





## Inhalt

- 6 **Einführung**
- 11 **Eiscremes**
- 49 **Sorbets**
- 91 **Granitas**
- 105 **Eiscreme servieren**
- 128 **Register**



# Joghurteis

## *Gelato allo yogurt*

**Dies ist ein Rezept mit Vollmilchjoghurt – je cremiger, desto besser! Joghurteis passt perfekt zu einem der Beerensorbets, Sie können es aber auch einmal mit Honig beträufelt und mit gerösteten Mandeln bestreut probieren oder einfach mit frischem Obst servieren.**

**500 ml Vollmilch**

**50 g Schlagsahne**

**1 Vanilleschote, längs aufgeschlitzt**

**160 g (extrafeiner) Zucker**

**1 Eiweiß**

**250 g Vollmilchjoghurt**

**Reife Himbeeren zum Servieren  
(nach Belieben)**

**4 Portionen**

Milch und Sahne in einem kleinen Topf bis zum Siedepunkt erhitzen. In eine Schüssel füllen, die Vanilleschote hinzufügen und umrühren. Für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Zucker und Eiweiß in einer großen Rührschüssel mit dem elektrischen Handrührgerät so lange schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden, wenn man die Rührbesen aus der Masse nimmt. Den Joghurt unterrühren.

Die Milchmischung aus dem Kühlschrank nehmen und die Vanilleschote entfernen. Zur Zucker-Eiweiß-Mischung geben und weitere 20 Sekunden lang schlagen.

Die Mischung in die Eismaschine füllen und nach Gebrauchsanweisung gefrieren lassen.

Am besten serviert man das Eis sofort, es kann aber auch 3–4 Tage lang im Tiefkühlfach aufbewahrt werden.



# Extradunkles Schokoladeneis

## *Gelato al cioccolato extra noir*

**Die Schokolade, die wir für unser extradunkles Schokoladeneis verwenden, stammt aus der Inselrepublik São Tomé und Príncipe. Der Kakao, der dort angebaut wird, ist bitter und rauchig und besitzt einen intensiven Geschmack. Wenn Sie diese Schokolade vor Ort oder im Internet bekommen können, dann ist sie perfekt für dieses raffinierte Eis. Sie können aber auch jede andere hochwertige Schokolade verwenden.**

**500 ml Vollmilch**

**165 g Schlagsahne**

**80 g dunkle Schokolade  
(70 % Kakaoanteil),  
fein gehackt**

**160 g (extrafeiner) Zucker**

**1 Eiweiß**

**200 g ungesüßtes Kakaopulver**

**4 Portionen**

Milch und Sahne in einem kleinen Topf bis zum Siedepunkt erhitzen. Die Mischung in eine Schüssel füllen und für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die dunkle Schokolade in einer hitzebeständigen Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.

Zucker, Eiweiß, Kakaopulver und die geschmolzene Schokolade in einer großen Rührschüssel mit dem elektrischen Handrührgerät so lange schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden, wenn man die Rührbesen aus der Masse nimmt. Die gekühlte Milchmischung hinzufügen und weitere 20 Sekunden lang schlagen, bis alles gut durchmischt ist.

Die Mischung in die Eismaschine füllen und nach Gebrauchsanweisung gefrieren lassen.

Am besten serviert man das Eis sofort, es kann aber auch 3–4 Tage lang im Tiefkühlfach aufbewahrt werden.



# Ananassorbet

## Sorbetto all'ananas

**Ananassorbet ist die perfekte Erfrischung im Sommer und schmeckt großartig in Kombination mit Kokos- oder Mangosorbet. Wenn Sie die Ananas schälen, dann legen Sie ein paar der stacheligen Blätter für die Dekoration beiseite.**

**310 ml Quellwasser**

**frisch gepresster Saft von  
½ Zitrone**

**160 g (extrafeiner) Zucker**

**550 g reife Ananas  
(ca. 1 Ananas), geschält,  
Strunk entfernt und klein  
geschnitten**

**4 Portionen**

160 ml Quellwasser in einem Topf bei mittlerer Hitze bis zum Siedepunkt erhitzen. Vom Herd nehmen, Zitronensaft und Zucker hinzufügen und so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Sirup 30 Minuten lang abkühlen lassen.

Die Ananas mit dem restlichen Wasser in einer Küchenmaschine pürieren. Den abgekühlten Sirup hinzufügen und noch einmal kurz durchmischen.

Die Mischung in die Eismaschine füllen und nach Gebrauchsanweisung gefrieren lassen.

Am besten serviert man das Sorbet sofort, es kann aber auch 3–4 Tage lang im Tiefkühlfach aufbewahrt werden. Nach Belieben mit Ananasblättern garnieren.





# Maracujasorbet

## Sorbetto al frutto della passione

**Aus der aromatischen Maracuja lässt sich eines der süßesten Sorbets herstellen. Die Kerne ergeben einen hübschen gefleckten Effekt im Sorbet.**

**260 ml Quellwasser**

**frisch gepresster Saft von  
½ Zitrone**

**160 g (extrafeiner) Zucker**

**550 g Maracujafuchtfleisch  
mit Kernen von reifen Früchten  
(ca. 18 Maracujas)**

**4 Portionen**

160 ml Quellwasser in einem Topf bei mittlerer Hitze bis zum Siedepunkt erhitzen. Vom Herd nehmen, Zitronensaft und Zucker hinzufügen und so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Sirup 30 Minuten lang abkühlen lassen.

Das Fruchtfleisch mit dem restlichen Wasser in einer Küchenmaschine so pürieren, dass ein Großteil der Kerne noch ganz ist. Den abgekühlten Sirup hinzufügen und kurz durchmischen. Die Mischung in die Eismaschine füllen und nach Gebrauchsanweisung gefrieren lassen.

Am besten serviert man das Sorbet sofort, es kann aber auch 3–4 Tage lang im Tiefkühlfach aufbewahrt werden.







# Heißer Schokoladen-Brownie mit Eis

**Ein heißer Schokoladen-Brownie, über dem gerade eine Kugel Eis schmilzt, ist unübertroffen. Diese saftigen Brownies sind schnell und leicht zuzubereiten und passen perfekt zu den üppigeren Eissorten wie Weiße Schokolade mit Haselnüssen, Espresso oder Madagassische Vanille.**

**225 g dunkle Schokolade (70 % Kakaoanteil), gehackt**

**150 Butter in Stückchen**

**125 g (extrafeiner) Zucker**

**125 g heller Vollrohrzucker oder hellbrauner Zucker**

**4 Eier, leicht verquirlt**

**1 Teelöffel Vanilleextrakt**

**125 g Mehl**

**1 Prise Salz**

**Kugeln Ihrer Liebblingseissorte zum Servieren**

**eine 23 cm große quadratische Backform, gefettet und mit gefettetem Backpapier ausgekleidet**

**16 Quadrate**

Den Backofen auf 170 °C vorheizen.

Die Schokolade und die Butter in einer hitzebeständigen Schüssel über einem heißen Wasserbad so lange rühren, bis eine glatte und homogene Masse entstanden ist. Etwas abkühlen lassen.

Die beiden Zuckersorten hinzufügen und gut untermischen. Die Eier einzeln hinzufügen und jeweils gründlich unterschlagen. Den Vanilleextrakt unterrühren. Mehl und Salz in die Schüssel sieben und alles zu einer glatten Masse verrühren.

Die Masse in die vorbereitete Backform füllen, glattstreichen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen ca. 20–25 Minuten lang backen, bis die Brownies fest sind und eine dünne Kruste bekommen haben.

Aus dem Ofen nehmen und ein wenig abkühlen lassen, anschließend in Quadrate schneiden. Auf die noch warmen Quadrate jeweils eine Kugel Eis Ihrer Wahl setzen und servieren.





# Margarita

**Margaritas sollten stets eiskalt serviert werden, und ein Sorbet als Basis ist der perfekte Garant hierfür.**

**610 ml Quellwasser**

**200 ml frisch gepresster Limettensaft (ca. 7 Limetten),**

**1 ausgepresste Schale aufheben**

**240 g (extrafeiner) Zucker**

**½ Teelöffel Meersalz und zusätzlich für die Glasränder**

**300 ml Tequila**

**in feine Streifen geschnittene Limettenschale zum Dekorieren**

## 4 Portionen

160 ml Quellwasser in einem Topf bei mittlerer Hitze bis zum Siedepunkt erhitzen. Vom Herd nehmen, 2 Esslöffel Limettensaft und 150 g Zucker hinzufügen und so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Sirup 30 Minuten lang abkühlen lassen.

Den restlichen Limettensaft, das übrige Wasser und den verbliebenen Zucker in einem Krug verquirlen. Den abgekühlten Sirup hinzufügen und alles gründlich miteinander verrühren.

Die Mischung in die Eismaschine füllen und nach Gebrauchsanweisung gefrieren lassen.

Während das Sorbet gefriert, die Gläser vorbereiten. Etwas Meersalz auf einen Teller geben. Die ausgepresste Limettenschale nehmen und damit über den Rand eines Glases fahren. Das Glas umdrehen und in das Salz drücken.

Wenn das Sorbet fertig ist, den Tequila und das Salz in die Eismaschine geben und das Rührwerk nochmals für 10 Sekunden einschalten.

Die Margarita in die vorbereiteten Gläser füllen, mit den Limettenschalenstreifen dekorieren und sofort servieren.

# Mojito

**Dies ist eine willkommene Variante des klassischen kubanischen Mojito, denn die Arbeit des Mischens von Eis, Limette und Minze übernimmt hier die Eismaschine, während sie rührt und kühlt.**

**1 Rezeptmenge Sorbet mit sorrentinischen Zitronen (s. S. 56), nach unten stehender Anleitung zubereitet**

**200 ml weißer Rum**

**10 frische Pfefferminzblätter**

**4 Limettenspalten zum Garnieren**

## 4 Portionen

Das Sorbet wie auf Seite 56 beschrieben zubereiten. Wenn das Sorbet fertig ist, den Rum in die Eismaschine gießen, die Pfefferminzblätter hinzufügen und das Rührwerk nochmals für 10 Sekunden einschalten.

In Gläser füllen, jedes Glas mit einer Limettenspalte garnieren und sofort servieren.

# Bellini

**Der Bellini gehört zu den beliebtesten italienischen Cocktails. Verwenden Sie Pfirsiche mit weißem Fruchtfleisch und erfrischenden italienischen Prosecco.**

**1 Rezeptmenge Sorbet mit italienischen Pfirsichen (s. S. 68)**

**300 ml Prosecco**

## 4 Portionen

Das Pfirsichsorbet in Kugeln auf 4 Gläser verteilen und mit dem Prosecco übergießen, sofort servieren.