvertüre

Zubereitung:

1. Alles mischen
2. Aufkochen
3. 15 min köcheln lassen
4. passieren

Eismasse:

Zutaten:

- 19g Dextrose
- 8g Glucose
- 2g Inulin
- 21g Milchpulver
- 114g Zucker
- 1g Salz
- 366g Milch 3,5%
- 1g Bindemittel (siehe Eisbuch)
- 25g Kokosflocken
- 155g Kokosmilch ungezuckert
- 41g Sahne 30%

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Aufkochen
4. mixen
5. 6h Reifen lassen
6. Mixen
7. Gefrieren



Cassissorbet



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 40g Dextrose
- 47g Glucose
- 35g Inulin
- 80g Zucker
- 2g Salz
- 275g Wasser
- 1g Bindemittel(siehe Eisbuch)
- 29g Zitronensaft
- 260g Cassis

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Wassere dazugeben
3. Aufkochen
4. Zitronensaft und Cassis dazugeben
5. mixen
6. 6h Reifen lassen
7. Mixen
8. Gefrieren

Eierliköreis



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 15g Dextrose
- 20g Glucose
- 10g Inulin
- 50g Zucker
- 10g Milchpulver
- 80g Sahne 30%
- 462g Milch 3,5%
- 1g Bindemittel (siehe Eisbuch)
- 100gg Eierlikör
- 2g Salz

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben außer Eierlikör
3. Aufkochen
4. Eierlikör dazugeben
5. mixen
6. 6h Reifen lassen
7. Mixen
8. Gefrieren

Eis nach Snickers Art



Rezept ergibt 750g Eismasse

Karamell

Zutaten:

- 53g Sahne
- 67g Zucker

Zubereitung:

1. Zucker karmelisiern
2. Sahne aufkochen
3. Dazugeben
4. Nochmals aufkochen

Eismasse:

Zutaten:

- 12g Dextrose
- 12g Glucose
- 15g Inulin
- 90g Zucker
- 10g Magermilchpulver
- 90g Sahne 30%
- 457g Milch 3,5%
- 1g Bindemittel (siehe Eisbuch)
- 75g Karamell

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Karamell dazugeben
4. Aufkochen
5. mixen
6. 6h Reifen lassen
7. Mixen
8. Gefrieren
9. Nougartmasse unterstrudeln
10. Schokosoße unterstrudeln
11. Erdnüsse dazugeben

Erdnus Varigato

Zutaten:

- 50g Sahne
- 20g Zucker
- 10g Trockenglucose
- 50g weißer nougat
- 20g Erdnüsse

Zubereitung:

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

Schokosoße

Zutaten:

- 125g Wasser
- 100g Sahne
- 125g Zucker
- 50g Glucose
- 63g Kuvertüre

Zubereitung:

1. Alles mischen
2. Aufkochen
3. 15 min köcheln lassen
4. passieren



Erdbeermilcheis



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 40g Dextrose
- 30g Glucose
- 29g Inulin
- 30g Magermilchpulver
- 60g Zucker
- 1g Bindemittel
- 350g Milch 3,5%
- 60g Sahne 30%
- 150g Erdbeeren

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Aufkochen
4. Erdbeeren dazugeben dazugeben
5. mixen
6. 6h Reifen lassen
7. Mixen
8. Gefrieren

Grießbeis mit Orangenvarigato



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 30g Dextrose
- 13g Inulin
- 18g Honig
- 20g Glucose
- 50g Zucker
- 14g Magermilchpulver
- 1g Bindemittel
- 50g Grieß
- 520g Milch 3,5%
- 35g Sahen 30%

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Aufkochen
4. mixen
5. 6h Reifen lassen
6. Mixen
7. Gefrieren
8. Orangenvarigato unterstrudeln

Orangenvarigato

Zutaten:

- 250g Orangensaft
- 3 Orangen die Filets
- 100g Zucker
- 100g Glucose
- 8g Zitrone
- 6g Pektin

Zubereitung:

1. 50g Zucker und Pektin mischen
2. Orangensaft und die restlichen Zutaten mischen
3. Aufkochen Zucker und Pektin dazugeben
4. Nochmal aufkochen
5. Kalt stellen



Grünes Apelsorbet



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse

Zutaten:

- 60g Glucose
- 40g Zucker
- 60g Dextrose
- 30g Inulin
- 2g Salz
- 85g Wasser
- 1g Bindemittel
- 457g grüne Äpfel
- 15g Zitronensaft

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Wasser und Zitronensaft aufkochen
3. Zu den Äpfel geben
4. Mixen
5. Gefrieren
- 6.



Haselnuß Eis

Dextrose 60 g

Glukosesirup getrocknet 25 g

Inulin 10 g

Kristallzucker 50 g

Magermilchpulver 15 g

Salz 2 g

Vollmilch 3,5% 480 g

Honig 12 g

Bindemittel siehe Eisbuch 1g

Haselnuss 95 g



Heidelbeer Eis

Dextrose 40g

Zucker 40g

Glucosesirup 28 DE 60g

Inulin 54g

Wasser 85g

Heidelbeere 450g

Zitronensaft 20g

Bindemittel siehe Eisbuch 1g

Trockene Zutaten mischen, Wasser dazugeben aufkochen,

Früchet dazu, 6h ziehen lassen, mixen, Frieren

Heidelbeeren Baiser Eis



Rezept ergibt 750g Eismasse

Baiser

Zutaten:

- 40g Zucker
- 40g Eiweiß
- Prise Salz

Zubereitung:

1. Eiweiß mit dem Zucker und Salz Steif schlagen
2. Auf ein Blech mit Backpapier dressieren
3. Bei 80°C 24 trockenen lassen

Eismasse:

Zutaten:

- 40g Dextrose
- 40g Glucose
- 17g Inulin
- 60g Zucker
- 20g Milchpulver
- 2g Salz
- 130g Sahne 30%
- 440g Milch 3,5%
- 1g Bindemittel (siehe Eisbuch)

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Aufkochen
4. mixen
5. 6h Reifen lassen
6. Mixen
7. Gefrieren
8. Heidelbeervarigato unterstrudeln
9. Baiser unterheben

Heidelbeervarigato Varigato

Zutaten:

- 20g Heidelbeerpüree
- 10g Wasser
- 18g Glucose
- 18g Zucker
- 1g Pektin
- 2g Zitronensaft
- 10g Heidelbeeren

Zubereitung:

1. Wasser, Zucker, Zitronensaft und Heidelbeerpüree aufkochen
2. Pektin mit Glucose mischen dazugeben
3. Nochmals aufkochen
4. Heidelbeeren unterheben



Helles Mandeleis



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 30g Dextrose
- 40g Glucose
- 20g Inulin
- 9g Magermilchpulver
- 60g Sahne 30%
- 500g Vollmilch 3,5%
- 90g Zucker
- 1g Bindemittel siehe Eisbuch
- 200g Mandeln ganz

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Mandeln geröstet dazugeben
4. Aufkochen
6. passieren
7. Mixen
8. Gefrieren



Himbeersorbet



Rezept: 750g

- 25g Dextrose
- 15g Glucose getrocknet
- 22g Inulin
- 125g Kristallzucker
- 180g Wasser
- 1g Bindemittel (Neuro)
- 8g Zitronensaft
- 375g Himbeeren gefroren

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten abwiegen
2. Wasser dazugeben
3. Aufkochen
4. Himbeeren und Zitronensaft dazugeben
5. Mixen
6. Wenn gewollt passieren oder auch nicht
7. frieren

Hollunderreis



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 20g Dextrose
- 20g Glucose
- 10g Inulin
- 40g Zucker
- 20g Milchpulver
- 30g Sahne 30%
- 500g Milch 3,5%
- 1g Bindemittel (siehe Eisbuch)
- 100g Hollunder frisch

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Aufkochen
4. 6h Reifen lassen
5. Mixen
6. passieren
7. Gefrieren



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eis

Zutaten:

- 35g Dextrose
- 50g Glucose
- 20g Inulin
- 42g Zucker
- 200g Minze
- 2g Salz
- 230g Wasser
- 1g Bindemittel
- 70g Prosecco
- 20g Zitronensaft
- 80g Holunder frisch

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Wasser und Zitronensaft dazugeben
3. Hollunder dazugeben
4. Aufkochen
5. mixen
6. 6h Reifen lassen
7. Mixen
8. passieren
9. Gefrieren
10. Kurz vor ende den Prosecco dazugeben und nochmals wenig gefrieren



Joghurteis



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 40g Dextrose
- 35g Glucose getrocknet
- 70g Zucker
- 10g Magermilchpulver
- 150g Milch 3,5%
- 1g Binemittel
- 42g Inulin
- 2g Salz
- 400g Joghurt 3,5%

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssigkeit und Joghurt dazugeben
3. Mixen
4. Gefrieren

Viel Spaß mit dem Rezept



Prosecco-Joghurt Traum



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 20g Dextrose
- 35g Glucose getrocknet
- 40g Zucker
- 20g Magermilchpulver
- 157g Milch 3,5%
- 1g Binemittel
- 25g Inulin
- 2g Salz
- 330g Joghurt 3,5%
- 120g Prosecco

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Milch und Joghurt dazugeben
3. Mixen
4. Gefrieren
5. Kurz vor Ende den Prosecco dazugeben

Viel Spaß mit dem Rezept



Joghurt Limetteneis

Rezept: 750g



Rezept

- 24g Glucose
- 20g Dextrose
- 20g Inulin
- 20g Magermilchpulver
- 100g Zucker
- 1g Bindemittel
- 60g Limettensaft
- 1 Limette der Abrieb
- 60g Sahne 30%
- 250g Milch 3,5%
- 200g Joghurt

Zubereitung:

1. Trockne Zutaten mischen
2. Milch dazugeben
3. Limette abreiben
4. Aufkochen
5. Sahne und Joghurt in eine Schüssel geben
6. Gekochte Masse dazugeben
7. Mixen
8. 6h reifen lassen
9. Mixen
10. gefrieren

Johannisbeereneis



Rezept ergibt 750g Eismasse

S

Eismasse:

Zutaten:

- 40g Dextrose
- 40g Glucose
- 40g Inulin
- 30g Milchpulver
- 50g Zucker
- 300g Milch 3,5%
- 1g Bindemittel(siehe Eisbuch)
- 29g Sahne30%
- 220g Johannisbeeren

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Aufkochen
4. Beerene dazugeben
5. mixen
6. 6h Reifen lassen
7. Mixen
8. Gefrieren



Karamelleis



Rezept: 750g

Karamell:

- 53g Sahne
- 67g Zucker

Zubereitung:

1. Zucker karamellisieren
2. Sahne aufkochen
3. Dazugeben
4. Nochmal kurz aufkochen

Karamelleis

- 12g Dextrose
- 12g Glucose
- 15g Inulin
- 90g Zucker
- 90g Sahne 30% Fett
- 457g Milch 3,5% Fett
- 1g Bindemittel (siehe Eisbuch)
- 75g Karamell (Rezept oben)

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Karamell dazugeben
4. Aufkochen
5. 6h reifen lassen
6. gefrieren



Kiwisorbet



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 60g Dextrose
- 50g Glucose
- 47g Inulin
- 50g Zucker
- 2g Salz
- 70g Wasser
- 1g Bindemittel(siehe Eisbuch)
- 450g Kiwi
- 20g Zitronensaft

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Wasser und Zitrone dazugeben
3. aufkochen
4. Kiwi dazugeben
5. Mixen
6. Reifen lassen
7. gefrieren

Malageis



Rezept ergibt 750g Eismasse

Malagasirup

Zutaten:

- 500g Wasser
- 500g Zucker
- 300g Sultaninen
- 200g Rum
- 200g Marsala

Zubereitung:

1. Zucker und Wasser aufkochen
2. Gewaschen Sultaninen dazugeben
3. Alkohol dazugeben
4. Mindestens 4 Tage abgedeckt ziehen lassen im Kühlschrank

Eismasse:

Zutaten:

- 30g Dextrose
- 40g Glucose
- 20g Inulin
- 40g Zucker
- 20g Milchpulver
- 49g Sahne 32%
- 490g Milch 3,5%
- 1g Bindemittel (siehe Eisbuch)
- 20g Vanillepaste
- 40g Malagasirup

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Malagasirup dazugeben
4. Aufkochen
5. mixen
6. 6h Reifen lassen
7. Mixen
8. Gefrieren
9. Eingelegte Rosinen 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



Mangosorbet



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 50g Dextrose
- 40g Glucose
- 10g Inulin
- 100g Wasser
- 55g Zucker
- 2g Salz
- 1g Bindemittel
- 480g Mango
- 12g Zitronensaft

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Aufkochen
4. Mango und Zitronensaft dazugeben
5. Mixen
6. frieren



Marmorkucheneis



Rezept ergibt 750g Eismasse

Schokosoße:

Zutaten:

- 125g Wasser
- 100g Sahne
- 125g Zucker
- 50g Glucose
- 63g Kuvertüre

Zubereitung:

1. Alles mischen
2. Aufkochen
3. 15 min köcheln lassen
4. passieren

Eismasse: Zutaten:

45g Dextrose
20g Glucose
12g Inulin
2g Milchpulver
85g Zucker
445g Milch 3,5%
125g Sahne 30%
Eigelb 15g
Vanillestangen, Zitronenschale
1g Bindemittel siehe Eisbuch

Zubereitung:

1. Trockene zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Aufkochen
5. 6h Reifen lassen
6. Mixen
7. Gefrieren
8. Schokosoße und Marmorkuchen
unterspateln



Milchreis



Rezept ergibt 750g Eismasse

Milchreis:

Zutaten:

- 500g Milch
- 60g Zucker
- 12g Glucose
- 20g Honig
- 80g Reis
- 1g Salz
- 1 Vanilleschote

Zubereitung:

1. Milch, Zucker, Glucose, Honig, Vanillemark + Schote und Salz aufkochen
2. Reis dazugeben
3. Nochmals aufkochen
4. 15 min mit Deckel ziehen lassen
5. Eventuell nochmal aufkochen wenn der Reis hart ist

Eismasse:

Zutaten:

- 26g Dextrose
- 25g Glucose
- 30g Inulin
- 12g Milchpulver
- 70g Zucker
- 1g Salz
- 450g Milch 3,5%
-
- 35g Sahne 30%

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Aufkochen
4. mixen
5. 6h Reifen lassen
6. Mixen
7. Gefrieren
8. Milchreis kurz vor Ende dazugeben



Mohneis



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 45g Dextrose
- 48g Glucose
- 15g Inulin
- 17g Milchpulver
- 50g Zucker
- 1g Salz
- 500g Milch 3,5%
- 1g Bindemittel(siehe Eisbuch)
- 35g Sahne30%
- 40g Mohn

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Aufkochen
4. mixen
5. 6h Reifen lassen
6. Mixen
7. Gefrieren



Mojitoeis



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 39g Dextrose
- 20g Glucose
- 30g Inulin
- 30g Milchpulver
- 50g Rohrzucker
- 10g Minze
- 300g Milch 3,5%
- 1g Bindemittel(siehe Eisbuch)
- 100g Sodawasser
- 50g Heller Rum
- 20g Sahne30%
-

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Minze dazugeben
4. Aufkochen
5. mixen
6. 6h Reifen lassen
7. Mixen
8. Gefrieren
- 9.

Mozartkugelleis



Rezept ergibt 750g Eismasse

Schoko - Pistazienvarigato

Zutaten:

- 50g Sahne
- 20g Zucker
- 10 Glucose
- 40g Kuvertüre
- 10g Nussnugart dunkel
- 40g Pistazien

Zubereitung:

1. Sahne, Zucker Glucose aufkochen
2. Zum Nussnugart und Kuvertüre geben
3. Pistazien unterheben

Eismasse:

Zutaten:

- 40g Dextrose
- 40g Glucose
- 61g Zucker
- 10g Milchpulver
- 523g Milch 3,5%
- 1g Bindemittel (siehe Eisbuch)
- 75g Marzipan

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Marzipan dazugeben
4. Aufkochen
5. mixen
6. 6h Reifen lassen
7. Mixen

9. Schoko Paitazienvarigato unterstrudeln



Nougat Eis



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 30g Dextrose
- 30g Glucose
- 20g Inulin
- 50g Zucker
- 10g Magermilchpulver
- 509g Milch 3,5%
- 1g Bindemittel siehe Eisbuch
- 100g Nugat

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Aufkochen
4. mixen
5. 6h Reifen lassen
6. Mixen
7. Gefrieren
8. Schokosoße einstrudeln lassen



Nutellaeis



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 25g Dextrose
- 20g Glucose
- 5g Inulin
- 10g Milchpulver
- 50g Zucker
- 1g Salz
- 508g Milch 3,5%
- 1g Bindemittel(siehe Eisbuch)
- 120g Nutella

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Aufkochen
4. Nutella dazugeben
5. mixen
6. 6h Reifen lassen
7. Mixen
8. Gefrieren



Orangensorbet



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 20g Dextrose
- 20g Glucose
- 30g Inulin
- 76g Zucker
- 1g Salz
- 1g Bindemittel(siehe Eisbuch)
- 75g Wasser
- 500g Orangensaft
- 17g Zitronensaft
- 10g Abrieb

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Wasser dazugeben
3. Abrieb dazugeben
4. Aufkochen
5. Orangensaft dazugeben
6. mixen
7. 6h Reifen lassen
8. Mixen
9. Gefrieren



Oreoeis



Rezept ergibt 750g Eismasse

Schokosoße:

Zutaten:

- 125g Wasser
- 100g Sahne
- 125g Zucker
- 50g Glucose
- 63g Kuvertüre

Zubereitung:

1. Alles mischen
2. Aufkochen
3. 15 min köcheln lassen
4. passieren

Eismasse:

Zutaten:

- 10g Dextrose
- 20g Glucose
- 10g Inulin
- 20g Milchpulver
- 120g Zucker
- 1g Salz
- 470g Milch 3,5%
- 1g Bindemittel(siehe Eisbuch)
- 10g Sahne 30%

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Aufkochen
4. mixen
5. 6h Reifen lassen
6. Mixen
7. Gefrieren
8. Oreo Kekse einbrechen
9. Schokosoße einspachteln



Pfirsich - Maracujasorbet



Rezept ergibt 750g Eismasse

Varigato:

Zutaten:

- 200g Frisichsaft
- 100g Passionsfruchtsaft
- 175g Glucose
- 17g Zucker
- 8g Johannisbrotkernmehl
- Pfrischwürfel und Passionsfruchtkerne nach belieben

Zubereitung:

1. Zucker und Johanissbrotkernmehl mischen
2. Rest mischen aufkochen außer Früchte
3. Zucker und Johanissbrotkernmehl dazugeben
4. Nochmals aufkochen
5. Früchte unterheben

Eismasse:

Zutaten:

- 50g Dextrose
- 50g Glucose
- 19g Inulin
- 50g Zucker
- 80g Wasser
- 1g Bindemittel
- 400g Pfirsiche
- 90g Passionsfruchtmark
- 10g Zitronensaft

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Wasser und Zitronensaft dazugeben
3. Aufkochen
4. Frucht dazugeben
5. mixen
6. 6h Reifen lassen
7. Mixen
8. Gefrieren
9. Varigato unterheben



Quarkeis



Eismasse: Zutaten:

50g Dextrose
 50g Glucose
 12g Inulin
 15g Milchpulver
 50g Zucker
 2g Salz
 90g Milch 3,5%
 1g Bindemittel(siehe Eisbuch)
 450g Quark
 30g Zitrone

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
4. Aufkochen
- (5. mixen)
- (6. 6h Reifen lassen)
7. Mixen
8. Gefrieren



Eis nach Milchschnittenart:



Rezept ergibt 750g Eismasse

Boden: Zutaten:

2 Eier
50g Honig
25g Mehl
14g Stärke
4g Butter
8g Kakao

Zubereitung:

1. Eier mit Honig aufschlagen
2. Mehl, Kakao und Stärke mischen
3. Unterheben
4. Flüssige Butter unterheben
5. Auf ein mit Backpapier belegtes blech dünn streichen
6. Bei 200°C backen
7. Ausschneiden so groß wie euer Eisbehälter ist

Eismasse:

Zutaten:

- 35g Dextrose
- 15g Glucose
- 20g Inulin
- 30g Milchpulver
- 100g Zucker
- 1g Salz
- 1g Bindemittel
- 548g Milch 3,5%

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Aufkochen
4. mixen
5. 6h Reifen lassen
6. Mixen
7. Gefrieren
8. Unten eine kleine Schicht Eis rein geben glatt streichen dann ein Boden wiederholen und Boden muss ein Boden sein



Pistazieneis mit weißer Schokolade



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 20g Dextrose
- 50g Glucose
- 5g Inulin
- 10g Milchpulver
- 50g Zucker
- 1g Salz
- 503g Milch 3,5%
- 1g Bindemittel(siehe Eisbuch)
- 30g Sahne30%
- 50g Pistazien
- 30g Kuvertüre weiß

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Aufkochen
4. Kuvertüre dazugeben
5. mixen
7. Mixen
8. Gefrieren



Rhabarbersorbet



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 45g Dextrose
- 45g Glucose
- 40g Inulin
- 97g Zucker
- 2g Salz
- 1g Bindemittel(siehe Eisbuch)
- 100g Wasser
- 400g Rhabarbert
- 20g Zitronensaft

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Wasser dazugeben
3. Rhabarber dazugeben
4. Aufkochen
5. 6h Reifen lassen
6. Mixen
7. Gefrieren



Rotweinsorbet



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 30g Dextrose
- 30g Glucose getrocknet
- 40g Zucker
- 1g Bindemittel (siehe Eisbuch) oder Neutro
- 50g Inulin
- 2g Salz
- 200g Rotwein
- 397g Wasser

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Wasser und ca die Hälfte vom Rotwein dazugeben
3. Aufkochen
4. Gefrieren
5. Kurz vor dem Ende den RRestlichen Rotwein dazugeben und nochmals frieren lassen

Viel Spaß mit dem Rezept

Sauerrahmeis



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 45g Dextrose
- 46g Glucose
- 25g Inulin
- 23g Milchpulver
- 50g Zucker
- 1g Salz
- 240g Milch 3,5%
- 1g Bindemittel(siehe Eisbuch)
- 320 Sauerrahm

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. mixen
4. 6h Reifen lassen
5. Mixen
6. Gefrieren



Schoko Chilli Tomkabohneneis



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 30g Dextrose
- 40g Glucose Getrocknet
- 10g Magermilchpulver
- 55g Zucker
- 20g Kakaopulver 22/24
- 40g Kuvertüre dunkel
- 4g Invertzucker
- 100g Sahne 30%
- 450g Milch 3,5%
- 1Chillischote Tonkabohnen nach ermessen

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssigkeiten dazugeben
3. Chillischote + Tonkabohne
4. Aufkochen
5. Kuvertüre dazugeben
6. 6h reifen
7. Passieren
8. Mixen
9. gefrieren

Viel Spaß mit dem Rezept



Schokominze



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 34g Dextrose
- 34g Glucose
- 9g Inulin
- 9g Milchpulver
- 65g Zucker
- 1g Salz
- 600g Milch 3,5%
- 1g Bindemittel(siehe Eisbuch)
- 17g Kuvertüre
- 26g Sahne 30%
- 34g Kakaopulver 22/24
- 9g Minze

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Minze dazugeben
4. Aufkochen
5. Kuvertüre dazugeben
6. mixen
7. 6h Reifen lassen
8. Mixen
9. passieren
10. Gefrieren



Schwarzwälder Kirscheis



Rezept ergibt 750g Eismasse

Kirschvarigato

Zutaten:

- 100g Kirschen mit Saft
- 17g Wasser
- 60g Trockenglucose
- 60g Zucker
- 2g Pektin
- 5g Zitronensaft

Zubereitung:

1. Kirschen, Wasser Trockenglucose Zitronensaft aufkochen
2. Zucker mit Pektin mischen
3. In die Kochende Masse geben
4. Nochmals aufkochen

Dunkler Boden

Zutaten:

- 250g Vollei
- 125g Zucker
- 70g Mehl
- 29g Kakao
- 35g Stärke
- 10g Öl

Zubereitung:

1. Eier und Zucker schaumig schlagen
2. Mehl und Stärke einmehlieren
3. Öl langsam unterlaufen lassen
4. Als Roulade backen bei 200°C
5. So groß ausschneiden wie eure Eisschale ist

Eismasse:

Zutaten:

- 20g Dextrose
- 28g Glucose
- 40g Inulin
- 20g Milchpulver
- 40g Zucker
- 1g Salz
- 480g Milch 3,5%
- 1g Bindemittel(siehe Eisbuch)
- 40g Sahne30%
- 80g Kirschwasser

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben außer Kirschwasser
3. Aufkochen
4. mixen
5. 6h Reifen lassen
6. Mixen
7. Gefrieren
8. Kurz vor Ende Kirschwasser in die Maschine geben
9. Kirschmarmelade und Böden schichten oben Schokospäne auf das Eis geben oben mit Eis abschließen

Sesam Caramelleis



Rezept ergibt 750g Eismasse

Karamell

Zutaten:

- 53g Sahne
- 67g Zucker

Zubereitung:

1. Zucker Karmelisiern
2. Sahne aufkochen
3. Dazugeben
4. Nochmals aufkochen

Eismasse:

Zutaten:

- 25g Dextrose
- 22g Glucose
- 10g Inulin
- 50g Zucker
- 15g Milchpulver
- 2g Salz
- 25g Sahne 32%
- 480g Milch 3,5%
- 1g Bindemittel (siehe Eisbuch)
- 100g Karamell
- 20g Sesamsaat geröstet

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Karamell dazugeben
4. Aufkochen
5. mixen
6. 6h Reifen lassen
7. Mixen
8. Sesam dazugeben
9. Gefrieren



Tiramisueis



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 40g Dextrose
- 50g Glucose
- 10g Inulin
- 100g Mascarpone
- 54g Zucker
- 20g Eigelb
- 450g Milch 3,5%
- 10g Magermilchpulver
- 15g Kafeelöslich
- 1g Bindemittel siehe Eisbuch

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Aufkochen
4. Maccarphone dazugben
5. mixen
6. 6h Reifen lassen
7. Mixen
8. Gefrieren
9. Schichten mit Löffelbiscuits
10. Oben Kakao draufstreuen



Vanilleeis



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 20g Dextrose
- 20g Glucose
- 10g Inulin
- 20g Milchpulver
- 100g Zucker
- 1g Salz
- 478g Milch 3,5%
- 1g Bindemittel(siehe Eisbuch)
- 41g Sahne30%
- 2 Vanilleschoten
- 1 Schale Zitronenschale mit dem Sparschäler abgeschält

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
3. Flüssige dazugeben
4. Aufkochen
5. Zum Eigelb geben
6. 6h Reifen lassen
7. passieren
8. Mixen
9. Gefrieren

Viel Spaß mit dem Rezept

Weißer Kuss



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 20g Dextrose
- 11 Glucose
- 18g Inulin
- 20g Maltodextrin
- 1g Bindemittel siehe Eisbuch
- 10g Zucker
- 120g Kuvertüre weiß
- 20g Sahne 30%
- 520g Milch 3,5%

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssigkeit dazugeben
3. Aufkochen
4. Kuvertüre dazugeben
5. Mixen
6. 6h reifen lassen
7. Mixen
8. Gefrieren
9. Varigato unterheben

Erdnus Varigato

Zutaten:

- 50g Sahne
- 20g Zucker
- 10g Trockenglucose
- 50g Haselnussnougat
- 20g Haselnüsse geröstet

Zubereitung:

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



Waldmeisteris



Rezept ergibt 750g Eismasse

Zutaten:

- 60g Zucker
- 40g Dextrose
- 35g Glucose
- 9g Inulin
- 5g Magermilchpulver
- 1g Bindemittel siehe Eisbuch oder Neutro
- 450g Milch 3,5%
- 90g Sahne 30%
- 60g Waldmeister

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Aufkochen
4. mixen
5. 6h Reifen lassen
6. Mixen
7. Gefrieren



Weißes Schokoladeneis mit Roter Grütze Strudel



Rezept ergibt 750g Eismasse

Rote Grütze Varigato

Zutaten:

- 300g Waldfrüchte Tk
- 125g Wasser
- 160g Glucose getrocknet
- 160g Zucker
- 4g Johannisbrotkernmehl
- 2g Zimt ♣ 5g Zitronensaft
- Prise Salz

Zubereitung:

1. Früchte, Zucker, Wasser, Zimt und Zitrone aufkochen
2. Glucose und Johannisbrotkernmehl mischen
3. in die kochende Masse geben ♣ kurz mit aufkochen
4. abkühlen lassen

Eismasse:

Zutaten:

- 25g Drxtrose
- 30g Glucose
- 15g Inulin
- 40g Zucker
- 100g Kuvertüre
- 15g Magermilchpulver
- 525g Milch 2,5%
- 1g Bindemittel (siehe Eisbuch)

Zubereitung:

1. Trockene zutaten mischen
2. Flüssigkeiten dazugeben
3. Aufkochen
4. Kuvertüre dazugeben
5. Mixen
6. 6h reifen lassen
7. Mixen
8. Gefrieren
9. Rote Grütze Varigato unterspateln

Simons Patisserie: <http://www.simons-patisserie.de>
<https://www.youtube.com/user/SimonsPatisserie>

•

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Aufkochen
4. mixen
5. 6h Reifen lassen
6. Mixen
7. Gefrieren
8. Schokosoße einstrudeln lassen



Whiskeyeis



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 25g Dextrose
- 25g Glucose
- 14g Inulin
- 10g Milchpulver
- 25g Zucker
- 1g Salz
- 450g Milch 3,5%
- 1g Bindemittel(siehe Eisbuch)
- 100g Sahne32%
- 100g Whisky

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben außer Whisky
3. Aufkochen
4. mixen
5. 6h Reifen lassen
6. Mixen
7. Gefrieren
8. Whisky kurz vor schluss einlaufen lassen und nochmals frieren lassen

Eis nach Yogurette Art



Rezept ergibt 750g Eismasse

Erdbeervarigatro

Zutaten:

- 125g Erdbeeren
- 50g Wasser
- 88g Zucker
- 88g Glucose getrocknet
- 3g Pektin
- 10g Zitronensaft

Zubereitung:

1. Alles aufkochen
2. Wenig Pürieren, können noch grobe Stücke drin sein

Eismasse:

Zutaten:

- 45g Dextrose
- 38g Glucose
- 27g Inulin
- 30g Magermilchpulver
- 1g Salz
- 60g Zucker
- 1g Bindemittel
- 15g Zitronensaft
- 158g Milch 3,5%

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. mixen
4. 6h Reifen lassen
5. Mixen
6. Gefrieren
7. Varigatro unetrstrudeln



Zimteis



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 40g Dextrose
- 40g Glucose
- 15g Inulin
- 30g Milchpulver
- 67g Zucker
- 2g Salz
- 450g Milch 3,5%
- 1g Bindemittel(siehe Eisbuch)
- 100g Sahne30%
- 2 Zimtstangen
- 5g Zimt gemahlen

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Zimtstangen dazugeben
4. Aufkochen
5. 6h Reifen lassen
6. passieren
7. Mixen
8. Gefrieren



Zitrone Basilikum Sorbet



Rezept ergibt 750g Eismasse

Eismasse:

Zutaten:

- 50g Dextrose
- 50g Glucose
- 36g Inulin
- 85g Zucker
- 2g Salz
- 15g Basilikum
- 385g Wasser
- 1g Bindemittel(siehe Eisbuch)
- 126g Zitronensaft

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen
2. Flüssige dazugeben
3. Basilikum dazugeben
4. Aufkochen
5. 6h Reifen lassen
6. passieren
7. Mixen
8. Gefrieren
9. Kurz vor Ende klein geschnitten Basilikum nach Belieben dazugeben