

ICED° METHOD

Hausgemachtes Eis

Hausgemachtes Eis

Deutsche Ausgabe · 2026
20 Rezepte für Schaber-Klingen-Maschinen
Kostenlose Verteilung · ICED Method Community

Tefal Dolci · Moulinex Dolci · Ninja Creami

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Stefano Chef ICED Method

Ich bin Stefano, ein italienischer Chef mit Sitz in Mähren, Tschechische Republik, wo ich ein Restaurant-Pizzeria betreibe. Meine Familie ist italienisch-japanisch: meine Frau kommt aus Kanagawa und ist auch Köchin. Dieser Austausch zwischen zwei sehr unterschiedlichen gastronomischen Kulturen — italienische Großzügigkeit und japanische Präzision — hat meine Küche tief geprägt, und in Zukunft werden wir auch vierhändige Werke veröffentlichen.

Seit Jahren arbeite ich mit Maschinen, die gefrorene Basen in cremige Zubereitungen verwandeln: zuerst der professionelle Pacojet, dann der Ninja Creami Deluxe, und heute auch Tefal / Moulinex Dolci.

Im Laufe der Zeit habe ich eine systematische Methode entwickelt, um Gelateria-Qualität mit Heimgeräten zu erreichen. Ich nannte es ICED Method — ein einfaches Framework in vier Phasen, das 90% der Probleme mit Eiskristallen, Phasentrennung und pulveriger Textur beseitigt.

Dieses kleine Buch, das ihr in den Händen haltet — oder wahrscheinlicher auf eurem Bildschirm — wird kostenlos der Facebook-Community Moulinex Dolci / TEFAL angeboten. Kein Fachjargon, keine unmögliche zu findenden Zutaten aus dem Supermarkt um die Ecke. 20 saubere Rezepte, geschrieben, um vom ersten Mal an erfolgreich wiederholt zu werden.

Gutes Eis für alle.

Stefano

Hausgemachtes Eis · 20 Rezepte

Schaber-Klingen-Maschinen zu ihrem maximalen Potenzial bringen

Die stille Arbeit unserer Gemeinschaft

Schaber-Klingen-Maschinen für gefrorene Blöcke — Ninja Creami, Tefal / Moulinex Dolci — sind eine häusliche Revolution. Sie ermöglichen es jedem, zu Hause Eis, Sorbets und cremige Zubereitungen herzustellen, deren Konsistenz zu einem guten Teil mit der von professionellen Gelateria-Laboren mithalten kann.

Aber diese Maschinen sind auch jung. Die technische Literatur über ihren Gebrauch ist selten, verstreut, oft ungefähr. Viele Rezepte, die man online findet, sind Copy-Paste ohne Bilanzberechnung, ohne Verständnis dafür, was Eis cremig oder steinhart direkt aus dem Gefrierschrank macht.

ICED Method ist das Ergebnis mehrerer Jahre von Tests, Messungen und Kreuzvalidierungen zwischen dem professionellen Pacojet und Heimgeräten. Wir arbeiten an den Parametern, die wirklich zählen: PAC (Anti-Gefrier-Kraft), POD (Süßkraft), Trockenmasse, Fette, freies Wassergleichgewicht, überprüfbare wissenschaftliche Quellen (Goff & Hartel, USDA FoodData Central).

Ohne in Details zu gehen, die ihr als Heim-Gelato-Macher nicht braucht, wurde jedes Rezept in diesem Buch berechnet, getestet und neu formuliert, bis es euch ein Ergebnis liefert, das funktioniert. Es gibt keine Magie, es gibt angewandte Lebensmittelwissenschaft mit Ehrlichkeit.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Die einzige Gruppe, in der wirklich über diese Maschinen gesprochen wird

Ihr habt eure Tefal Dolci oder Moulinex Dolci gekauft. Das Handbuch hat 12 Seiten. Das beigelegte Heft gibt 6 Rezepte. Und dann?

Dann kommen die echten Fragen: wie reinige ich den Deckel? Was tue ich, wenn die Klinge nicht mehr sinkt? Warum stoppt das Programm nach 30 Sekunden? Welches kompatible Zubehör kaufen? Wie lange sind Ersatzteile verfügbar? Mein Eis ist körnig – warum? Der Re-Spin hat nicht funktioniert – was habe ich falsch gemacht?

Ihr werdet andere Rezeptbücher für diese Maschinen finden. Ihr werdet YouTube-Videos finden. Aber nur ein Ort, unseres Wissens, versammelt wirklich französischsprachige, italienischsprachige und internationale Benutzer, die alles teilen: Rezepte, Fotos, Probleme, Reparaturen, Zubehörvergleiche, Ausfallerfahrungen, Reinigungstipps.

MOULINEX DOLCI • TEFAL COMMUNITY

Facebook group founded by the community, carefully moderated.

No advertising, no sponsored products. Only real users helping each other.

facebook.com/groups/icedmethod

If you buy a recipe book, you will use it for a few weeks. If you join an active community, you will benefit from it for years. This book is an invitation to enter, not a final destination.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Die Grundlagen auf einer Seite

Kompatible Maschinen

Maschine	Behälter	Empfohlenes Programm
Tefal Dolci • Moulinex Dolci	500 ml (Tritan)	GELATO oder ICE CREAM
Ninja Creami NC299 / NC300	500 ml (Pint)	GELATO oder LITE ICE CREAM
Ninja Creami Deluxe NC500 / NC501	710 ml (XL Pint)	GELATO oder LITE ICE CREAM

Alle Rezepte haben zwei Zutatenspalten: links für 500-ml-Behälter (Tefal / Moulinex Dolci, Ninja Standard); rechts für 710-ml-Behälter (Ninja Deluxe). Wählt nach eurer Maschine.

Die 6 Schritte, die allen Rezepten gemeinsam sind

- 1 Mischt (oder mixt) alle Zutaten im Behälter.**
- 2 Stellt den Behälter OHNE Deckel in den Gefrierschrank, auf perfekt ebener Oberfläche. Einfrieren: mindestens 24 Stunden. Ohne Deckel dehnt sich die Flüssigkeit frei nach oben aus, ohne eine Kuppel zu bilden, die die Klinge beschädigen würde.**
- 3 Wenn sich in der Mitte eine Kuppel gebildet hat, ebnet sie mit einem Löffel, bevor ihr den Behälter in die Maschine einführt.**
- 4 Führt den Behälter ein und startet das im Rezept angegebene Programm.**
- 5 Wenn das Ergebnis pulverig oder nicht cremig genug ist: fügt 1-2 Esslöffel Milch oder Sahne durch das zentrale Loch hinzu und startet den Re-Spin auf LIGHT ICE CREAM (Tefal / Moulinex Dolci) oder dasselbe Programm (Ninja Creami).**
- 6 Genießt sofort für maximale Cremigkeit. Aufbewahrung: bis zu 3 Wochen im Gefrierschrank (aber Re-Spin nach 48 h erforderlich).**

Hausgemachtes Eis · 20 Rezepte

Die ICED°-Methode

Vier Phasen, im technischen Gedächtnis

Der Name ICED ist nicht nur ein Wort: es ist ein Akronym, das die vier Phasen jedes Rezepts in diesem Buch beschreibt.

I – Ingredients	Einfache, ausgewogene, nachvollziehbare Zutaten
C – Chill	24 h ohne Deckel, ebene Oberfläche, -18°C
E – Extract	Die Maschine extrahiert Textur durch Schaben
D – Delight	Reines Vergnügen, sofort zu teilen

Legende der Spin-Schwierigkeitspillen

Jedes Rezept trägt eine farbige Pille. Sie zeigt die Wahrscheinlichkeit an, einen Re-Spin machen zu müssen. Sie wird aus dem tatsächlichen Fettgehalt des Rezepts berechnet (per Berechnung aus USDA und Goff & Hartel wissenschaftlichen Basen verifiziert) — nicht aus einer groben Schätzung.

GREEN**1 Spin reicht oft****(Fett > 17%)****YELLOW****Re-Spin wahrscheinlich****(Fett 11-17%)****RED****Re-Spin + Flüssigkeit****(Fett < 11%)**

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Inhaltsverzeichnis

01 Haselnuss-Bananen-Aufstrich	11 Erdbeer-Frozen-Yogurt
02 Tiramisu	12 Pistazie
03 Ricotta & Honig	13 Schokolade & Mascarpone
04 Weiße Schokolade & Himbeeren	14 Wassermelone & Minze
05 Karamellisierte Banane	15 Kaffee & Dulce de Leche
06 Kokos & Ananas	16 Cheesecake
07 Speculoos Biscoff	17 Zitrone & Joghurt
08 Erdbeer-Basilikum-Sorbet	18 Schokolade & Orange
09 Crema catalana	19 Vanille & zerbröselte Waffel
10 Mango & Kardamom	20 Haselnuss im Gelateria-Stil

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Fünf goldene Regeln für den Erfolg beim ersten Rezept

1. Wiegen, nicht schätzen

Eine Küchenwaage mit 0,1 g Präzision ist unerlässlich. In kleinen Mengen (500-ml-Behälter) verändert eine Abweichung von 10 g das Gleichgewicht des Rezepts vollständig. Niemals nach Augenmaß.

2. 24 h Gefrieren, nicht weniger

Der Behälter muss vor der Verarbeitung perfekt fest sein. Weniger als 24 h = weicher Kern = pulveriges Ergebnis. Am Vortag planen.

3. Ebene Oberfläche, kein Deckel

Der Behälter muss im Gefrierschrank perfekt eben sein (mit Wasserwaage prüfen, wenn nötig) und OHNE Deckel. Sonst bildet die gefrorene Oberfläche eine Kuppel, die die Klinge beschädigt.

4. Zimmertemperatur vor der Verarbeitung

Nehmt den Behälter 5-10 Minuten vor dem Start der Maschine aus dem Gefrierschrank. Die Klinge greift einen leicht aufgeweichten Block besser an und verbraucht weniger Motor.

5. Re-Spin ohne Scham

Re-Spin ist kein Misserfolg, es ist ein normaler Schritt für fettarme Rezepte (< 11% MG). Fügt 1-2 Esslöffel kalte Flüssigkeit (Milch oder Sahne) hinzu und startet das LIGHT ICE CREAM oder GELATO-Programm (Ninja).

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 1

Haselnuss-Bananen-Aufstrich

Sehr einfach

RED

1 Behälter	5 Min	24 Std	GELATO
PORTIONEN	ZUBEREITUNG	EINFRIEREN	PROGRAMM

ZUTATEN

BEHÄLTER 500 ml (Tefal / Moulinex Dolci • Ninja Standard) • BEHÄLTER 710 ml (Ninja Deluxe)

- 120 g Haselnussaufstrich (Nutella oder ähnlich)
- 150 g Vollmilch
- 50 g Frische Sahne 35% Fett
- 100 g Reife Banane (mit schwarzen Flecken)
- 12 g Kristallzucker (optional)
- 170 g Haselnussaufstrich
- 215 g Vollmilch
- 70 g Frische Sahne 35% Fett
- 140 g Reife Banane
- 17 g Kristallzucker (optional)

METHODE

- 1 Banane schälen und mit der Gabel zu einer glatten Paste ohne Klumpen zerdrücken.
- 2 Banane + Aufstrich + Milch + Sahne 30 Sekunden mit Stabmixer oder im Becher pürieren.
- 3 In den Behälter bis zur MAX-Linie füllen. 24 Std ohne Deckel auf ebener Fläche in den Gefrierschrank stellen.
- 4 GELATO-Programm starten.
- 5 Ein Re-Spin wird fast immer nötig sein: 1-2 Esslöffel Milch durch das mittlere Loch geben und LIGHT ICE CREAM (Tefal / Moulinex Dolci) oder GELATO (Ninja Creami) starten.
- 6 Sofort mit ein paar Scheiben frischer Banane servieren.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 1 - Haselnuss-Bananen-Aufstrich

Meine Beobachtungen

BEGLEITUNG · KOMBINATIONEN

Knuspriges Granola, ungesüßtes Kakaopulver, dunkle Schokoladenflocken

SPEZIFISCHER TECHNISCHER RAT

Banane liefert viel Wasser (75% der Frucht). Der Re-Spin mit 1-2 Esslöffeln Milch ist fast immer nötig. Verwende sehr reife Bananen (mit schwarzen Flecken): süßer, cremiger.

EINFACHER ERSATZ

Haselnussaufstrich: jede Supermarktmärke funktioniert (Nutella, Nocciolata, Handelsmarke).

NÄCHSTES MAL · HEUTE PROBIEREN WIR SOJALECITHIN

Was ist es? **natürlicher Emulgator in Granulatform, aus Soja gewonnen. Bioladen, ~7 €/100 g.**

Wozu dient es? **verhindert, dass sich Aufstrich und Banane in Öl und Wasser trennen.**

Das Experiment 1 g Sojalecithin-Granulat zur Basis hinzufügen.

Prüfe, ob die Basis homogener wird, weniger "perlige" fettige Oberfläche.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 2

Tiramisu

Einfach

GREEN

1 Behälter	15 Min	24 Std	GELATO
PORTIONEN	ZUBEREITUNG	EINFRIEREN	PROGRAMM

ZUTATEN

- BEHÄLTER 500 ml (Tefal / Moulinex Dolci • Ninja Standard)
- 150 g Mascarpone
- 120 g Vollmilch
- 60 g Frische Sahne 35% Fett
- 50 g Kristallzucker
- 20 g Eigelb (PASTEURISIERT - im Karton)
- 60 g Löffelbiskuits zerbröselt
- 30 ml Starker Espresso abgekühlt
- 1 Prise Kakaopulver ungesüßt
- BEHÄLTER 710 ml (Ninja Deluxe)
- 215 g Mascarpone
- 170 g Vollmilch
- 85 g Frische Sahne 35% Fett
- 70 g Kristallzucker
- 28 g Pasteurisiertes Eigelb
- 85 g Löffelbiskuits zerbröselt
- 45 ml Espresso abgekühlt
- 1 Prise Kakaopulver ungesüßt

METHODE

- 1 In einer Schüssel Eigelb mit Zucker schaumig schlagen (3-4 Min).
- 2 Mascarpone bei Raumtemperatur zugeben und vorsichtig unterheben, nicht zu stark rühren.
- 3 Kalte Milch und Sahne unterrühren.
- 4 Mischung in den Behälter füllen. Zerbröselte, leicht mit Espresso getränkte Löffelbiskuits obenauf verteilen. NICHT einrühren — sie werden beim Schaben verteilt.
- 5 Gefrierschrank 24 Std ohne Deckel, auf ebener Fläche. GELATO starten.

- 6 Mit Kakao bestäuben kurz vor dem Servieren. Niemals vorher, sonst löst er sich beim Verarbeiten auf.**

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 2 • Tiramisu

Meine Beobachtungen

BEGLEITUNG • KOMBINATIONEN

Kakaopulver, Kaffeebohnen, zerbröselte Amaretti

SPEZIFISCHER TECHNISCHER RAT

PASTEURISIERTES EIGELB IST PFLICHT: im Karton (Frischwarenabteilung) oder als pasteurisierte Schaleneier. Niemals rohe Eier, besonders für Risikogruppen. Mascarpone bei Raumtemperatur bindet sich besser und bildet keine Klumpen.

EINFACHER ERSATZ

Löffelbiskuits: zerbröselter Pandoro oder Panettone (reichhaltige Variante). Kaffee: Gerstenkaffee für koffeinfreie Version.

NÄCHSTES MAL • HEUTE PROBIEREN WIR INULIN (STRUKTUR OHNE ZUCKER)

Was ist es?	lösliche Ballaststoffe (aus Chicoree oder Agave), leicht süßlich. Reformhaus, ~15 €/kg.
--------------------	--

Wozu dient es?	fügt strukturbildende Festbestandteile hinzu ohne Zucker zu erhöhen. Ideal für Reduktion des Zuckergehalts.
-----------------------	--

Das Experiment 20 g Zucker durch 25 g Inulin ersetzen.

Prüfe, ob die wahrgenommene Süße angemessen bleibt und die Textur noch samtiger wird.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 3

Ricotta & Honig

Sehr einfach

YELLOW

1 Behälter	5 Min	24 Std	GELATO
PORTIONEN	ZUBEREITUNG	EINFRIEREN	PROGRAMM

ZUTATEN

- BEHÄLTER 500 ml (Tefal / Moulinex Dolci • Ninja Standard)
- 200 g Kuhricotta (gut abgetropft)
- 150 g Vollmilch
- 60 g Frische Sahne 35% Fett
- 60 g Kastanien- oder Tausendblütenhonig
- 15 g Kristallzucker
- 1 Prise Salz
- BEHÄLTER 710 ml (Ninja Deluxe)
- 285 g Kuhricotta
- 215 g Vollmilch
- 85 g Frische Sahne 35% Fett
- 85 g Honig
- 21 g Kristallzucker
- 1 Prise Salz

METHODE

- 1 Ricotta mindestens 2 Std in einem Sieb im Kühlschrank abtropfen lassen (essentiell zur Beseitigung überschüssiger Molke).
- 2 Im Mixer: Ricotta + Milch + Sahne + Honig + Zucker + Salz. Perfekt glatt mixen (2 Min).
- 3 Durch feines Sieb passieren, um Restkörnchen zu beseitigen: das ist der Unterschied zwischen Heim-Eis und Gelateria-Qualität.
- 4 In den Behälter füllen. 24 Std ohne Deckel in den Gefrierschrank.
- 5 GELATO starten. Re-Spin mit Löffel Sahne möglich, falls zu trocken.
- 6 Mit rohem Honigträufeln und gerösteten Walnüssen servieren.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 3 · Ricotta & Honig

Meine Beobachtungen

BEGLEITUNG · KOMBINATIONEN

Roher Tausendblütenhonig, geröstete Walnüsse, in Julienne geschnittene Orangen- oder Zitronenschale

SPEZIFISCHER TECHNISCHER RAT

DAS SIEB IST DAS GEHEIMNIS. Ricotta enthält immer Mikrokörnchen, die eine sandige Textur ergeben. Sieben eliminiert sie und ergibt seidige Textur. Wähle italienischen Schafs- oder Kuhricotta, gut abgetropft, so frisch wie möglich.

EINFACHER ERSATZ

Kuhricotta: Schafsricotta (charaktervoller) oder Ziegenricotta (kräftigerer Geschmack).
Honig: Kastanien im Winter, Orangenblüte im Frühling.

NÄCHSTES MAL · HEUTE PROBIEREN WIR JOHANNISBROTKERNMEHL (E410)

Was ist es? Mehl aus Johannisbrotkernen. Natürlicher Stabilisator, den professionelle Gelateristi verwenden.

Wozu dient es? ergibt das samtige Mundgefühl, das typisch für Gelaterie ist.

Das Experiment 0,3 g Johannisbrotkernmehl (mit 0,01 g Präzisionswaage abwiegen) zur Basis hinzufügen.

Beachte den Unterschied in der Cremigkeit: weniger Wasserabsonderung auf dem Löffel.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 4

Weißer Schokolade & Himbeeren

Einfach

GREEN

1 Behälter	10 Min	24 Std	GELATO
PORTIONEN	ZUBEREITUNG	EINFRIEREN	PROGRAMM

ZUTATEN

BEHÄLTER 500 ml (Tefal / Moulinex Dolci • Ninja Standard) • BEHÄLTER 710 ml (Ninja Deluxe)

- 80 g Weiße Schokolade (min. 28% Kakaobutter)
- 180 g Vollmilch
- 80 g Frische Sahne 35% Fett
- 30 g Kristallzucker
- 60 g Gefrorene Himbeeren
- 1 Prise Salz
- 115 g Weiße Schokolade
- 255 g Vollmilch
- 115 g Frische Sahne 35% Fett
- 42 g Kristallzucker
- 85 g Gefrorene Himbeeren
- 1 Prise Salz

METHODE

- 1 Milch und Sahne auf 60°C erhitzen (nicht kochen).
- 2 Vom Herd nehmen, grob gehackte weiße Schokolade + Zucker + Salz zugeben. Rühren bis vollständig aufgelöst. Ggf. mit Stabmixer glatt mixen.
- 3 Auf 4°C abkühlen (30 Min im Eisbad oder 1 Std im Kühlschrank).
- 4 Die Hälfte in den Behälter gießen, gefrorene Himbeeren ganz einlegen, dann mit dem Rest der Basis bedecken.
- 5 Gefrierschrank 24 Std ohne Deckel. GELATO starten.
- 6 Die Himbeeren zerfallen beim Schaben und bilden Fruchtstreifen im Eis. Mit frischen Himbeeren servieren.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 4 • Weiße Schokolade & Himbeeren

Meine Beobachtungen

BEGLEITUNG • KOMBINATIONEN

Frische Himbeeren, Minzblätter, weiße Schokoladenraspel

SPEZIFISCHER TECHNISCHER RAT

Die weiße Schokolade muss von guter Qualität sein (mindestens 28% Kakaobutter, siehe Zutatenliste). Billige weiße Schokoladen enthalten wenig Kakaobutter und mehr pflanzliche Fette: das Eis wird weniger strukturiert. GEFRORENE Himbeeren, niemals frische: sie zerfallen besser und oxidieren nicht.

EINFACHER ERSATZ

Himbeeren: gefrorene Walderdbeeren oder Brombeeren. Weiße Schokolade: Milkschokolade für klassischere Variante.

NÄCHSTES MAL • HEUTE PROBIEREN WIR PECTINE NH (E440)

Was ist es? thermoreversibles Pektin, verwendet in professioneller Konditorei.

Wozu dient es? geliert den beim Schaben freigesetzten Himbeersaft und vermeidet "wässrige" Stellen.

Das Experiment 1 g Pectine NH mit Zucker mischen vor dem Auflösen in Milch.

Beachte, ob die Himbeer-Streifen fester sind, weniger flüssig auf der Zunge.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 5

Karamellisierte Banane

Mittel

YELLOW

1 Behälter	15 Min	24 Std	GELATO
PORTIONEN	ZUBEREITUNG	EINFRIEREN	PROGRAMM

ZUTATEN

BEHÄLTER 500 ml (Tefal / Moulinex Dolci • Ninja Standard) • BEHÄLTER 710 ml (Ninja Deluxe)

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| • 120 g Reife Banane (geschält) | • 170 g Reife Banane |
| • 40 g Kristallzucker (für Karamell) | • 55 g Zucker für Karamell |
| • 160 g Vollmilch | • 225 g Vollmilch |
| • 80 g Frische Sahne 35% Fett | • 115 g Frische Sahne 35% Fett |
| • 30 g Zusätzlicher Zucker | • 42 g Zusätzlicher Zucker |
| • 1 Prise Salz | • 1 Prise Salz |
| • 1 Prise Zimt gemahlen | • 1 Prise Zimt gemahlen |

METHODE

- 1 Banane in dicke Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze den Zucker zu bernsteinfarbenem Karamell schmelzen.
- 2 Banane zugeben und 3-4 Min unter vorsichtigem Wenden garen. Salz und Zimt hinzufügen.
- 3 In den Mixer geben. Heiße Milch (Vorsicht vor Spritzern) + Sahne + zusätzlichen Zucker zugeben. 1 Min mixen.
- 4 Auf 4°C abkühlen.
- 5 In den Behälter füllen. Gefrierschrank 24 Std ohne Deckel.
- 6 GELATO. Re-Spin mit Löffel Sahne falls nötig. Ausgezeichnet mit Salzkaramell.

Hausgemachtes Eis · 20 Rezepte

Rezept Nr. 5 · Karamellisierte Banane

Meine Beobachtungen

BEGLEITUNG · KOMBINATIONEN

Hausgemachtes Salzkaramell, karamellisierte Pekannüsse, Schlagsahne

SPEZIFISCHER TECHNISCHER RAT

DAS KAMELL MUSS DUNKELBRAUN SEIN (170°C), nicht hell: es liefert die bittere und tiefgründige Note, die die Süße der Banane ausbalanciert. Nicht verbrennen (schwärzlich = bitter und unangenehm). Bananen karamellisieren besser, wenn sie sehr reif sind (der natürliche Zucker verstärkt den Geschmack).

EINFACHER ERSATZ

Banane: karamellisierte Williams-Birne für elegante Herbstvariante. Zimt: Kardamompulver oder Muskatnuss.

NÄCHSTES MAL · HEUTE PROBIEREN WIR DEXTROSE (E1200)

Was ist es?	Traubenzucker, einfacher als Saccharose. Kauf im Bioladen oder Apotheke.
Wozu dient es?	hat höheren PAC als Saccharose: bleibt bei niedrigen Temperaturen weicher.

Das Experiment 10 g Zucker durch 15 g Dextrose ersetzen.

Beachte, ob das Eis direkt aus dem Gefrierschrank besser portionierbar ist.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 6

Kokos & Ananas

Einfach

YELLOW

1 Behälter	10 Min	24 Std	GELATO
PORTIONEN	ZUBEREITUNG	EINFRIEREN	PROGRAMM

ZUTATEN

- BEHÄLTER 500 ml (Tefal / Moulinex Dolci • Ninja Standard)

 - 120 g Kokosmilch (min. 60% Kokos)
 - 100 g Vollmilch
 - 60 g Frische Sahne 35% Fett
 - 50 g Kristallzucker
 - 120 g Frische Ananas in Würfeln
 - 15 g Ungesüßte Kokosraspeln
 - 1 Prise Salz
- BEHÄLTER 710 ml (Ninja Deluxe)

 - 170 g Kokosmilch
 - 140 g Vollmilch
 - 85 g Frische Sahne 35% Fett
 - 70 g Kristallzucker
 - 170 g Frische Ananas in Würfeln
 - 21 g Ungesüßte Kokosraspeln
 - 1 Prise Salz

METHODE

- 1 Ananas in kleine Würfel schneiden (max. 5 mm, um Klingenblockierung zu vermeiden).
- 2 Im Mixer: Kokosmilch + Vollmilch + Sahne + Zucker + Salz. 30 Sek mixen.
- 3 In den Behälter gießen. Ananaswürfel gleichmäßig verteilen.
- 4 Gefrierschrank 24 Std ohne Deckel.
- 5 GELATO starten. Kokosraspeln mit MIX-IN nach dem ersten Spin für Knusprigkeit hinzufügen.
- 6 Mit frischer Ananasscheibe und geröstetem Kokos servieren.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 6 • Kokos & Ananas

Meine Beobachtungen

BEGLEITUNG • KOMBINATIONEN

Frische Ananas, geröstete Kokosraspeln, Tropfen dunkler Rum (Erwachsenenversion)

SPEZIFISCHER TECHNISCHER RAT

WÄHLE FETTREICHE KOKOSMILCH (60-70%). Die mit 40% ist zu wässrig und ergibt Eiskristalle. Frische Ananas, niemals Konserve (Sirup macht sie süßer und wässrig). Maximale Größe von 5 mm für Würfel ist essenziell, um die Ninja Creami Klinge nicht zu beschädigen.

EINFACHER ERSATZ

Ananas: frische Mango (etwas weniger Wasser). Kokosraspeln: geröstete Mandelblättchen.

NÄCHSTES MAL • HEUTE PROBIEREN WIR GLUKOSESIRUP DE 42

Was ist es?	flüssiger Zucker mit reduzierter Süßkraft. Konditoreizutat.
Wozu dient es?	reduziert PAC sehr süßer Rezepte, ergibt elegantere Textur, weniger "klebrig" als Saccharose.

Das Experiment 20 g Zucker durch 25 g Glukosesirup ersetzen.

Beachte, ob weniger "Zuckerkristalle" auf der Zunge wahrnehmbar sind.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 7

Speculoos Biscoff

Sehr einfach

GREEN

1 Behälter	5 Min	24 Std	GELATO
PORTIONEN	ZUBEREITUNG	EINFRIEREN	PROGRAMM

ZUTATEN

BEHÄLTER 500 ml (Tefal / Moulinex Dolci • Ninja Standard) • BEHÄLTER 710 ml (Ninja Deluxe)

- 80 g Speculoos-Aufstrich (Biscoff)
- 180 g Vollmilch
- 80 g Frische Sahne 35% Fett
- 30 g Kristallzucker
- 50 g Speculoos-Kekse zerbröselt (Mix-In)
- 115 g Speculoos-Aufstrich
- 255 g Vollmilch
- 115 g Frische Sahne 35% Fett
- 42 g Kristallzucker
- 70 g Speculoos-Kekse zerbröselt

METHODE

- 1 Im Mixer: Speculoos-Aufstrich + Milch + Sahne + Zucker. 30 Sek bis glatt mixen.**
- 2 In den Behälter gießen. Gefrierschrank 24 Std ohne Deckel.**
- 3 GELATO starten.**
- 4 Zerbröselte Kekse mit MIX-IN nach dem ersten Spin für Knusprigkeit hinzufügen, die erhalten bleibt.**
- 5 Mit ganzen Speculoos-Keksen daneben servieren.**

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 7 • Speculoos Biscoff

Meine Beobachtungen

BEGLEITUNG • KOMBINATIONEN

Speculoos-Kekse, Zimt, Karamell aus braunem Zucker

SPEZIFISCHER TECHNISCHER RAT

Der Speculoos-Aufstrich ist bereits sehr süß: 30 g zusätzlicher Zucker sind das Maximum. Mehr ergibt einen aufdringlich süßen Geschmack. Biscoff-Kekse zerbröseln: ganz verteilen sie sich nicht gleichmäßig. Beim MIX-IN hinzufügen, um sie knusprig zu halten.

EINFACHER ERSATZ

Speculoos-Aufstrich: Cookie Butter (US-Marke). Speculoos-Kekse: Digestive oder Ingwerkekse.

NÄCHSTES MAL • HEUTE PROBIEREN WIR PFLANZLICHE GLYCERIN (E422) - MAX 3 g!

Was ist es?	Feuchthaltemittel, verwendet in Patisserie und Kosmetik. Apotheke oder Fachgeschäft.
Wozu dient es?	hält das Eis bei sehr kalten Temperaturen weich. Ideal für Gefrierschränke bei -25°C.

Das Experiment MAXIMAL 3 g Glycerin (nicht ein Gramm mehr!) zur Basis hinzufügen.

ACHTUNG: Überschreiten von 3 g ergibt Kaugummi-Konsistenz und kann abführende Wirkung haben. Mit 0,1 g Waage abwiegen.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 8

Erdbeer-Basilikum-Sorbet

Einfach

RED

1 Behälter	10 Min	24 Std	SORBET
PORTIONEN	ZUBEREITUNG	EINFRIEREN	PROGRAMM

ZUTATEN

- BEHÄLTER 500 ml (Tefal / Moulinex Dolci • Ninja Standard)
- BEHÄLTER 710 ml (Ninja Deluxe)
- 300 g Frische oder gefrorene Erdbeeren
 - 120 g Wasser
 - 80 g Kristallzucker
 - 20 g Frischer Zitronensaft
 - 8-10 Blätter Frisches Basilikum
 - 1 Prise Salz
- 425 g Erdbeeren
 - 170 g Wasser
 - 115 g Kristallzucker
 - 28 g Zitronensaft
 - 12-14 Blätter Frisches Basilikum
 - 1 Prise Salz

METHODE

- 1 In kleinem Topf Wasser und Zucker zum Kochen bringen für Sirup. Vom Herd, 4-5 Basilikumblätter zugeben und 5 Min ziehen lassen. Filtern.
- 2 Im Mixer: Erdbeeren + Basilikumsirup (noch warm) + Zitronensaft + Salz + restliche frische Basilikumblätter. 1 Min mixen.
- 3 Durch feines Sieb passieren, um Erdbeersamen zu beseitigen (optional aber verbessert Textur).
- 4 Auf 4°C abkühlen.
- 5 In den Behälter füllen. Gefrierschrank 24 Std ohne Deckel.
- 6 SORBET starten. Re-Spin mit Löffel Wasser falls zu trocken.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 8 · Erdbeer-Basilikum-Sorbet

Meine Beobachtungen

BEGLEITUNG · KOMBINATIONEN

FrISChe Erdbeeren halbiert, frISChe Basilikumblätter, Tropfen schwarzer Pfeffer (fortgeschrittene Kombination)

SPEZIFISCHER TECHNISCHER RAT

DER BASILIKUMSIRUP IST DER SCHLÜSSEL: heiße Basilikum-Infusion in Zuckersirup extrahiert Aromen besser als frisches Basilikum direkt im Mixer. **ROTE PILLE**, weil trockenes Sorbet: Re-Spin mit 1-2 Esslöffeln kaltem Wasser ist fast immer nötig. Das ist normal.

EINFACHER ERSATZ

Basilikum: frISChe Minze (klassischere Kombination) oder Thymian (fortgeschritten).
Erdbeeren: Himbeeren, Brombeeren oder Walderdbeeren.

NÄCHSTES MAL · HEUTE PROBIEREN WIR INVERTZUCKER (oder AKAZIENHONIG)

Was ist es?	Zucker aufgespalten in Fructose + Glucose. Höherer PAC als Saccharose.
Wozu dient es?	reduziert "Körnigkeit", die typisch für Fruchtsorbets ist, samtigere Textur.

Das Experiment 20 g Zucker durch 20 g Invertzucker oder Akazienhonig ersetzen.

Beachte den Unterschied in der Cremigkeit: weniger "krümeliges" Eis, besser portionierbar.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 9

Crema catalana

Mittel

GREEN

1 Behälter	20 Min	24 Std	GELATO
PORTIONEN	ZUBEREITUNG	EINFRIEREN	PROGRAMM

ZUTATEN

- BEHÄLTER 500 ml (Tefal / Moulinex Dolci • Ninja Standard)
- 40 g Eigelb (PASTEURISIERT)
- 60 g Kristallzucker
- 160 g Vollmilch
- 80 g Frische Sahne 35% Fett
- 1 Stange Zimt
- 1 Schale Unbehandelte Zitrone
- 1 Prise Salz
- BEHÄLTER 710 ml (Ninja Deluxe)
- 55 g Pasteurisiertes Eigelb
- 85 g Kristallzucker
- 225 g Vollmilch
- 115 g Frische Sahne 35% Fett
- 1 Stange Zimt
- 1 Schale Zitrone
- 1 Prise Salz

METHODE

- 1 Milch + Sahne + Zimtstange + Zitronenschale + Salz bei 60°C 10 Min ziehen lassen. Filtern.
- 2 In separater Schüssel Eigelb mit Zucker schaumig schlagen.
- 3 Warme Milch langsam über die Eigelbe gießen unter ständigem Rühren. Alles zurück in den Topf.
- 4 Bei 82-85°C unter ständigem Rühren mit Holzlöffel erhitzen (dickt wie Vanillecreme). ACHTUNG: nicht über 85°C, sonst gerinnen die Eigelbe.
- 5 Schnell im Eisbad auf 4°C abkühlen.
- 6 In den Behälter füllen. Gefrierschrank 24 Std. GELATO. Karamellisierten Zucker obenauf kurz vor dem Servieren hinzufügen.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 9 - Crema catalana

Meine Beobachtungen

BEGLEITUNG - KOMBINATIONEN

Karamellisierte brauner Zucker mit Küchbrenner (klassischer Crema-Catalana-Touch), Zimtpulver

SPEZIFISCHER TECHNISCHER RAT

PASTEURISIERTES EIGELB IST PFLICHT. Bei Verwendung frischer Eigelbe muss auf 82-85°C erhitzt werden (min. 3 Min in diesem Bereich). Nicht über 85°C, sonst gibts Rührei. Dieses Rezept erfordert sorgfältige Temperaturführung.

EINFACHER ERSATZ

Zimt + Zitrone: ganzer Sternanis + Orangenschale (Provence-Variante). LAKTOSEFREIE Version: Milch und Sahne durch laktosefreie Äquivalente ersetzen (funktioniert gut).

NÄCHSTES MAL - HEUTE PROBIEREN WIR DEXTROSE + INULIN (BALANCE-STUDIE)

Was ist es?	Kombination aus hohem PAC-Zucker + neutralem Feststoff.
Wozu dient es?	reduziert Gesamtzucker unter Erhaltung der Struktur und verbessert Portionierbarkeit.

Das Experiment 20 g Zucker durch 10 g Dextrose + 10 g Inulin ersetzen.

Beachte, ob die Süße geringer ist aber die Portionierbarkeit besser. Ideal zur Vorbereitung von "weniger Zucker"-Rezepten.

Hausgemachtes Eis · 20 Rezepte

Rezept Nr. 10

Mango & Kardamom

Einfach

YELLOW

1 Behälter	10 Min	24 Std	GELATO
PORTIONEN	ZUBEREITUNG	EINFRIEREN	PROGRAMM

ZUTATEN

- BEHÄLTER 500 ml (Tefal / Moulinex Dolci • Ninja Standard)
- BEHÄLTER 710 ml (Ninja Deluxe)
- 180 g Reifes Mango-Fruchtfleisch (frisch oder gefroren)
 - 120 g Vollmilch
 - 60 g Frische Sahne 35% Fett
 - 40 g Kristallzucker
 - 4 Kapseln Grüner Kardamom (zerdrückt)
 - 10 g Frischer Limettensaft
 - 1 Prise Salz
- 255 g Mango-Fruchtfleisch
 - 170 g Vollmilch
 - 85 g Frische Sahne 35% Fett
 - 55 g Kristallzucker
 - 6 Kapseln Grüner Kardamom
 - 14 g Limettensaft
 - 1 Prise Salz

METHODE

- 1 Milch und Sahne mit zerdrücktem Kardamom (nur Samen) auf 60°C erhitzen. 15 Min ziehen lassen. Filtern.
- 2 Im Mixer: Mangofleisch + infuse Milch-Sahne (abgekühlt) + Zucker + Limette + Salz. 1 Min mixen.
- 3 Auf 4°C abkühlen.
- 4 In den Behälter füllen. Gefrierschrank 24 Std ohne Deckel.
- 5 GELATO starten. Re-Spin mit Löffel Milch falls nötig.
- 6 Mit frischen Mangowürfeln und zerdrücktem rosa Pfeffer servieren.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 10 - Mango & Kardamom

Meine Beobachtungen

BEGLEITUNG · KOMBINATIONEN

Frische Mangowürfel, rosa Pfeffer, Kokosraspeln, kleine Minzblätter

SPEZIFISCHER TECHNISCHER RAT

GRÜNER KARDAMOM IN KAPSELN, niemals in Pulver (verliert Aromen). Kapseln mit Messerklinge zerdrücken, um die Samen zu entnehmen, die 90% des Aromas enthalten. Reife Mango ist essenziell: sehr weich anfassen. Kent- oder Alphonso-Sorten sind ideal.

EINFACHER ERSATZ

Kardamom: frischer Ingwer (2 cm gerieben). Mango: gelbe Pfirsich oder Aprikose.

NÄCHSTES MAL · HEUTE PROBIEREN WIR XANTHAN (E415) - PROFESSIONELLE DOSIERUNG

Was ist es? natürliches Polysaccharid, kräftiger Stabilisator.

Wozu dient es? ergibt elegantes "langes" Mundgefühl, typisch für Gelateria-Frucht-Eis.

Das Experiment 0,2 g Xanthan (0,01 g Waage!) mit Zucker mischen vor dem Auflösen in Milch.

Beachte, ob die Mango "seidiger" auf der Zunge ist, weniger wässrig.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 11

Erdbeer-Frozen-Yogurt

Sehr einfach

YELLOW

1 Behälter	5 Min	24 Std	FROZEN YOGURT
PORTIONEN	ZUBEREITUNG	EINFRIEREN	PROGRAMM

ZUTATEN

BEHÄLTER 500 ml (Tefal / Moulinex Dolci • Ninja Standard)

BEHÄLTER 710 ml (Ninja Deluxe)

- 200 g Griechischer Joghurt 10% Fett
- 100 g Vollmilch
- 50 g Frische Sahne 35% Fett
- 45 g Kristallzucker
- 120 g Frische Erdbeeren in Stücken
- 10 g Zitronensaft
- 1 Prise Salz

- 285 g Griechischer Joghurt 10% Fett
- 140 g Vollmilch
- 70 g Frische Sahne 35% Fett
- 63 g Kristallzucker
- 170 g Frische Erdbeeren
- 14 g Zitronensaft
- 1 Prise Salz

METHODE

- 1 Erdbeeren in kleine Würfel schneiden. 10 Min mit Zucker und Zitronensaft marinieren: sie geben Saft ab und werden süßer.
- 2 Im Mixer: griechischer Joghurt + Milch + Sahne + Salz. Kurz mixen (10 Sek, Joghurtstruktur nicht zu stark brechen).
- 3 In den Behälter füllen. Erdbeerwürfel gleichmäßig verteilen.
- 4 Gefrierschrank 24 Std ohne Deckel.
- 5 FROZEN YOGURT starten (oder GELATO falls Programm nicht verfügbar).
- 6 Mit frischen Erdbeeren halbiert und griechischem Joghurt-Träufeln servieren.

Hausgemachtes Eis · 20 Rezepte

Rezept Nr. 11 · Erdbeer-Frozen-Yogurt

Meine Beobachtungen

BEGLEITUNG · KOMBINATIONEN

Frische Erdbeeren halbiert, griechischer Joghurt, Granola, Honig

SPEZIFISCHER TECHNISCHER RAT

GRIECHISCHER JOGHURT (auch "gefilterter Joghurt" genannt), nicht klassischer Joghurt. Fett 10% oder mehr. Light oder 0% vermeiden: zu wässrig, ergibt eisiges Resultat. Die vorher mit Zucker eingelegten Erdbeeren geben Saft ab, der in die Basis während des Gefrierens eindringt und natürliche Fruchtstreifen bildet.

EINFACHER ERSATZ

Erdbeeren: frische Heidelbeeren, Himbeeren oder Pfirsiche. **Griechischer Joghurt:** gut abgetropfter Kefir (fortgeschrittene Variante).

NÄCHSTES MAL · HEUTE PROBIEREN WIR MAGERMILCHPULVER (konzentriertes MSNF)

Was ist es? entwässerte Magermilch. Im Supermarkt erhältlich.

Wozu dient es? erhöht Gesamtfeststoffe, reduziert Kristalle, cremigere Textur.

Das Experiment 15 g Milchpulver in flüssiger Milch auflösen.

Beachte, ob der Joghurt samtiger ist und weniger "eisig" aus dem Gefrierschrank.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 12

Pistazie

Einfach

YELLOW

1 Behälter	10 Min	24 Std	GELATO
PORTIONEN	ZUBEREITUNG	EINFRIEREN	PROGRAMM

ZUTATEN

BEHÄLTER 500 ml (Tefal / Moulinex Dolci • Ninja Standard) • BEHÄLTER 710 ml (Ninja Deluxe)

- | | |
|--|--------------------------------|
| • 60 g Reine Pistazienpaste (100%) | • 85 g Reine Pistazienpaste |
| • 200 g Vollmilch | • 285 g Vollmilch |
| • 80 g Frische Sahne 35% Fett | • 115 g Frische Sahne 35% Fett |
| • 50 g Kristallzucker | • 70 g Kristallzucker |
| • 20 g Magermilchpulver | • 28 g Magermilchpulver |
| • 1 Prise Salz | • 1 Prise Salz |
| • 10 g Gehackte Pistazien (Mix-In, optional) | • 14 g Gehackte Pistazien |

METHODE

- 1 Milch und Sahne auf 50°C erhitzen. Zucker, Milchpulver und Salz zugeben. Bis aufgelöst rühren.
- 2 Pistazienpaste zugeben und lang mischen (das Öl der Paste bindet sich langsam an die Milch).
- 3 Im Kühlschrank 1 Std abkühlen.
- 4 In den Behälter füllen. Gefrierschrank 24 Std ohne Deckel.
- 5 GELATO starten. Re-Spin wahrscheinlich: 1 Esslöffel Milch falls nötig.
- 6 Gehackte Pistazien mit MIX-IN nach dem ersten Spin für Knusprigkeit hinzufügen.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 12 - Pistazie

Meine Beobachtungen

BEGLEITUNG · KOMBINATIONEN

Gehackte Pistazien (Bronte wenn möglich), Akazienhonig, frische Minzblätter

SPEZIFISCHER TECHNISCHER RAT

REINE PISTAZIENPASTE (100% Pistazien, ohne Zuckerzusatz), nicht Creme verwenden. Reine Paste löst sich langsamer: lang und geduldig mischen. Wenn die Paste aus Bronte DOP stammt, ändert sich der Geschmack völlig.

EINFACHER ERSATZ

Pistazienpaste: Mandelpaste (gleiche Menge) + einige Tropfen bittere Mandelessenz.

NÄCHSTES MAL · HEUTE PROBIEREN WIR LECITHIN (FETTPASTEN)

Was ist es? **natürlicher Emulgator in Granulatform, aus Soja oder Sonnenblume.**

Wozu dient es? **in Nusseiscremes verhindert er das Trennen des natürlichen Öls der Paste.**

Das Experiment 1g Sojalecithin zusammen mit der Pistazienpaste hinzufügen.

Beachte das Aussehen nach 48 Std: weniger "ölige Flecken" auf der Oberfläche.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 13

Schokolade & Mascarpone

Einfach

GREEN

1 Behälter	15 Min	24 Std	GELATO
PORTIONEN	ZUBEREITUNG	EINFRIEREN	PROGRAMM

ZUTATEN

BEHÄLTER 500 ml (Tefal / Moulinex Dolci • Ninja Standard) BEHÄLTER 710 ml (Ninja Deluxe)

- 80 g Dunkle Schokolade 60-70%
 - 100 g Mascarpone
 - 120 g Vollmilch
 - 60 g Frische Sahne 35% Fett
 - 35 g Kristallzucker
 - 10 g Kakaopulver ungesüßt
 - 1 Prise Salz
- 115 g Dunkle Schokolade 60-70%
 - 140 g Mascarpone
 - 170 g Vollmilch
 - 85 g Frische Sahne 35% Fett
 - 50 g Kristallzucker
 - 14 g Kakaopulver ungesüßt
 - 1 Prise Salz

METHODE

- 1 Schokolade fein hacken. Milch auf 60°C erhitzen.
- 2 Vom Herd, Schokolade + Kakao + Zucker + Salz zugeben. Rühren bis vollständig geschmolzen (evtl. sanft nacherwärmen).
- 3 Auf Raumtemperatur abkühlen. Mascarpone bei Raumtemperatur und kalte Sahne zugeben. Gut vermischen.
- 4 Auf 4°C abkühlen.
- 5 In den Behälter füllen. Gefrierschrank 24 Std ohne Deckel.
- 6 GELATO starten. Ausgezeichnet pur, oder mit Schokoladenflocken MIX-IN.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 13 • Schokolade & Mascarpone

Meine Beobachtungen

BEGLEITUNG • KOMBINATIONEN

Dunkle Schokoladenflocken, Kakaonibs, frische Sahne, zerbröselte Amaretti

SPEZIFISCHER TECHNISCHER RAT

SCHOKOLADE 60-70% KAKAO ist die ideale Balance: weniger ist süßer (Zucker reduzieren nötig), mehr ist bitter. Feines Hacken begünstigt die Auflösung. Mascarpone bei Raumtemperatur bindet besser; wenn kalt, bildet er Klumpen. Schokolade nicht kochen: sie klumpt.

EINFACHER ERSATZ

Mascarpone: Vollricotta gut gesiebt (kalorienärmere Variante). Dunkle Schokolade: 100% Schokolade (Zucker auf 45 g erhöhen).

NÄCHSTES MAL • HEUTE PROBIEREN WIR GLUKOSEPULVER (DE 21)

Was ist es?	antikristallisierender Zucker für schokoladenbasierte Rezepte.
Wozu dient es?	reduziert Zuckerkristallisationsrisiko in Schokoladeneis, besser portionierbare Textur.

Das Experiment 15 g Zucker durch 20 g Glukosepulver ersetzen.

Beachte, ob das Eis direkt aus dem Gefrierschrank portionierbar bleibt ohne zu Stein zu werden.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 14

Wassermelone & Minze

Sehr einfach

RED

1 Behälter	10 Min	24 Std	SORBET
PORTIONEN	ZUBEREITUNG	EINFRIEREN	PROGRAMM

ZUTATEN

- BEHÄLTER 500 ml (Tefal / Moulinex Dolci • Ninja Standard)
- BEHÄLTER 710 ml (Ninja Deluxe)
- 300 g Wassermelonenfleisch (kernlos)
 - 80 g Wasser
 - 70 g Kristallzucker
 - 15 g Frischer Zitronensaft
 - 6-8 Blätter Frische Minze
 - 1 Prise Salz
- 425 g Wassermelonenfleisch
 - 115 g Wasser
 - 100 g Kristallzucker
 - 21 g Zitronensaft
 - 10-12 Blätter Frische Minze
 - 1 Prise Salz

METHODE

- 1 Minzsirup zubereiten: Wasser + Zucker zum Kochen bringen. Vom Herd, 3-4 zerrissene Minzblätter zugeben. 5 Min ziehen lassen. Filtern.
- 2 Wassermelonenfleisch mit Löffel entnehmen und alle Kerne entfernen (essenziell, um Klingenblockierung zu vermeiden).
- 3 Im Mixer: Wassermelone + Minzsirup (warm) + Zitrone + Salz + restliche frische Minzblätter. 30 Sek mixen.
- 4 Auf 4°C abkühlen.
- 5 In den Behälter füllen. Gefrierschrank 24 Std ohne Deckel.
- 6 SORBET starten. Re-Spin mit 1-2 Esslöffeln kaltem Wasser fast immer nötig (Wassermelone besteht zu 92% aus Wasser).

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 14 - Wassermelone & Minze

Meine Beobachtungen

BEGLEITUNG · KOMBINATIONEN

Frische Wassermelonenwürfel, frische Minzblätter, Tropfen Feta (mutige salzige Kombination)

SPEZIFISCHER TECHNISCHER RAT

WASSERMELONE KERNLOS: sorgfältig filtern, weil ein einzelner Kern die Ninja Creami Klinge beschädigt. ROTE Pille, weil 92% Wasser: Sorbet trocken wie Kreide aus dem Gefrierschrank. Re-Spin mit 1-2 Esslöffeln Wasser und 1 Esslöffel Sirup ist essenziell.

EINFACHER ERSATZ

Wassermelone: gelbe Melone (cremigere Variante, GELBE Pille). Minze: frisches Basilikum (raffiniertes Pairing).

NÄCHSTES MAL · HEUTE PROBIEREN WIR SORBIT (E420)

Was ist es?

Zuckeralkohol, verwendet in Konditorei. Reformhaus.

Wozu dient es?

erhöht PAC ohne Süße zu erhöhen. Perfekt für zuckerarme Sorbets.

Das Experiment 10 g Sorbit zur Basis hinzufügen.

Beachte, ob Sorbet direkt aus dem Gefrierschrank besser portionierbar ist, weniger "Eisblock".

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 15

Kaffee & Dulce de Leche

Mittel

GREEN

1 Behälter	10 Min	24 Std	GELATO
PORTIONEN	ZUBEREITUNG	EINFRIEREN	PROGRAMM

ZUTATEN

BEHÄLTER 500 ml (Tefal / Moulinex Dolci • Ninja Standard)	BEHÄLTER 710 ml (Ninja Deluxe)
• 40 g Starker Espresso (2 Shots)	• 55 g Starker Espresso
• 160 g Vollmilch	• 225 g Vollmilch
• 80 g Frische Sahne 35% Fett	• 115 g Frische Sahne 35% Fett
• 50 g Dulce de Leche oder gekochte Kondensmilch	• 70 g Dulce de Leche
• 25 g Kristallzucker	• 35 g Kristallzucker
• 10 g Instantkaffeepulver	• 14 g Instantkaffeepulver
• 1 Prise Salz	• 1 Prise Salz

METHODE

- 2 starke Espressi zubereiten. Vollständig abkühlen.
- Milch auf 50°C erhitzen. Vom Herd, Zucker + Instantkaffeepulver + Salz auflösen.
- Kalten Espresso, Dulce de Leche und kalte Sahne zugeben. Gut mischen bis Dulce de Leche gleichmäßig verteilt ist.
- Auf 4°C abkühlen.
- In den Behälter füllen. Zusätzliche Dulce de Leche-Kleckse auf der Oberfläche hinzufügen (sie bilden süße Adern).
- Gefrierschrank 24 Std ohne Deckel. GELATO. Mit ganzer Kaffeebohne und Löffel Dulce de Leche servieren.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 15 • Kaffee & Dulce de Leche

Meine Beobachtungen

BEGLEITUNG • KOMBINATIONEN

Kaffeebohnen, Dulce de Leche-Träufeln, Kakaopulver, Amaretti

SPEZIFISCHER TECHNISCHER RAT

INSTANTKAFFEE + FRISCHER ESPRESSO ist die doppelte Kaffeedosis, die Tiefe gibt: Espresso liefert aromatische Noten, Instant Intensität. Dulce de Leche muss bei Raumtemperatur sein (aus dem Kühlschrank klumpt er). Wenn kein Dulce de Leche vorhanden, kochen Sie eine ungeöffnete Kondensmilchdose 2 Std im Wasser.

EINFACHER ERSATZ

Dulce de Leche: Karamell-Kondensmilch (Nestlé) oder hausgemachte Cajeta. **Espresso:** starker Moka-Kaffee.

NÄCHSTES MAL • HEUTE PROBIEREN WIR PROLIN-INULIN (KALT LÖSLICH)

Was ist es?	spezielles Inulin, das sich kalt löst. Bäckereizutat.
Wozu dient es?	erhöht MSNF ohne Erhitzung (wichtig für kaffeebasierte Rezepte).

Das Experiment 15 g Prolin-Inulin direkt in die kalte Basis geben.

Beachte, ob der Kaffeegeschmack sauberer und weniger "verbrannt" ist.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 16

Cheesecake

Mittel

GREEN

1 Behälter	15 Min	24 Std	GELATO
PORTIONEN	ZUBEREITUNG	EINFRIEREN	PROGRAMM

ZUTATEN

- BEHÄLTER 500 ml (Tefal / Moulinex Dolci • Ninja Standard)
- BEHÄLTER 710 ml (Ninja Deluxe)
- 120 g Philadelphia Frischkäse
 - 80 g Vollmilch
 - 60 g Frische Sahne 35% Fett
 - 20 g Eigelb (PASTEURISIERT)
 - 55 g Kristallzucker
 - 10 g Zitronensaft
 - 50 g Digestive-Kekse zerbröselt
 - 1 Prise Salz
- 170 g Frischkäse
 - 115 g Vollmilch
 - 85 g Frische Sahne 35% Fett
 - 28 g Pasteurisiertes Eigelb
 - 78 g Kristallzucker
 - 14 g Zitronensaft
 - 70 g Digestive-Kekse zerbröselt
 - 1 Prise Salz

METHODE

- 1 In kleiner Schüssel: Eigelb + 20 g Zucker. Schaumig schlagen.
- 2 In separater Schüssel: Frischkäse bei Raumtemperatur + restlicher Zucker + Zitrone + Salz. Zu glatt rühren.
- 3 Kalte Milch und Sahne zu den Eigelben. Dann mit Frischkäse-Mischung vereinigen.
- 4 Die Hälfte in den Behälter füllen. Die Hälfte der zerbröselten Kekse zugeben. Mit restlicher Basis + restlichen Keksen bedecken.
- 5 Gefrierschrank 24 Std ohne Deckel. GELATO.
- 6 Ausgezeichnet mit Erdbeercoulis (50 g Erdbeeren + 20 g Zucker 5 Min erhitzen, abkühlen, beim Servieren beträufeln).

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 16 • Cheesecake

Meine Beobachtungen

BEGLEITUNG • KOMBINATIONEN

Erdbeercoulis, Digestive-Kekse zerbröselt, Minzblätter, Honigträufeln

SPEZIFISCHER TECHNISCHER RAT

PASTEURISIERTES EIGELB IST PFLICHT (siehe Sicherheitshinweise Rezept). Frischkäse bei Raumtemperatur ist essenziell: wenn kalt, klumpt er. Die Kekse werden in Schichten zugegeben (nicht in Basis gemixt), um Knusprigkeit zu erhalten. Digestive-Kekse sind die klassische Basis des englischen Cheesecake.

EINFACHER ERSATZ

Frischkäse: frische Ricotta gut abgetropft (italienische Variante). **Digestive-Kekse:** trockene Butterkekse oder Graham Crackers.

NÄCHSTES MAL • HEUTE PROBIEREN WIR PECTINE NH (ADERN UND COULIS)

Was ist es?	thermoreversibles Pektin, in professioneller Konditorei verwendet.
Wozu dient es?	stabilisiert Fruchtcoulis in der Basis und erzeugt markiertere und dauerhaftere Adern.

Das Experiment 0,5 g Pectine NH zum Erdbeercoulis beim Erhitzen zugeben.

Beachte, ob die Erdbeer-Adern im Cheesecake ausgeprägter und weniger flüssig sind.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 17

Zitrone & Joghurt

Sehr einfach

YELLOW

1 Behälter	5 Min	24 Std	GELATO
PORTIONEN	ZUBEREITUNG	EINFRIEREN	PROGRAMM

ZUTATEN

BEHÄLTER 500 ml (Tefal / Moulinex Dolci • Ninja Standard) • BEHÄLTER 710 ml (Ninja Deluxe)

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| • 180 g Griechischer Joghurt 10% Fett | • 255 g Griechischer Joghurt 10% Fett |
| • 120 g Vollmilch | • 170 g Vollmilch |
| • 60 g Frische Sahne 35% Fett | • 85 g Frische Sahne 35% Fett |
| • 50 g Kristallzucker | • 70 g Kristallzucker |
| • 30 g Frischer Zitronensaft | • 42 g Zitronensaft |
| • 1 Schale Unbehandelte Zitrone | • 1 Schale Zitrone |
| • 1 Prise Salz | • 1 Prise Salz |

METHODE

- 1 Zitronenschale mit feiner Reibe reiben (nur gelben Teil, kein bitteres Weißes).**
- 2 Im Mixer: griechischer Joghurt + Milch + Sahne + Zucker + Schale + Salz. Kurz mixen (15 Sek).**
- 3 Zitronensaft AM ENDE zugeben und vorsichtig mit Spatel unterheben (kein Mixer: übermäßige Säure trennt Joghurt).**
- 4 In den Behälter füllen. Gefrierschrank 24 Std ohne Deckel.**
- 5 GELATO starten.**
- 6 Mit zusätzlicher geriebener Zitronenschale und Minzzweig servieren.**

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 17 - Zitrone & Joghurt

Meine Beobachtungen

BEGLEITUNG · KOMBINATIONEN

FrISChe Zitronenschale, Minzblätter, Butterkekse, Honigträufeln

SPEZIFISCHER TECHNISCHER RAT

ZITRONENSAFT AM ENDE ZUGEBEN, niemals im Mixer. Hohe Säure + hohe Rotationsgeschwindigkeit trennt Joghurt (gerinnt). Unbehandelte Zitrone ist Pflicht: Schale nimmt Pestizide auf. Wähle IGP Sorrento- oder Amalfi-Zitronen für außergewöhnliches Aroma.

EINFACHER ERSATZ

Zitrone: Limette (karibischere Variante, Minze zugeben). Griechischer Joghurt: isländischer Skyr (ähnlich aber noch proteinreicher).

NÄCHSTES MAL · HEUTE PROBIEREN WIR CARRAGEEN (E407) - MILCHSAUER SPEZIFISCH

Was ist es?	Stabilisator aus Rotalgen, spezialisiert für Milchprodukte.
Wozu dient es?	bindet freies Wasser aus angesäuertem Joghurt, cremigere Endtextur.

Das Experiment 0,1 g Iota-Carrageen zur Basis mit Milch zugeben.

Beachte, ob der Joghurt seidiger ist und weniger Wasserabsonderung auf dem Löffel vorhanden ist.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 18

Schokolade & Orange

Einfach

GREEN

1 Behälter	15 Min	24 Std	GELATO
PORTIONEN	ZUBEREITUNG	EINFRIEREN	PROGRAMM

ZUTATEN

- BEHÄLTER 500 ml (Tefal / Moulinex Dolci • Ninja Standard)

 - 80 g Dunkle Schokolade 70%
 - 140 g Vollmilch
 - 80 g Frische Sahne 35% Fett
 - 40 g Frischer Orangensaft
 - 2 Schalen Unbehandelte Orangen
 - 40 g Kristallzucker
 - 10 g Kakao ungesüßt
 - 1 Prise Salz
- BEHÄLTER 710 ml (Ninja Deluxe)

 - 115 g Dunkle Schokolade 70%
 - 200 g Vollmilch
 - 115 g Frische Sahne 35% Fett
 - 55 g Orangensaft
 - 2 Schalen Unbehandelte Orangen
 - 55 g Kristallzucker
 - 14 g Kakao ungesüßt
 - 1 Prise Salz

METHODE

- 1 Orangenschalen reiben (nur orangen Teil). Saft auspressen.
- 2 Milch + Sahne + Orangenschalen auf 60°C erhitzen. 15 Min ziehen lassen. Schalen abfiltern.
- 3 Schokolade fein hacken. Vom Herd, zu infusierten Milch + Kakao + Zucker + Salz. Bis aufgelöst rühren.
- 4 Auf Raumtemperatur abkühlen. Orangensaft am Ende (Säure kann Sahne trennen wenn heiß). Gut mischen.
- 5 Auf 4°C abkühlen. In den Behälter füllen. Gefrierschrank 24 Std ohne Deckel.
- 6 GELATO starten. Mit kandierter Orangenschale und dunklen Schokoladenflocken servieren.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 18 - Schokolade & Orange

Meine Beobachtungen

BEGLEITUNG - KOMBINATIONEN

Kandierte Orangenschale, dunkle Schokoladenflocken, Tropfen Grand Marnier (Erwachsenenversion), Minze

SPEZIFISCHER TECHNISCHER RAT

DIE INFUSION VON ORANGENSCHALEN in warmer Milch-Sahne ist essenziell, um die aromatischen Öle zu extrahieren. Nur den orangefarbenen Teil reiben (der weiße Teil ist bitter). Orangensaft am Ende, weil seine Säure Schokolade blockieren kann wenn heiß zugegeben. Wähle frische, schmackhafte Orangen (Tarocco oder Sanguinello).

EINFACHER ERSATZ

Orange: Mandarine (weichere Variante) oder Blutorange (dramatische rote Farbe).
Schokolade 70%: 85% für intensive Erwachsenenversion (Zucker auf 55 g erhöhen).

NÄCHSTES MAL - HEUTE PROBIEREN WIR GRAND MARNIER ODER COINTREAU (Erwachsenenversion)

Was ist es? orangenaromatisierter Likör.

Wozu dient es? intensiviert Orangennote ohne Wasser hinzuzufügen. Alkohol hält Eis weicher.

Das Experiment 8 g Grand Marnier zur kalten Basis zugeben.

Max. 12% Alkohol vom Gesamten: präzise messen, um nicht zu überschreiten. Beachte, ob Orange intensiver wird.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 19

Vanille & zerbröselte Waffel

Einfach

GREEN

1 Behälter	10 Min	24 Std	GELATO
PORTIONEN	ZUBEREITUNG	EINFRIEREN	PROGRAMM

ZUTATEN

- BEHÄLTER 500 ml (Tefal / Moulinex Dolci • Ninja Standard)

 - 1 Schote Madagaskar-Vanille (oder 1 TL Extrakt)
 - 180 g Vollmilch
 - 100 g Frische Sahne 35% Fett
 - 20 g Eigelb (PASTEURISIERT)
 - 50 g Kristallzucker
 - 60 g Zerbröselte Zuckerwaffeln
 - 1 Prise Salz
- BEHÄLTER 710 ml (Ninja Deluxe)

 - 1 Schote Madagaskar-Vanille
 - 255 g Vollmilch
 - 140 g Frische Sahne 35% Fett
 - 28 g Pasteurisiertes Eigelb
 - 70 g Kristallzucker
 - 85 g Zerbröselte Zuckerwaffeln
 - 1 Prise Salz

METHODE

- 1 Vanilleschote der Länge nach halbieren und Samen mit Messerspitze auskratzen. Schote für Infusion aufheben.
- 2 Milch + Sahne + Salz + Vanilleschote + Samen auf 60°C erhitzen. 15 Min ziehen lassen. Schote entfernen.
- 3 In Schüssel: Eigelb + Zucker. Schaumig schlagen.
- 4 Warme Milch langsam über Eigelbe gießen unter Rühren. Zurück in den Topf.
- 5 Auf 82°C unter ständigem Rühren erhitzen (wie Vanillecreme). Schnell auf 4°C abkühlen.
- 6 In den Behälter füllen. Zerbröselte Waffeln in Schichten zugeben. Gefrierschrank 24 Std. GELATO.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 19 - Vanille & zerbröselte Waffel

Meine Beobachtungen

BEGLEITUNG - KOMBINATIONEN

Zusätzliche zerbröselte Waffeln, Honigträufeln, Minze, Milkschokoladenflocken

SPEZIFISCHER TECHNISCHER RAT

PASTEURISIERTES EIGELB IST PFLICHT. Madagaskar-Bourbon-Vanille ist die ideale Wahl für italienisches Eis (feine, elegante, blumige Noten). Tahiti-Vanille ist teurer und ergibt einen parfümierteren Geschmack. Vanille-EXTRAKT (min. 40% Alkohol) ist akzeptable Alternative aber 1 TL = 1 Schote.

EINFACHER ERSATZ

Waffeln: Waffelkekse oder zerbröselte Speculoos. **Vanille:** 1 TL Vanillepaste (konzentriert, enthält Samen).

NÄCHSTES MAL - HEUTE PROBIEREN WIR TREHALOSE (PROFESSIONELLER ZUCKER)

Was ist es?	natürlicher Zucker aus Pilzen und Honig. Antikristallisierend, niedrige Süße.
--------------------	--

Wozu dient es?	reduziert wahrgenommene Süße unter Beibehaltung der Struktur, verstärkt Vanillenote.
-----------------------	---

Das Experiment 15 g Zucker durch 20 g Trehalose ersetzen.

Beachte, ob Vanille stärker wahrgenommen wird ohne übermäßige Süße.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 20

Haselnuss im Gelateria-Stil

Mittel

YELLOW

1 Behälter	15 Min	24 Std	GELATO
PORTIONEN	ZUBEREITUNG	EINFRIEREN	PROGRAMM

ZUTATEN

- BEHÄLTER 500 ml (Tefal / Moulinex Dolci • Ninja Standard)

 - 60 g Reine Haselnusspaste (100%)
 - 200 g Vollmilch
 - 80 g Frische Sahne 35% Fett
 - 55 g Kristallzucker
 - 20 g Magermilchpulver
 - 20 g Geröstete gehackte Haselnüsse (Mix-In)
 - 1 Prise Salz
- BEHÄLTER 710 ml (Ninja Deluxe)

 - 85 g Reine Haselnusspaste
 - 285 g Vollmilch
 - 115 g Frische Sahne 35% Fett
 - 78 g Kristallzucker
 - 28 g Magermilchpulver
 - 28 g Geröstete gehackte Haselnüsse
 - 1 Prise Salz

METHODE

- 1 Milch und Sahne auf 50°C erhitzen. Vom Herd, Zucker + Milchpulver + Salz zugeben. Bis aufgelöst rühren.
- 2 Haselnusspaste zugeben und lang mischen (das Öl der Paste bindet sich langsam an die Milch, geduldig 3-4 Min).
- 3 Auf Raumtemperatur, dann auf 4°C im Kühlschrank 1 Std abkühlen.
- 4 In den Behälter füllen. Gefrierschrank 24 Std ohne Deckel.
- 5 GELATO starten. Re-Spin mit Löffel Milch möglich.
- 6 Gehackte Haselnüsse mit MIX-IN nach dem ersten Spin für Knusprigkeit hinzufügen, die erhalten bleibt.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Rezept Nr. 20 • Haselnuss im Gelateria-Stil

Meine Beobachtungen

BEGLEITUNG • KOMBINATIONEN

Geröstete Haselnüsse, dunkle Schokoladenflocken, Kastanienhonig

SPEZIFISCHER TECHNISCHER RAT

REINE HASELNUSSPASTE VERWENDEN (100%, ohne Zuckerzusatz). Piemont IGP
Haselnuss ergibt einen völlig anderen Geschmack. Haselnüsse für Mix-In müssen gut geröstet sein (10 Min bei 160°C).

EINFACHER ERSATZ

Haselnusspaste: Mandelpaste (gleiche Menge) + 1 TL zerbröselter Amaretto.

NÄCHSTES MAL • HEUTE PROBIEREN WIR JOHANNISBROTKERNMEHL

Was ist es?	Mehl aus Johannisbrotkernen (E410). Hydrokolloid professioneller Gelateristi.
Wozu dient es?	ergibt das charakteristische "Samtige" des italienischen handwerklichen Gelato.

Das Experiment 0,2 g Johannisbrotkernmehl beim Erhitzen der Milch mit Haselnusspaste zugeben.

Beachte den Unterschied zum klassischen Heim-Eis: mehr "Gelato-Machier-Löffel".

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

RINSING-Programm und Wartung eurer Maschine

Sorgfältige Reinigung nach jedem Gebrauch verlängert das Leben der Klinge, des Motors und des Behälters. Rechnet mit 5 Minuten insgesamt.

Das RINSING-Programm (Tefal / Moulinex Dolci)

- 1** Leert den Behälter von jeglichen Eisresten (die werdet ihr sicher nicht verschwenden).
- 2** Füllt den Behälter mit warmem Wasser bis zur Hälfte, mit wenigen Tropfen mildem Spülmittel.
- 3** Führt den Behälter in die Maschine ein und startet das RINSING-Programm. Die Klinge dreht 1-2 Minuten und stößt das Seifenwasser aus.
- 4** Leert, spült den Behälter mit sauberem Wasser, wiederholt ohne Seife, um jede Reinigungsmittelspur zu beseitigen.
- 5** Trocknet sanft mit einem sauberen Tuch. Lasst die Klinge 10 Minuten belüften, bevor ihr alles wegräumt.

Immer tun

- Innerhalb einer Stunde nach Gebrauch reinigen
- Den Deckel vollständig zerlegen (die Silikondichtung geht ab)
- Jedes Teil separat trocknen vor dem Wiederausammenbau
- Die Klinge geschützt aufbewahren (nie lose mit anderen Utensilien)

Absolut vermeiden

- Spülmaschine für die Klinge (niemals)
- Kochendes Wasser direkt auf den Tritan-Behälter (Verformung)
- Scheuerschwämme oder Poliercreme (Kratzer)
- Nass aufbewahren (Korrosion, schlechte Gerüche)

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Die 7 häufigsten Probleme

1 Das Eis ist pulverig oder körnig auch nach Re-Spin

Fügt 2 Esslöffel Sahne (nicht Milch) durch das zentrale Loch hinzu und macht erneut einen Re-Spin auf LIGHT ICE CREAM (Tefal / Moulinex Dolci) oder gleiches Programm (Ninja Creami). Wenn es weiterhin besteht, hat das Rezept wirklich zu wenig Fett: erhöht die Sahne in der nächsten Version.

2 Der Re-Spin ist fast immer notwendig

Das ist normal für diese Maschinen. Heimgefrierschränke halten keine konstante Temperatur und Eiskristalle sind größer als in der Industrie. Der Re-Spin bricht sie mechanisch auf und integriert Luft. Es ist kein Rezeptfehler.

3 Auf dem gefrorenen Block hat sich eine Kuppel gebildet

Öfnet mit Löffel oder Spatel BEVOR ihr den Behälter in die Maschine einführt. Führt niemals einen Behälter mit einem zentralen Vorsprung ein: die Klinge wird beim ersten Kontakt beschädigt.

4 Eiskristalle sichtbar in der Endkonsistenz

Drei mögliche Ursachen: unzureichendes Fett (mehr Sahne hinzufügen) - Behälter nicht perfekt eben während des Gefrierens - Gefrierschrank während der 24 h zu oft geöffnet.

5 Das Eis ist zu hart direkt aus dem Gefrierschrank

Euer Gefrierschrank ist wahrscheinlich kälter als -18°C (einige Haushalts-Gefrierschränke gehen auf -25°C). Lasst den Behälter 5-10 Minuten bei Zimmertemperatur vor dem Programm, oder geht direkt zum Re-Spin mit Flüssigkeit.

6 Die Klinge sinkt nicht ganz nach unten

Der Block ist zu hart. Lasst 5 Minuten bei Zimmertemperatur. Wenn es weiterhin besteht, prüft, ob der Behälter korrekt in seinem Gehäuse eingesetzt ist.

7 Das Programm stoppt vor dem Ende

Motor-Thermoschutz. Lasst 30 Minuten abkühlen, bevor ihr neu startet. Wenn es wiederholt mit demselben Rezept passiert, ist die Basis zu hart: weniger Zucker oder mehr Flüssigkeit.

Hausgemachtes Eis - 20 Rezepte

Warnungen - Sicherheit - Kontakte

BENUTZUNG DIESER BROSCHÜRE

Rezeptbroschüre bestimmt für persönlichen, familiären und gemeinschaftlichen Gebrauch. Sie wird der ICED-Method-Community kostenlos angeboten und darf nicht verkauft, gegen Bezahlung weiterverbreitet oder ohne schriftliche Genehmigung des Autors in kommerzielle Werke eingegliedert werden. Rezeptergebnisse variieren je nach Qualität der Zutaten, exakter Modell der Maschine und Leistung des Heimgefrierschranks. Es wird keine Garantie für ein reproduzierbares Ergebnis gegeben: jedes Rezept ist ein Leitfaden, kein Versprechen.

LEBENSMITTELSICHERHEIT

Lasst Eis nicht länger als 30 Minuten bei Zimmertemperatur. Frostet niemals ein bereits verarbeitetes Eis wieder ein (mikrobiologisches Risiko). Rezepte #2 (Tiramisù), #9 (Crema catalana) und Experimente, die dies vorsehen (#2, #9, #16) BENÖTIGEN AUSSCHLIESSLICH PASTEURISIERTE Eigelbe oder Eiweiße, in Verpackung oder pasteurisiert in Schale, NIEMALS rohe Eier. Serviert keine Zubereitungen mit Eiern immungeschwächten Personen, schwangeren Frauen, Kindern unter 3 Jahren, gebrechlichen älteren Personen. Aufbewahrung: maximal 3 Wochen bei -18°C, mit obligatorischem Re-Spin nach 48 h.

ALLERGENE UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

Lest systematisch die Zusammensetzung der verwendeten Zutaten. Diese Broschüre enthält Rezepte mit: MILCH und Derivaten (alle Rezepte außer #8 und #14 - Sorbets), EIERN (#2, #9), SCHALENFRÜCHTEN (#1, #12, #20), SOJA (in Experimenten mit Lecithin), GLUTEN (#7 Speculoos, #16 Cheesecake, #19 Waffel). Rezept #9 (Crema catalana) schlägt eine laktosefreie Version als Experiment vor. Wenn ihr unverträglich oder allergisch seid, ersetzt oder lasst die Zutat weg und prüft immer die Etiketten der kommerziellen Marken.

"NÄCHSTES MAL"-EXPERIMENTE

Die optionalen Experimente führen Gelato-Werkzeuge ein (Dextrose, Xanthan, Sojalecithin, Johannisbrotkernmehl, Inulin, Glukosesirup, lebensmittelechtes pflanzliches Glycerin, pasteurisiertes Eiweiß). Diese Zutaten sind in der Europäischen Union zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe (E410, E415, E422 usw.). Beachtet die angegebenen Dosierungen SEHR GEWISSENHAFT: für Mikro-Dosierungen (Xanthan 0,15-0,5 g, Johannisbrotkernmehl 0,2-0,3 g, Lecithin 1 g) ist eine Präzisionswaage mit 0,01 g unerlässlich. Pflanzliches Glycerin (#7) hat eine nicht überschreitbare Höchstgrenze von 3 g pro 500-ml-Behälter: Überschreitung dieser Dosis gibt eine klebrige Kaugummi-Konsistenz und kann abführende Wirkungen haben. Allulose, in einigen Foren erwähnt, ist in verschiedenen europäischen Ländern VERBOTEN: verwendet sie NICHT, wenn ihr die lokale Gesetzgebung nicht überprüft habt.

MASCHINE UND GERÄT

Befolgt IMMER das Benutzerhandbuch eures Maschinenherstellers (Tefal, Moulinex, Ninja). Zerlegt die Klinge oder den Motor nur für Reinigungsoperationen, die im offiziellen Handbuch beschrieben sind. Taucht den Motorblock niemals in Wasser. Verwendet die Spülmaschine nicht für die Klinge (verliert Schärfe). Die in den Rezepten angegebenen Zeiten (5-15 min Vorbereitung, 24 h Gefrieren) sind Richtwerte: euer Gefrierschrank kann mehr Zeit erfordern, wenn er nicht kalt genug ist oder oft geöffnet wird. ICED Method ist nicht mit Tefal, Moulinex, Groupe SEB oder Ninja verbunden: Namen werden ausschließlich zur technischen Referenz zitiert.

URHEBERRECHT UND KONTAKTE

© 2026 Stefano Chef • ICED Method. Texte, Rezepte, Layout, Illustrationen: alle Rechte vorbehalten. Kostenloses Teilen der vollständigen und unveränderten PDF ist erlaubt. Verboten: Weiterverkauf, unautorisierte Übersetzung, Extraktion und Weiterverbreitung einzelner Rezepte auf kommerziellen Blogs/Social Media, Verwendung in bezahlten Kursen ohne schriftliche Genehmigung. Rezeptfotos werden vom Autor generiert oder autorisiert. Kontakte • Facebook-Community: facebook.com/groups/icedmethod • Website: icedmethod.com • Fehler, Vorschläge, Meldungen: durch die Facebook-Gruppe.