



# EIS, SORBET & NICECREAM



Jan Thorbecke Verlag

# INHALT

## Eis-Lollys mit Früchten

|  |    |
|--|----|
| Mango-Heidelbeer-Kokos-Eis _____                   | 4  |
| Limetten-Brombeer-Eis _____                        | 7  |
| Fruchteis mit Mango, Erdbeeren und Himbeeren _____ | 9  |
| Kokos-Limetten-Eis _____                           | 10 |
| Erdbeer-Milcheis _____                             | 13 |
| Kokos-Mango-Eis _____                              | 15 |
| Ananas-Mandelmilch-Eis und Wassermeloneneis _____  | 16 |
| Himbeer-Mango-Eis _____                            | 19 |

## Eis-Lollys mit Superfoods

|   |    |
|---|----|
| Rote-Bete-Himbeer-Eis _____             | 20 |
| Kokosmilch-Kiwi-Eis mit Chiasamen _____ | 22 |
| Avocadoeis mit Keksboden _____          | 25 |

## Eis-Lollys mit Schokolade

|  |    |
|--|----|
| Salzkaramell-Schokoladeneis _____                  | 26 |
| Sahniges Blaubeereis _____                         | 29 |
| Pistazien-Schoko-Eis _____                         | 30 |
| Weißes Schokoladeneis und Himbeer-Schoko-Eis _____ | 33 |
| Heidelbeereis mit weißer Schokolade _____          | 35 |

## Eis-Lollys mit Alkohol

|  |    |
|--|----|
| Margarita-Eis-Popsicles mit Limettensalz _____ | 36 |
| Gin-Tonic-Fruchteis _____                      | 39 |
| Blutorangen-Eis _____                          | 40 |





## Eis-Lollys mit Blüten

Veilchen-Wassereis \_\_\_\_\_ 43

## In der Waffel

Erdbeer-Bananen-Eis \_\_\_\_\_ 44

Waldfruchteis mit Brombeersauce \_\_\_\_\_ 46

## Sorbet & Granita

Brombeertee-Granita \_\_\_\_\_ 49

Zitronen-Granita \_\_\_\_\_ 50

Kokos-Granita mit Karamellsticks \_\_\_\_\_ 53

Melonen-Ingwer-Sorbet mit Passionsfrucht-Coulis \_\_\_\_\_ 55

## Frozen Yogurt

Frozen Yogurt mit Cerealien und Beeren \_\_\_\_\_ 56

Frozen Yogurt mit Mango \_\_\_\_\_ 59

## Slushie

Beeren-Granatapfel-Slushie \_\_\_\_\_ 60

## Nicecream

Spirulina-Nicecream & Brombeer-Nicecream \_\_\_\_\_ 63



# MANGO- HEIDELBEER- KOKOS-EIS

Zutaten für 8 Stück

**3 reife Mangos**  
**Saft von 1 Orange**  
**4 EL Zucker**  
**2 EL Limettensaft**  
**150 ml Kokosmilch**  
**2 EL Crème fraîche**  
**250 g Heidelbeeren**  
**Kokosraspel zum**  
**Bestreuen**  
**Eisförmchen**  
**Holzstäbchen**

**1.** Die Mangos schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Das Mangofruchtfleisch mit dem Orangensaft, 2 EL Zucker, 1 EL Limettensaft, der Kokosmilch und der Crème fraîche fein pürieren. Die Heidelbeeren abbrausen, trocken tupfen und mit dem übrigen Zucker und Limettensaft pürieren. 3–4 EL Mangomasse unterrühren.

**2.** 8 Eisförmchen bereitstellen und zur Hälfte mit Heidelbeereis füllen. Im Tiefkühlfach ca. 1 Stunde anfrieren lassen. Die Mangomasse in der Zwischenzeit in den Kühlschrank stellen.

**3.** Anschließend die Eisförmchen mit der Mangomasse auffüllen. Nochmals ca. 2 Stunden einfrieren, dann mit Kokosraspeln bestreuen und Eisstiele einstecken.

**4.** Weitere mindestens 4 Stunden komplett gefrieren lassen.

**5.** Zum leichteren Herauslösen kurz in heißes Wasser tauchen und sofort servieren.





# SAHNIGES BLAUBEEREIS

Zutaten für 8 Stück

**150 g Heidelbeeren**

**250 ml Sahne**

**3 Eigelb**

**80 g Zucker**

**1 Vanilleschote**

**400 g dunkle Schokoladenglasur**

**Eiswürfel zum**

**Servieren (optional)**

**Eisförmchen mit**

**Deckel**

**Holzstäbchen**

**1.** Die Beeren waschen und mit 50 ml Sahne pürieren. Die übrige Sahne mit den Eigelben, dem Zucker und der aufgeschlitzten Vanilleschote über einem heißen Wasserbad cremig schlagen. Anschließend abkühlen lassen und die Vanilleschote wieder entfernen. Das Beerenpüree unterziehen.

**2.** Die Masse in die Eisförmchen verteilen, mit Deckeln verschließen, die Stiele hineinstecken und alles

für mindestens 3 Stunden einfrieren.

**3.** Die Glasur nach Herstellerangaben verflüssigen (Wasserbad oder Mikrowelle).

**4.** Das Eis aus den Förmchen lösen, kurz in die flüssige Glasur tauchen, auf Alufolie ablegen und bis zum Servieren erneut tiefkühlen. Falls gewünscht, zum Servieren in eine mit Eiswürfeln gefüllte Dose stellen.



# VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS  
ESCHBACH  
GRÜNEWALD  
THORBECKE  
SCHWABEN  
VER SACRUM

Die Verlagsgruppe  
mit Sinn für das Leben

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten

© 2019 Jan Thorbecke Verlag,  
ein Unternehmen der Verlagsgruppe Patmos  
in der Schwabenverlag AG, Ostfildern  
[www.thorbecke.de](http://www.thorbecke.de)

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Fotos: S. 5, 58: © Thys/Photocuisine; S. 6: © Cultura Creative/Photocuisine; S. 8, 41: © Syl d AB/Photocuisine; S. 11, 14, 28, 31, 34, 38, 54: © Lawton/Photocuisine; S. 12: © Diane-Karell/Photocuisine; S. 17: © StockFood/PhotoCuisine/Swalens, Tom; S. 18: © Quach/Photocuisine; S. 21: © Argaïbi/Photocuisine; S. 23: © StockFood/Avalos Flores, Maricruz; S. 24, 61: © StockFood/Cimbal, Walter; S. 27: © StockFood/The Picture Pantry; S. 32, 47: © Ananda Swarupini/Photocuisine; S. 37: © StockFood/lukejAlbert; S. 42: © Kerouédan/Photocuisine; S. 45: © Dziegielewska/Photocuisine; S. 48: © Fénot/Photocuisine; S. 51: © Garcia/Photocuisine; S. 52: © Swalens/Photocuisine; S. 57: © StockFood/Wischnewski, Jan; S. 62: © StockFood/Friedrichs, Emma  
Rezepte: Stockfood Rezepte Service  
Druck: Firmengruppe APPL, aprinta druck, Wemding  
Hergestellt in Deutschland  
ISBN 978-3-7995-1286-2

