

Zum Schleckern gut

Auch ohne Eismaschine gelingt die kalte Erfrischung.

REGENBOGENEIS



Zutaten:

200 g tiefgekühlte Himbeeren, 100 ml kalte Milch, 200 g kalte Schlagsahne, 1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Weiße Schokolade, 1 Pck. Dr. Oetker Dekorsterne, 300 g kalte Schlagsahne, etwa 2 EL samtiger Himbeer-Fruchtaufstrich, Dr. Oetker Dekorkreation Blauer Mix oder Rosa Mix, Dr. Oetker Feine Dekorblüten, Marshmallows, einige Fruchtgummis in Regenbogenfarben.

Zubereitung:

Knapp die Hälfte der gefrorenen Himbeeren grob zerkleinern. Kalte Milch und Sahne in einen Rührbecher geben. Dessertpulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann drei Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Zum Schluss die Himbeerstücke und die Dekorsterne (1 EL für die Dekoration zurückbehalten) unterrühren. Masse in sechs Tassen oder Gläser geben, mit übrigen Himbeeren bestreuen und mindestens vier Stunden bei -18 °C gefrieren. Vor dem Servieren Eis etwa zehn Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen. Sahne steif schlagen. Himbeeraufstrich kurz unterstrudeln und in einen Spritzbeutel mit beliebiger Sterntülle geben. Sahnecreme gleichmäßig in großen Tuffs auf die Eisportionen spritzen. Mit Sternen, Dekorkreation, Dekorblüten, Marshmallows und Fruchtgummis beliebig verzieren.

ERDBEER-RHABARBER-EIS

Zutaten:

250 g Erdbeeren, 250 g roter Rhabarber, 250 g Joghurt 10 % Fett, 100 g kalte Schlagsahne, 1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Erdbeer-Geschmack, 50 g Zucker, Pistazien.

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, putzen und grob zerkleinern. Rhabarber waschen, putzen, Fäden abziehen und in sehr feine Scheiben schneiden. Alle Zutaten in einen Standmixer oder Rührbecher geben und fein pürieren. Eismasse in eine große Rührschüssel geben und etwa drei Stunden gefrieren, dabei alle 30 Minuten mit einem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen. Eis portionieren und nach Wunsch mit Pistazien bestreuen.



BASILIKUMEIS

Zutaten:

150 ml Zitronensaft (von etwa 4 Zitronen), 20 Basilikumblätter, 100 g kalte Schlagsahne, 150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic, 75 ml Zitronenlikör, 1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Zitronen-Geschmack, etwa 2 EL Zucker, Zitronenmelisse.

Zubereitung:

Zitronen auspressen und 150 ml Saft abmessen. Basilikumblätter fein hacken. Sahne und Crème fraîche in einen Rührbecher geben. Zitronensaft, Zitronenlikör, Cremepulver und Zucker hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe verrühren. Alles etwa drei Minuten auf höchster Stufe cremig schlagen. Basilikum unterrühren. Creme mindestens drei Stunden gefrieren, zwischendurch immer wieder durchrühren. Eis etwa 15 Minuten vor dem Servieren herausnehmen, leicht antauen lassen und Kugeln portionieren. Mit Zitronenmelisse dekorieren.



VEGANES EIS MIT VANILLESOSSE

Zutaten:

Für das Eis: 150 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre, 180 g Dr. Oetker LoVE it! Pflanzlicher Pudding Schokolade, 270 ml Haferdrink (ungesüßt), 5 EL Speiseöl, 1 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt, 1 Pr. Salz.
Für die Soße: 1 Pck. Dr. Oetker Vanille-Dessert-Soße zum Kochen, 2 geh. EL Zucker, 500 ml Haferdrink (ungesüßt) oder Mandeldrink.

Zubereitung:

Kuvertüre hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Mit den übrigen Zutaten pürieren. Die Eismasse in einen einfriergeeigneten Behälter umfüllen, verschließen und mindestens vier Stunden gefrieren, dabei die erste Zeit stündlich umrühren. Soßenpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mindestens sechs EL von dem Haferdrink glatt rühren. Übrigen Haferdrink aufkochen, vom Herd nehmen, angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Soße unter Rühren einmal kurz aufkochen lassen und während des Erkaltens öfter durchrühren. Das vegane Eis etwa 20 Minuten vor dem Anrichten bei Zimmertemperatur stehen lassen. Dann aus dem Eis Kugeln formen und mit der Dessertsoße servieren.



Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch unter www.bad-aachen.net/!