

7

AUßERGEWÖHNLICHE  
**EISREZEPTTE**

**Zum schnellen  
Nachmachen  
(auch ohne  
Eismaschine)**

Leckeres-Eis.de

**Kosten-  
los**

# Einleitung

Schön, dass du hier bist. :-)

Dieses Buch richtet sich an alle Naschkatzen und Leckermäulchen da draußen.

An diejenigen, die kaum einen Tag vergehen lassen, ohne hier und da eine kleine Leckerei zu naschen.

Und an die, die am liebsten nach jeder Mahlzeit noch einen süßen Nachtisch hinterherschoben wollen.

Aber vor allem an alle Eisliebhaber...

Ich möchte dir 7 tolle Esideen vorstellen, die du ganz einfach nachmachen kannst.

Das Wichtigste ist, dass du Spaß beim Ausprobieren und natürlich beim Essen hast. :-D

Vielleicht lässt du dich auch ein wenig inspirieren und probierst eigene Eis-Experimente aus.

## Hier ein Überblick über die 7 Rezepte:

- Das Eiscreme-Sandwich
- Eiswürfel der Extraklasse
- Der gesunde essbare Eisbecher (gegen das schlechte Gewissen)
- Smiling Frozen Yoghurt Muffins
- Back dir einen Eiscreme-Kuchen
- Easy Icecream (aus nur 2 Grundzutaten)
- Nutella Glas + Eis = Genuss

Zu jeder Esidee findest du einen kurzen Steckbrief, eine bebilderte Anleitung und eine Beschreibung der einzelnen Arbeitsschritte.

Das Schöne an diesen ausgefallenen Esideen ist, dass du sie voll und ganz an *deinen* Geschmack und *deine* persönlichen Vorlieben anpassen kannst.

Außerdem brauchst du für die Zubereitung keine Eismaschine, sondern nur stinknormale Küchenutensilien, die in jedem Haushalt zu finden sein sollten.

Auch bei den Zutaten ist nichts Außergewöhnliches dabei. Es sind alltägliche Dinge, die aber auf eine besondere Art kombiniert und zubereitet werden.

Los geht's. Viel Spaß dabei! :-)

# Das Eiscreme- Sandwich

**Zubereitungsdauer:** 2 bis 3 Minuten

**Schwierigkeit:** 1 von 5

**Zutaten:** Eiscreme im Pappbecher, Cookies

**Werkzeug:** Gezacktes Küchenmesser (Sägemesser)

**Alternative Varianten:** Statt Cookies können z.B. Donuts oder Zimtschnecken verwendet werden, die halb durchgeschnitten werden.

## Schritt 1



## Schritt 2



## Schritt 3



# So wird das Eiscrème-Sandwich gemacht:

1. Schneide den Eisbecher mit einem Sägemesser so durch, dass du danach eine circa 2 bis 3 Zentimeter dicke Eisscheibe erhältst.
2. Lege die Eisscheibe auf einen Cookie, der ungefähr den gleichen Durchmesser hat.
3. Lege einen weiteren Cookie oben auf die Eisscheibe.

**Tipp:** Statt Cookies kannst du zum Beispiel auch eine Zimtschnecke oder einen Donut halbieren und dort die Scheibe Eis zwischen packen. Auch die Eiscrème kannst du natürlich nach deinem Geschmack wählen. Das Eiscrème Sandwich ist z.B. eine klasse Idee als Nachtisch auf einer Party und mit Sicherheit DER Hingucker. Und auch die Kleinen werden einen riesen Spaß an der Kombination aus Keks und Eis haben. :-)

# Eiswürfel der Extraklasse

**Zubereitungsdauer:** 5 bis 7 Minuten (+ ca. 24 Stunden Kühlzeit)

**Schwierigkeit:** 2 von 5

**Zutaten:** Wasser, Kiwi, Erdbeere, Himbeeren, Heidelbeere (oder andere kleine Früchte oder Beeren)

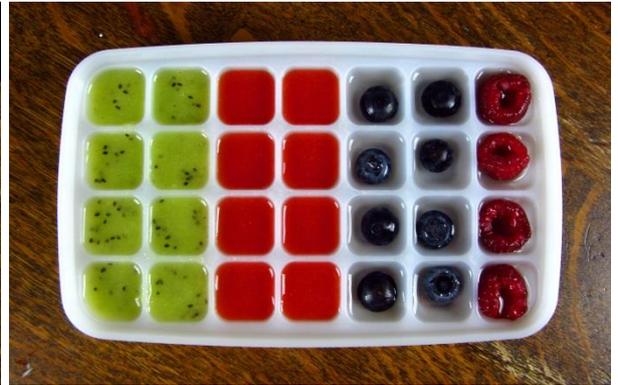
**Werkzeug:** Eiswürfelform, Stabmixer, Mess-/Mixbecher

**Alternative Varianten:** Du kannst auch jede andere essbare Frucht verwenden, solange sie von der Größe her in die verwendete Eiswürfelform passt.

## Schritt 1



## Schritt 2



## Schritt 3



# So werden die Eiswürfel gemacht:

1. Püriere nacheinander Kiwis und Erdbeeren mit einem Stabmixer.
2. Gib jeweils einen kleinen Schuss Wasser dazu, damit die Konsistenz nicht mehr ganz so dickflüssig ist.
3. Gieße die Flüssigkeiten vorsichtig in eine Eiswürfelform.
4. Lege außerdem noch kleine Beeren wie Heidelbeeren und Himbeeren in die Eiswürfelform und fülle die jeweiligen Kästchen mit Wasser auf.
5. Setze die gefüllte Eiswürfelform vorsichtig für etwa 24 Stunden in den Gefrierschrank.

**Tipp:** Die pürierten Eiswürfel lösen sich natürlich auch wieder auf wenn du sie zum Beispiel in ein Glas gibst. Anders als bei normalen Eiswürfel aus Wasser, siehst du also das Kiwi-Fruchtfleisch im Getränk. Daran solltest du denken, wenn du zum Beispiel einen Drink servieren möchtest. Eventuell sind dann die unpürierten, eingefrorenen Beeren die bessere Wahl.

# Der gesunde essbare Eisbecher

**Zubereitungsdauer:** 5-7 Minuten

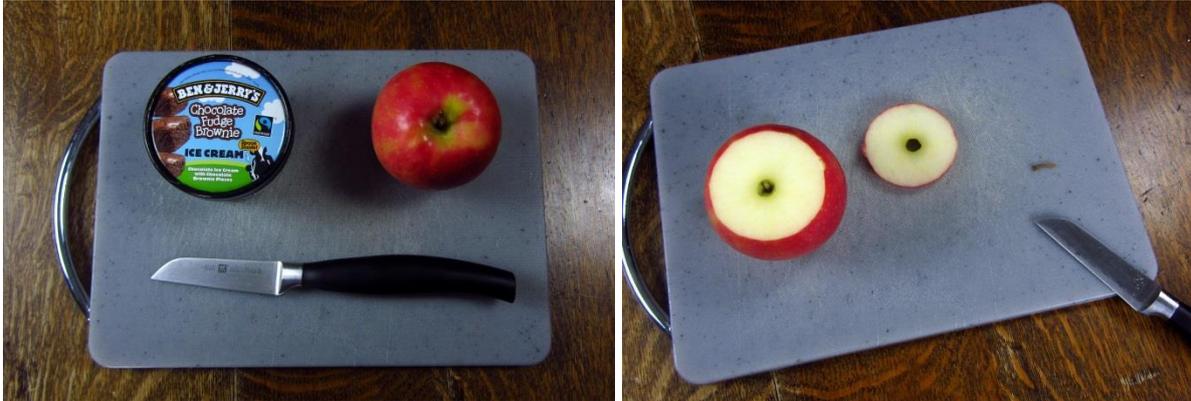
**Schwierigkeit:** 2 von 5

**Zutaten:** Eiscrème, Apfel (oder ähnliche Früchte)

**Werkzeug:** Küchenmesser, Löffel

**Alternative Varianten:** Anstelle eines Apfels kann auch eine andere Frucht verwendet werden. Man kann zum Beispiel auch eine kleine Honigmelone nehmen, die nur soweit ausgehöhlt ist, dass etwas Eiscrème hineinpasst. Das restliche Melonenfleisch kann dann im Anschluss direkt noch mit ausgelöffelt werden.

## Schritt 1



## Schritt 2



## Schritt 3



## So wird der essbare Eisbecher gemacht:

1. Nimm dir einen mittelgroßen bis großen (leckeren!) Apfel, wasche ihn und schneide oben die Kappe ab.
2. Entferne vorsichtig mit einem Messer und einem Löffel das Kerngehäuse des Apfels. Achte dabei darauf, dass die Außenwände und der Boden noch dick genug bleiben und keine Löcher bekommen.
3. Fülle die Eiscreme deiner Wahl in den ausgehöhlten Apfel.
4. Zum Servieren kannst du einen Löffel in die Eiscreme stecken, sodass das Eis ein wenig am Apfel herunterläuft und die abgeschnittene Kappe wieder aufsetzen.

**Tipp:** Anstelle eines Apfels könntest du zum Beispiel auch eine kleine Honigmelone oder eine Ananas verwenden... Obwohl ich sonst nicht unbedingt ein Fan von der Kombination „Süßigkeit & Frucht“ bin, hat mir diese Variante aus Apfel und Schokoladeneis richtig gut geschmeckt. :-)

# Smiling Frozen Yoghurt Muffins

**Zubereitungsdauer:** ca. 10 Minuten (plus eine Nacht Kühlzeit)

**Schwierigkeit:** 1 von 5

**Zutaten:** Joghurt mit Zucker (z.B. Vanille Joghurt), Heidelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Schokostückchen

**Werkzeug:** Muffin-Förmchen aus Papier, Muffin-Backform

**Alternative Varianten:** Du kannst hier zwischen verschiedenen Joghurt Geschmacksrichtungen wählen und auch bei den anderen Zutaten kreativ werden. Schau am besten einfach mal nach, was in deinem Vorratsschrank so rumsteht. :-)

## Schritt 1



## Schritt 2



## Schritt 3



# So werden die Frozen Yoghurt Muffins gemacht:

1. Stelle Muffin-Papierförmchen in ein eine Muffin-Backform oder in kleine Schälchen, damit das Papier seine Form behält.
2. Fülle einen Joghurt deiner Wahl in die Muffin-Förmchen.
3. Verziere die Muffins mit Zutaten deiner Wahl. Gut funktionieren zum Beispiel Heidelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren oder Schokostückchen.
4. Stelle die Muffins für eine Nacht in den Gefrierschrank.
5. Lass die Muffins vor dem Essen noch ein paar Minuten antauen.

**Tip:** Ich habe hier zwei verschiedene Joghurt Varianten ausprobiert – Vanille und Rahmjoghurt. Der Rahmjoghurt hat beim Gefrieren sehr stark Eiskristalle gebildet. Das ist gibt dann beim Essen ein unangenehmes Gefühl im Mund... Beim Vanille Joghurt hingegen haben sich so gut wie keine Kristalle gebildet. Das liegt vermutlich daran, dass er mehr Zucker enthält. Normalerweise wird die Eiskristallbildung mit Hilfe einer Eismaschine durch ständiges Rühren verhindert. Wenn du die Muffins allerdings einfach nur in den Gefrierschrank stellst, würde ich dir daher empfehlen keinen Rahm- oder Naturjoghurt, sondern einen mit Geschmack und etwas Zucker zu verwenden. Die Kombination mit Frozen Vanille Joghurt und Schokostückchen war echt top. :-)

# Back dir einen Eiscreme-Kuchen

**Zubereitungsdauer:** ca. 15 Minuten (plus 45 Minuten Backzeit)

**Schwierigkeit:** 2 von 5

**Zutaten:** Schokoeis, Mehl, Backpulver, Schokostückchen

**Werkzeug:** Schüssel, Rührlöffel, Backform, Backofen

**Alternative Varianten:** Du kannst den Eiscreme-Kuchen mit verschiedenen Eissorten deiner Wahl ausprobieren.

## Schritt 1



## Schritt 2



## Schritt 3



# So wird der Eiscrème-Kuchen gemacht:

1. Lass die Eiscrème antauen, bis sie flüssiger wird und leicht zu verrühren ist.
2. Vermische das angetaute Eis, Mehl, Backpulver und Schokostückchen in einer Schüssel und rühre alles gut durch. (Zu den Mengen: Ich habe etwa 2 volle Tassen Eiscrème mit 1 Tasse Mehl und 1,5 Esslöffeln Backpulver vermischt.)
3. Fette eine Backform ordentlich z.B. mit Butter ein.
4. Verteile die Eiskuchen Masse gleichmäßig in der Backform.
5. Gebacken habe ich das Ganze dann bei 170° für ca. 45 Minuten.

**Tipp:** Je nachdem welche Mengen und welche Eiscrème du verwendest, kann der fertige Kuchen trockener oder saftiger werden. Falls dein Kuchen dir zu trocken sein sollte, kannst du ihn zusammen mit dem Rest der Eiscrème anrichten (wie auf dem Bild weiter oben zu sehen ist.) Die Kombination aus dem festeren Kuchenteig und dem cremigen Eis ist besonders lecker und eignet sich super als Nachtisch. :-)

# Easy Icecream (2 Grundzutaten)

**Zubereitungsdauer:** ca. 10 bis 15 Minuten (plus etwa 10 Stunden Kühlzeit)

**Schwierigkeit:** 3 von 5

**Zutaten:** 360ml gesüßte Kondensmilch, 400ml Schlagsahne, Zutaten deiner Wahl (z.B. Smarties, Cookies oder Kuchenteig) – für ca. 6 Portionen

**Werkzeug:** Mixer oder Rührbesen, Schüssel

**Alternative Varianten:** Die Variationen mit dieser einfachen 2-Zutaten-Basiseiscreme sind quasi unendlich. Werde einfach kreativ und verwendete deine Lieblingszutaten oder probiere etwas besonders Ausgefallenes.

## Schritt 1



## Schritt 2



## Schritt 3



## So wird die Easy Icecream gemacht:

1. Gebe die Sahne in eine Schüssel und rühre sie so lange, bis sie leicht steif wird.
2. Gebe nun die Kondensmilch hinzu.
3. Rühre beides weiter, bis sich alles gut vermischt hat und die Sahne noch ein wenig steifer wird.
4. Jetzt kannst du Zutaten deiner Wahl hinzufügen, wie z.B. zerbröselte Oreo Cookies.
5. Gebe die fertige Eismasse in einen verschließbaren Behälter, der sich zum Einfrieren eignet.
6. Stelle das Eis für mindestens 10 Stunden ins Gefrierfach.

**Tipp:** Lass das Eis vor dem Servieren am besten 3 bis 5 Minuten antauen. Diese Basis-Eiscreme aus nur 2 Zutaten kannst du beliebig ergänzen und was die Geschmacksrichtungen angeht, sind deiner Kreativität hier wirklich kaum Grenzen gesetzt. Viel Spaß beim Ausprobieren. :-D

# Nutella Glas + Eis = Genuss

**Zubereitungsdauer:** ca. 1 Minute

**Schwierigkeit:** 1 von 5

**Zutaten:** Fast leeres Glas Nutella, Vanilleeis

**Werkzeug:** Langer Löffel

**Alternative Varianten:** Statt Nutella kannst du z.B auch ein fast leeres Marmeladenglas verwenden. Statt Vanilleeis kannst du jede Eiscreme deiner Wahl nehmen.

## Schritt 1



## Schritt 2



## Schritt 3



# So wird das Nutella-Glas- Eis gemacht:

1. Iss so viele Nutella-Brote, bis du ein fast leeres Nutella-Glas bekommst. :-)
2. Fülle einen großen Löffel Vanilleeis in das Glas.
3. Löffel die Nutellarestes zusammen mit der Eiscreme aus und genieße...

**Tipp:** Dieser kleine Eistrick ist so einfach, aber gleichzeitig unglaublich lecker. Du kannst das Ganze auch noch variieren mit einer anderen Eissorte, oder z.B. auch mit einem fast leeren Marmeladeglas anstatt dem Nutella-Glas. Besonders gut ist auch die Kombination mit Erdnussbutter.

# Wie geht's weiter?

Zuerst einmal vielen Dank, dass du dieses Buch bis hierhin gelesen hast.

Du hast dich durch 7 außergewöhnliche Eisrezepte geblättert und hoffentlich konntest du neue Ideen für deine eigenen Kreationen mitnehmen.

Wie du an den Rezepten gesehen hast, kann man mit ganz einfachen Mittel und ganz gewöhnlichen Zutaten ganz besondere Leckereien zaubern. Natürlich isst dabei auch das Auge mit.

Und wenn du nur eine Sache aus dem Buch mitnimmst, sollte es diese Erkenntnis sein:

*Sei kreativ in der Küche, experimentiere, probiere Neues aus und schaue im wahrsten Sinne des Wortes auch mal über den Tellerrand hinaus. :-)*

...

Abschließend habe ich noch 2 Fragen an dich:

---

**Frage 1:** Hast du eine Freundin oder einen Freund, die genauso gerne Eis essen wie du? Und denen beim Anblick solcher Fotos und Rezepte auch das Wasser im Mund zusammenlaufen würde? ...Dann zeig ihr oder ihm doch dieses Buch. Schicke dazu einfach folgenden Link:  
<http://leckerer-eis.de/ebook/>

---

**Frage 2:** Womit kann ich dir sonst noch weiterhelfen? Leckerer-Eis.de ist ein junger Blog, den du mit deinen Fragen und Wünschen noch mitgestalten kannst. Gerne möchte ich dir so gut es geht helfen und deine Fragen beantworten.

**Dazu musst du mir aber sagen, was du gerne lesen würdest, was deine Interessen sind oder womit du aktuell Schwierigkeiten hast. :-)**

Bitte nimm dazu kurz an der folgenden Umfrage teil:

**[Umfrage starten und Leckerer-Eis.de mitgestalten >>](#)**

## **Haftungsausschluss**

Die Inhalte dieses Buches wurden mit größter Sorgfalt erstellt. Für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Inhalte können wir jedoch kein Gewähr übernehmen. Als Diensteanbieter sind wir gemäß § 7 Abs.1 TMG für eigene Inhalte in diesem Buch nach den allgemeinen Gesetzen verantwortlich. Nach §§ 8 bis 10 TMG sind wir als Diensteanbieter jedoch nicht verpflichtet, übermittelte oder gespeicherte fremde Informationen zu überwachen oder nach Umständen zu forschen, die auf eine rechtswidrige Tätigkeit hinweisen. Verpflichtungen zur Entfernung oder Sperrung der Nutzung von Informationen nach den allgemeinen Gesetzen bleiben hiervon unberührt. Eine diesbezügliche Haftung ist jedoch erst ab dem Zeitpunkt der Kenntnis einer konkreten Rechtsverletzung möglich. Bei Bekanntwerden von entsprechenden Rechtsverletzungen werden wir diese Inhalte umgehend entfernen. Dieses Buch enthält lediglich Ideen und Anregungen für Speisen. Verantwortlich dafür wie und was davon umgesetzt wird, ist jeder selbst. Über mögliche Nebenwirkungen oder Allergene der verwendeten Zutaten muss sich jeder selbst informieren und im Zweifel fachlichen Rat ersuchen.

## **Haftung für Links**

Dieses Buch enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Die verlinkten Seiten wurden zum Zeitpunkt der Verlinkung auf mögliche Rechtsverstöße überprüft. Rechtswidrige Inhalte waren zum Zeitpunkt der Verlinkung nicht erkennbar. Eine permanente inhaltliche Kontrolle der verlinkten Seiten ist jedoch ohne konkrete Anhaltspunkte einer Rechtsverletzung nicht zumutbar. Bei Bekanntwerden von Rechtsverletzungen werden wir derartige Links umgehend entfernen.

## **Urheberrecht**

Die durch den Autor erstellten Inhalte dieses Buches unterliegen dem deutschen Urheberrecht. Die Vervielfältigung, Bearbeitung, Verbreitung und jede Art der Verwertung außerhalb der Grenzen des Urheberrechtes bedürfen der schriftlichen Zustimmung des jeweiligen Autors bzw. Erstellers. Downloads und Kopien dieses Buches sind nur für den privaten, nicht kommerziellen Gebrauch gestattet. Soweit die Inhalte dieses Buches nicht vom Autor erstellt wurden, werden die Urheberrechte Dritter beachtet. Insbesondere werden Inhalte Dritter als solche gekennzeichnet. Sollten Sie trotzdem auf eine Urheberrechtsverletzung aufmerksam werden, bitten wir um einen entsprechenden Hinweis. Bei Bekanntwerden von Rechtsverletzungen werden wir derartige Inhalte umgehend entfernen.

Quelle: Impressum-Generator von e-Recht24.de (angepasst)

Zum Impressum des Autors: <http://lecker-es.de/impressum/>

Bei Fragen oder Anregungen zu diesem Buch schreibe einfach an [info@lecker-es.de](mailto:info@lecker-es.de).

**[Umfrage starten und Lecker-es.de mitgestalten >>](#)**