



# Eis am Stiel



# Schicht auf Schicht -

*Keine Magie, sondern nur ein paar einfache Tricks zaubern die schönsten Eiskreationen!*

**Gerade Kante** Um eine exakte, gerade Kante zu erhalten, stabilisieren Sie den Gießstrahl, indem Sie den Behälter mit der Flüssigkeit auf den Rand des Eisbereiters aufsetzen.

Bewegen Sie den Eisbereiter nicht, solange das Eis noch gefriert. Warten Sie bei jeder Schicht, bis diese vollkommen gefroren ist, bevor Sie die nächste daraufgießen.

Kombinieren Sie z.B. **Limoneis** mit **Samtigen Pfirsich** (S. 11/12).



**Marmoriert** Diese Technik funktioniert am besten mit etwas dickflüssigeren Mischungen. Gießen Sie entweder beide Mischungen gleichzeitig oder schnell abwechselnd in die Einfüllschächte, jeweils bevor die vorherige Schicht gefroren ist, so dass sich die Übergänge vermischen. Versuchen Sie diese Technik beim **Erdbeer-eistörtchen** (S. 28).



# zauberhaft gestaltet

**Winkelzüge** Stellen Sie den Eisbereiter schräg, indem Sie z.B. ein Brettchen o.Ä. unter eine Seite des Eisbereiters legen.

Gehen Sie dann vor wie bei der **Geraden Kante**, aber variieren Sie immer wieder den Winkel.

Probieren Sie aus, wie schräg ein Winkel werden kann, ohne dass der Eisbereiter umkippt und Sie immer noch die Mischung einfüllen können. Nehmen Sie ggf. einen Spritzbeutel zur Hilfe.

Versuchen Sie diese Technik mit der

**Him-Brom-Beere** (S. 18).



**Die Welle machen** Wie bei der marmorierten Variante funktioniert auch diese Technik besser mit etwas dickflüssigeren Mischungen. Einfach die erste Schicht einfüllen, sofort den Eisbereiter schrägstellen und so etwa 1 Minute halten. Vorsichtig absetzen und vollständig gefrieren lassen. Dann die nächste Schicht einfüllen, ggf. in einem anderen Winkel schräg halten.

Nach Belieben so oft wiederholen, bis die Markierung erreicht ist. Gut geeignet für **Erdbeer trifft Banane** (S. 14).



# Wie Sie Ihr Eis einkleiden

*Außen fruchtig, innen cremig - so macht Eisgenuss doppelt Spaß!*



1. **Stecken Sie einen Stiel** in den Einfüllschacht und befüllen Sie den Schacht mit der Mantel-Mischung. Warten Sie, bis die äußere Schicht gefriert (30 Sekunden - 2 Minuten). Je länger Sie warten, desto dicker wird die äußere Schicht.
2. **Saugen Sie die ungefrorene Flüssigkeit** aus der Mitte des Einfüllschachtes mit einem Strohhalm oder einer Pipette heraus.
3. **Gießen Sie die Basis-mischung** bis zur Markierung in den Einfüllschacht. Lassen Sie alles komplett gefrieren, nehmen Sie das Eis heraus und genießen Sie!

Fruchtige, bunte Mantel-Rezepte finden Sie auf den Seiten 5/6).



# Kleidsame Eis-Mäntel

## „Mantel“ LILA

210g Blaubeeren

210g Brombeeren

je 45 ml Sahne + Milch (vollfett)

1 1/2 EL frischer Zitronensaft

2 1/2 EL Zucker

3/4 TL Vanilleextrakt

Beeren, Sahne und Milch pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Zitronensaft, Zucker und Vanilleextrakt hinzugeben und rühren, bis der Zucker aufgelöst ist.



### „Mantel“ PINK

240g geviertelte Erdbeeren

3 1/2 EL Milch (vollfett)

75ml Schlagsahne

3 EL Zucker

1 EL Vanilleextrakt

Beeren und Milch pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Sahne, Zucker und Vanilleextrakt hinzugeben und rühren, bis der Zucker aufgelöst ist.

### „Mantel“ ORANGE

250g geschälter und gewürfelter Pfirsich  
(ca. 1-2 Pfirsiche)

120 ml Orangensaft

1 EL gesüßte Kondensmilch

1 1/2 TL Agavennektar (aus dem Reformhaus)

3/4 TL frischer Zitronensaft

1/2 TL Vanilleextrakt

Alle Zutaten gemeinsam pürieren.

### „Mantel“ VANILLE

110g Vanillepudding

je 30 ml Sahne + vollfette Milch + fettarme Milch

1 1/3 EL gesüßte Kondensmilch

2 TL Zucker

1 1/2 TL frischer Zitronensaft

1/2 TL Vanilleextrakt

Alle Zutaten miteinander verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist.



# Süße Eis-Kunst

*Ein wenig geschmolzene Schokolade auf's Eis  
- schmeckt wunderbar, gefriert blitzschnell,  
ist leicht gemacht und vielseitig einsetzbar.*

Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen.

Sie können ...

... Ihr Eis in die Schokolade stippen.

... die Schokolade über das Eis gießen oder sie darauf tropfen lassen.

... Nuss- oder Mandelsplitter oder Ähnliches mit der Schokolade auf dem Eis festkleben.

... einen Mantel für Ihr Eis daraus im Blitz-Eisbereiter formen.

Reste der geschmolzenen Schokolade können Sie bis zu 3 Wochen in einem geschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahren.

Die Schokolade wird dann hart. Schmelzen Sie sie für die nächste Eis-Bereitung erneut im Wasserbad oder in der Mikrowelle.

## Schoko-Überzug

110g Schoko-Splitter Zartbitter  
70ml raffiniertes Kokosöl

Im Wasserbad Schoko-Splitter und Kokosöl unter stetigem Rühren schmelzen. Die Masse abkühlen lassen und das Eis damit verzieren.

### Schmeckt super auf:

- Minz-Taler (S. 27)
- Kaffee-Traum (S. 25)
- Erdbeer trifft Banane (S. 14)

Variante: Versuchen Sie auch einmal weiße Schokolade.



### **Erdnussbutter-Überzug**

70g cremige Erdnussbutter  
70ml raffiniertes Kokosöl

Im Wasserbad Erdnussbutter und Kokosöl unter stetigem Rühren schmelzen. Die Masse abkühlen lassen und das Eis damit verzieren.

#### **Schmeckt super auf:**

- Schoko-Brownie (S. 31)
- Pekannuss + Karamell (S. 26)

### **Karamell-Toffee-Überzug**

80g kleingehackte Karamell-Toffees  
120ml raffiniertes Kokosöl

Im Wasserbad Karamell-Toffees und Kokosöl unter stetigem Rühren schmelzen. Die Masse abkühlen lassen und das Eis damit verzieren.

#### **Schmeckt super auf:**

- Kaffee-Traum (S. 25)
- Schoko-Brownie (S. 31)





# Frisch & Fruchtig

## Limoneis

*Herrlich erfrischende Eiskreationen für heiße Sommertage!*

240ml Wasser

3 EL Zucker

60 ml frischer Zitronensaft

60 ml Orangensaft

1/4 TL Vanilleextrakt

Zitronenscheiben, dünn geschnitten

Wasser und Zucker verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Saft und Vanilleextrakt unterrühren.

Mit einer Pinzette o.Ä. die Zitronenscheiben ringsum an den Wänden der Einfüllschächte des Blitz-Eisbereiters platzieren.

Die Einfüllschächte bis zur Markierung mit der Saftmischung auffüllen.

# Samtiger Pfirsich

250 g geschälter und gewürfelter Pfirsich  
(ca. 1-2 Pfirsiche)

120 ml Pfirsichnektar

3 EL fettarmer Naturjoghurt

1 1/2 TL Agavennektar

1 1/2 TL frischer Zitronensaft

Alle Zutaten gemeinsam pürieren.

Die Einfüllschächte des Einbereiters bis zur  
Markierung mit der Saftmischung auffüllen.



# Sommormorgen

*Ein Geschmack wie ein frischer Sommormorgen, in der Luft ein Hauch herber Kräuter, unter den Füßen Morgentau auf kühlem Gras.*

250 g gewürfelte Honigmelone  
60 ml frischer Zitronensaft  
4 große Blätter frischer Basilikum  
3 EL Wasser  
1 1/2 EL Zucker

Alle Zutaten gemeinsam pürieren, bis eine homogene Mischung entsteht.

Die Einfüllschächte des Einbereiters bis zur Markierung mit der Saftmischung auffüllen.  
Ein wenig Zucker über das fertige Eis streuen!



# Erdbeer trifft Banane

## Erdbeerschicht

170g gewürfelte Erdbeeren  
1 EL frischer Zitronensaft  
3 EL fettarmer Vanillejoghurt  
1 EL fettarme Milch  
2 EL Zucker

Beeren und Zitronensaft gemeinsam pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Es sollten ca. 160ml Flüssigkeit herauskommen. Vanillejoghurt, Milch und Zucker hinzugeben und rühren, bis der Zucker aufgelöst ist.

## Bananenschicht

170g zerdrückte, reife Banane  
2 EL fettarme Milch  
1 1/2 EL frischer Zitronensaft  
1 EL Zucker

Alle Zutaten gemeinsam pürieren, bis der Zucker aufgelöst ist.

Zuerst etwas von der Erdbeermischung in die Einfüllschächte gießen, gefrieren lassen, dann mit der Bananenmischung auffüllen.





# Rhabarbeere

*Rhabarber + Erdbeere = Rhabarbeere!*

## Rhabarbermischung

50g Zucker

3 EL Wasser

110g frischer Rhabarber

Blätter und Wurzeln vom Rhabarber entfernen. Stängel in kleine Würfel schneiden. Wasser und Zucker unter ständigem Rühren aufkochen. Den Rhabarber hinzugeben und bei mittlerer Hitze köcheln, bis der Rhabarber weich ist. Abkühlen lassen, dann im Kühlschrank weiter kühlen.

## Basis

40g geviertelte Erdbeeren

120ml Wasser

50ml Orangensaft

2 TL Agavennektar

einige dünne Scheiben Erdbeeren

Die abgekühlte Rhabarbermischung mit den Erdbeeren zusammen pürieren. Wasser, Orangensaft und Agavennektar hinzugeben.

Mit einer Pinzette o.Ä. die Erdbeer-Scheiben ringsum an den Wänden der Einfüllschächte des Blitz-Eisbereiters platzieren. Dafür die Scheiben ggf. kurz in die Rhabarbeere-Mischung tauchen, trocken tupfen und „ankleben“.

Die Einfüllschächte bis zur Markierung mit der Rhabarbeere-Mischung auffüllen.

# Him-Brom-Beere

*Him oder Brom, das ist hier die Frage!*

## Himbeerschicht

120g Himbeeren  
60 ml fettarme Milch  
1 TL Vanilleextrakt  
1 EL saure Sahne oder Schmand  
2 EL Zucker

Beeren, Milch und Vanilleextrakt gemeinsam pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Es sollten ca. 180 ml Flüssigkeit herauskommen. Saure Sahne und Zucker hinzugeben und rühren, bis der Zucker aufgelöst ist.

## Brombeerschicht

120 g Brombeeren  
90ml fettarme Milch  
1 TL Vanilleextrakt  
1 EL saure Sahne oder Schmand  
1 1/2 EL Zucker

Beeren, Milch und Vanilleextrakt gemeinsam pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Es sollten ca. 180 ml Flüssigkeit herauskommen. Saure Sahne und Zucker hinzugeben und rühren, bis der Zucker aufgelöst ist.

Abwechselnd Himbeer- und Brombeermischung in die Einfüllschächte füllen, jeweils gefrieren lassen, dann mit der nächsten Schicht weitermachen (siehe **Winkelzüge** S. 3).



# Pink Mojito

*Cooler Eis-Feeling garantiert!*

160 ml Wasser

3 EL Zucker

7 frische **Minzblätter**

2 TL Agavennektar

270 ml rosa Grapefruitsaft (oder den Saft von  
2 Grapefruits)

Wasser, Zucker und Minzblätter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln. Durch ein feines Sieb streichen. Abkühlen lassen, dann im Kühlschrank weiter kühlen.

Den abgekühlten Minz-Sirup mit dem Grapefruitsaft verrühren.

Die Einfüllschächte bis zur Markierung mit der Mischung auffüllen.









# Keks & Creme

## Vanillebasis

220g Vanillepudding

120 ml Wasser

5 EL Zucker

1 EL Vanilleextrakt

Alle Zutaten gemeinsam verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist.

## Kekse

3 kleine Sandwich-Kekse

50g zerkrümelte Schoko-Waffeln

Die Sandwich-Kekse vorsichtig teilen. Die dekorative Seite in die Vanillebasis tunken und mit Haushaltspapier abtupfen. Mit einer Pinzette o.Ä. die Kekshälften ringsum an den Wänden der Einfüllschächte des Blitz-Eisbereiters platzieren.

Die Waffel-Krümel unter die Vanillebasis mischen und damit die Einfüllschächte bis zur Markierung auffüllen.



# Kaffee-Traum

*Wie süß sind Sie? Probieren Sie die Mischung vor dem Eis-Bereiten, und fügen Sie nach Geschmack Zucker hinzu.*

300 ml fettarme Milch

50 g Zucker

2 EL espressopulver

75 ml Sahne

Milch bei mittlerer Hitze erwärmen (nicht aufkochen!). Espressopulver und Zucker unterrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen, dann die Sahne hinzugeben. Im Kühlschrank kühlen.

*Tipp: Schmeckt auch gut mit einem Schoko-Überzug (siehe S. 8).*



# Pekannuss + Karamell

170 g halbierte Pekannüsse  
1/2 EL gesalzene Butter  
1 EL brauner Zucker  
180 ml Wasser  
70 g kleingehackte Karamell-Toffees  
je 60 ml Sahne + Milch (vollfett)  
1/2 TL Vanilleextrakt

## Pekannüsse

Die Pekannüsse in einer antihft-beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze erwärmen. Butter und braunen Zucker hinzugeben und für ca. 3 Minuten unter ständigem Rühren leicht anrösten. Vollständig abkühlen lassen.

## Karamellbasis

Wasser und Karamell-Toffees bei mittlerer Hitze erwärmen (nicht aufkochen!), bis die Toffees geschmolzen sind. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Sahne, Milch und Vanilleextrakt unterrühren. Im Kühlschrank kühlen, dabei gelegentlich umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Die Einfüllschächte mit den gerösteten Pekannüssen neben den Eisstielen bis zur Markierung füllen. Die Einfüllschächte bis zur Markierung mit der Karamellbasis auffüllen.



# Minz-Taler

*Minze und Schokolade sind einfach füreinander bestimmt!*

## Minzbasis

360 ml Vollmilch  
3 EL Agavennektar  
1 TL Pfefferminzextrakt  
1/2 TL Vanilleextrakt  
1 Prise Salz



## Extras

80g Schoko-Drops  
Zutaten für den Schoko-Überzug (siehe S. 8)

Die Zutaten für die Minzbasis gemeinsam verrühren.

Mit einer Pinzette o.Ä. die Schoko-Drops in die Minzbasis tunken und ringsum an den Wänden der Einfüllschächte des Blitz-Eis-

bereiters platzieren. Die Einfüllschächte bis zur Markierung mit der Minzbasis auffüllen. Das fertige Eis in den Schoko-Überzug tunken - einen Moment warten, bis der Überzug hart geworden ist - und genießen!.



# Erdbeereistörtchen

*Ein Eis wie gebacken!*

## **Erdbeersauce**

100 g gewürfelte Erdbeeren

3/4 TL Wasser

2 TL Honig

1/8 TL Vanilleextrakt

Beeren und Wasser gemeinsam pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

Es sollten ca. 120 ml Flüssigkeit herauskommen. Honig und Vanilleextrakt unterrühren.

## **Vanillebasis**

230 g Vanillepudding

120 ml Milch

1 1/2 EL Zucker

3/4 TL Vanilleextrakt

Alle Zutaten gemeinsam verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist.

## **Extras**

2 Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

1 Sand- oder Pfundkuchen, nicht zu trocken, in schmale Streifen geschnitten

Mit einer Pinzette o.Ä. die Erdbeer-Scheiben ringsum an den Wänden der Einfüllschächte des Blitz-Eisbereiters platzieren. Dafür die Scheiben ggf. kurz in die Vanillebasis tunken, trocken tupfen und „ankleben“.

Die Kuchenstreifen auf beiden Seiten des Eisstiels platzieren.

Die Einfüllschächte bis zu einem Drittel mit der Vanillebasis füllen. Eine Schicht Erdbeersauce dazugeben, dann immer abwechselnd Vanillebasis und Erdbeersauce, bis die Einfüllschächte bis zur Markierung gefüllt sind.





# Schoko-Brownie

*Cremliges Eis entsteht aus zartschmelzender Schokolade!*

## **Schokobasis**

180 ml Wasser

60g Zartbitterschokolade (70% Kakao), kleingehackt

3 EL Zucker

3 1/2 EL fettarme Milch

1 1/4 EL gesüßte Kondensmilch

1 1/2 TL Wasser

Im Wasserbad die 180 ml Wasser mit der Schokolade unter stetigem Rühren erwärmen (nicht aufkochen!), bis die Schokolade komplett geschmolzen ist. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen, dann Milch, Kondensmilch und das Extra-Wasser unterrühren.

Im Kühlschrank kühlen, dabei gelegentlich umrühren, damit sich keine Haut bildet.

## **Extras**

120g Zartbitterschokolade (70% Kakao), kleingehackt

75 ml Kokosöl

80g grob gehackte Pistazien

1 Schoko-Brownie, in schmale Streifen geschnitten

Im Wasserbad Schoko-Splitter und Kokosöl unter stetigem Rühren schmelzen. Die Masse abkühlen lassen.

Die Einfüllschächte zu einem Teil mit der Schokobasis füllen. Die Brownie-Streifen auf beiden Seiten des Eisstiels platzieren und einige Pistazienstückchen dazugeben.

Die Einfüllschächte bis zur Markierung mit der Schokobasis auffüllen.

Das fertige Eis in den Schoko-Überzug tunken - mit Pistazienstückchen verzieren - einen Moment warten, bis der Überzug hart geworden ist - und genießen!



Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH  
© 2013 ZOKU, LLC  
Alle Rechte vorbehalten

