

ICE, ICE, BABY!

Mit diesen Rezepten aus dem Monsieur Cuisine wird dein Sommer zum eisgekühlten Genuss!



Die 10 beliebtesten Eisrezepte

**Cremig, fruchtig,
schokoladig und nussig –
all das kann dein selbst
gemixtes Eis aus dem
Monsieur Cuisine sein.**



Kein Problem! In diesem Handout verraten wir dir unsere besten Tipps, mit denen jedes Eis im Monsieur Cuisine gelingt. Plus du findest die beliebtesten Eisrezepte.

*Werde Teil
der Community*



Instagram:
@monsieurcuisinerezepte

**An den Monsieur Cuisine,
Eis mixen
und genießen!**

Dein ZauberMix-Team



EISKALTE TIPPS



von Isy



Eure Fragen, Isys Antworten - Hitzewelle kein Problem mit diesen Tipps & Tricks bringst du die Eisdiele direkt zu dir nach Hause.

1 Frische, saisonale Früchte haben das beste Aroma. Wenn du Eis aus gefrorenen Früchten machen möchtest, friere sie einfach selbst ein. Du kannst auch TK-Früchte verwenden, diese schmecken gegebenenfalls weniger süß.

2 Der Monsieur Cuisine kann so einiges an Eis produzieren, allerdings variiert die maximale Menge, je nachdem ob du die TK Früchte zerkleinerst. Du solltest nicht mehr als 350 g an TK Obst verwenden.

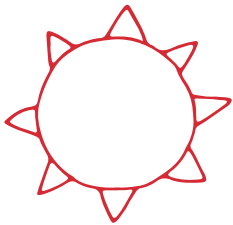
3 Wenn du Milch- oder Sahneeis zubereitest, sorgt ein hoher Fettgehalt für besondere Cremigkeit. Wenn du dich fettarm ernährst, kannst du sie aber auch durch magere Varianten ersetzen. Für veganes Eis einfach zu Pflanzenmilch greifen!

4 Der Zucker im Eis sollte möglichst fein sein. Du kannst ihn im Monsieur Cuisine einfach pulverisieren, dann verleiht er deinem Eis Süße ohne, dass du auf Kristalle beißt.

5 Je nachdem, ob dein Eis Früchte enthält, benötigst du gegebenenfalls weniger Zucker, weil die Früchte selbst süß sind.

6 Cremiges Milcheis enthält in den meisten Fällen auch Eier, sie dienen als Emulgator und verbinden die einzelnen Zutaten. Veganes Eis enthält oft Johannisbrotkernmehl als Ei-Ersatz.



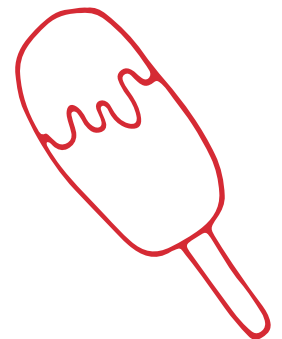


7 Gewürze wie Vanillemark oder auch Zimt verleihen deinem Eis eine besondere Note. Eine Prise Salz rundet die Masse geschmacklich ab.

8 Gehackte Schokolade, Nüsse oder Kekse sorgen für das gewisse Etwas. Das Zerkleinern übernimmt natürlich auch dein Monsieur Cuisine.

9 Der absolute Geheimtipp für cremiges Eis ohne Eismaschine ist etwas Alkohol, z. B. einen hochwertigen Rum. Der Alkohol sorgt dafür, dass das Eis nicht zu 100 % gefriert und schön cremig bleibt. 1 oder 2 EL sind vollkommen ausreichend. Aber Achtung: Für Kinder ist das Eis dann natürlich nicht mehr geeignet.

10 Selbst Eis ohne Ei zaubert der Monsieur Cuisine im Handumdrehen. Eier können durch Proteinpulver oder Kichererbsenwasser (Aquafaba) ersetzt werden. Das ganze erinnert an Schaumkuss-Masse. Bei Vanilleeis kannst du das Ei auch durch Joghurt oder Creme Fraîche ersetzen.



ALLGEMEIN GILT:

Alle Fruchteis-Sorten mit TK Obst können direkt verzehrt werden und brauchen keine extra Kühlzeit. Bei Vanille- und Schokoeis kannst du die Masse flach in einen gefrier geeigneten Behälter füllen, damit sie schneller gefriert und sich später besser aus der Form lösen lässt, bevor du es im Monsieur Cuisine noch einmal cremig schlägst.

Buon appetito!

DIE FORMEL FÜR DAS PERFEKTE EIS

aus nur drei Zutaten



MIT DIESEM
GRUNDREZEPT
GELINGT DIR DEIN
FRÜCHTEEIS
GARANTIERT!

Klingt verlockend? Ist es auch!

Mach dir dein Eis, wie es dir gefällt mit deiner Lieblingskombination!

**DAS PERFEKTE EIS =
GEFRORENES OBST X SAHNE X ZUCKER**

- ★ 60 g Zucker
(kann nach Belieben angepasst werden)
- ★ 300 g TK Obst
(z.B. Himbeeren, Erdbeeren, Mango...)
- ★ 100 g Sahne/ Joghurt/ Milch

- 1 | Zucker in den  geben und **10 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren
- 2 | TK Obst zugeben und **10 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern. Mit dem  nach unten schieben.
- 3 | Sahne zugeben und **30 Sek.** | **Stufe 4** vermengen.

**AUF DIE PLÄTZE,
FERTIG, MIXEN!**



GESUND WIRD'S,
WENN DU DEN
ZUCKER WEGLÄSST,
VEGAN, WENN DU
MILCH DURCH
PFLANZENMILCH
ERSETZT.

DIE 10 BELIEBTESTEN EISREZEPTE



Erdbeer-Softeis mit Minze

00 10
std : min

PRO PORTION: 41 KCAL | 1 G E | 0 G F | 9 G KH

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

- ★ 350 g Erdbeeren (TK)
- ★ 40 g Zucker
- ★ 2 Eiweiß
- ★ Blättchen von 1 Stiel Minze

- 1** Den Zucker in den  geben und **10 Sek. | Stufe 10** pulverisieren.
 - 2** Die Erdbeeren in den Mixbehälter geben und **10 Sek. | Stufe 10** zerkleinern. Mit dem  nach unten schieben und erneut **10 Sek. | Stufe 10** zerkleinern.
 - 3** Eiweiß zugeben und **10 Sek. | Stufe 4** unterrühren. Dann den Rühraufsatz einsetzen, die Minzeblättchen zugeben und das Eis **3 Min. | Stufe 4** cremig aufgeschlagen. Sofort servieren.
- > **TIPP** Du solltest das Softeis direkt essen, da es die cremig-fluffige Konsistenz im Gefrierfach nicht halten kann.



DIE 10 BELIEBTESTEN EISREZEPTE



Klassischer Eiskaffee


00 10
std : min




PRO GLAS: 497 KCAL | 12 G E | 31 G F | 43 G KH

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER À 400 ML

- ★ 200 g Sahne
- ★ 800 g Milch
- ★ 80 g Eiskaffeepulver zzgl. etwas mehr zum Garnieren
- ★ 4 Kugeln Vanilleeis

1 Den Rühraufsatz einsetzen. Die Sahne in den  geben und ohne Zeiteinstellung Stufe 4 unter Sichtkontakt aufschlagen. Den Rühraufsatz entnehmen und die Schlagsahne umfüllen.

2 Milch und Eiskaffeepulver in den  geben und **30 Sek. | Stufe 6** mixen. Den Eiskaffee in 4 Gläser umfüllen. Jeweils eine Kugel Vanilleeis zugeben und mit Schlagsahne toppen. Nach Belieben mit etwas Eiskaffeepulver bestreuen und servieren.

> **TIPP** Für echte Eisliebhaber dürfen auch zwei Kugeln Vanilleeis in den Eiskaffee! Besonders lecker mit echter Bourbon-Vanille!

DIE 10 BELIEBTESTEN EISREZEPTE

„Kinderschokolade“-Eis

00 15
std : min



PRO PORTION: 358 KCAL | 6 G E | 20 G F | 40 G KH

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

ZZGL. 8 STD. RUHEZEIT

- ★ 200 g „Kinderschokolade“ in kleinen Stücken
- ★ 140 g Zucker
- ★ 30 g Traubenzucker
- ★ 30 g Kakaopulver
- ★ 500 g Milch
- ★ 200 g Sahne

AUSSERDEM

- ★ gefrierfester Behälter mit Deckel

1 50 g Kinderschokolade grob hacken und beiseitestellen. Die übrigen Zutaten in den geben und **6 Min.** | **Stufe 2** | 85°C erhitzen. Anschließend **30 Sek.** | **Stufe 6–8** aufsteigend pürieren.

2 Die Eismasse in einen flachen, gefrierfesten Behälter umfüllen und abkühlen lassen. Anschließend mind. 8 Std. tiefkühlen. Den spülen.

3 Die gefrorene Eismasse in ca. 3 cm große Stücke schneiden, in den geben und **20 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern. Die gehackte Kinderschokolade zugeben und **10 Sek.** | **Stufe 4** cremig rühren.

4 Das Eis erneut in den gefrierfesten Behälter geben und für weitere 20–30 Min. einfrieren. Anschließend zu 8 großen Kugeln formen und servieren.

> **TIPP** Johannisbrotkernmehl ist ein Verdickungsmittel und wirkt bei der Herstellung von Eis als Emulgator, das heißt dass sich dadurch wässrige und fettige Anteile besser verbinden. Dies sorgt für eine schöne Konsistenz in eurem Eis. Ihr findet Johannisbrotkernmehl in jedem gut sortierten Supermarkt, im Reformhaus oder im Bioladen. Das Glukosepulver sorgt für eine besonders geschmeidige und cremige Konsistenz. Das Pulver erhaltet ihr online. Alternativ könnt ihr jedoch auch Traubenzucker (Dextrose) verwenden, diese erhaltet ihr im Drogeriemarkt oder im gut sortierten Supermarkt in Pulverform. Auch ohne Glukosepulver und Traubenzucker gelingt das Eis, verwendet dann entsprechend mehr Zucker, das Eis ist dann lediglich etwas weniger cremig.



DIE 10 BELIEBTESTEN EISREZEPTE

Klassisches Vanilleeis

00 15
std : min



PRO PORTION: 526 KCAL | 42 G E | 9 G F | 29 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

ZZGL. 6 STD. RUHEZEIT

- ★ Mark und Schote von 1 Vanilleschote
- ★ 250 g Milch
- ★ 375 g Sahne
- ★ 90 g Zucker
- ★ 5 Eigelb
- ★ 1 Prise Salz

1 Vanillemark und -schote in den geben. Milch, Sahne, Zucker, Eigelb sowie Salz zugeben und **6 Min.** | **Stufe 2** | 90°C erhitzen. Vanilleschote aus dem entfernen.

2 Die Masse etwa 30 Min. abkühlen lassen. Die Vanillemischung in eine flache Form füllen und im Gefrierschrank etwa 6 Std. gefrieren lassen. Die Masse sollte dabei stündlich mit einer Gabel durchgerührt werden, damit sich keine Eiskristalle bilden.

3 Vor dem Servieren das Eis in kleinere Würfel schneiden und **20 Sek.** | **Stufe 7** im zerkleinern, dann mithilfe des **10 Sek.** | **Stufe 5** cremig rühren.



DIE 10 BELIEBTESTEN EISREZEPTE




Erdbeer-Nicecream

00 05
std : min

PRO PORTION: 88 KCAL | 1 G E | 0 G F | 20 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 200 g Erdbeeren zzgl. etwas mehr zum Garnieren
- ★ 3 Bananen gefroren, in Stücken
- ★ 1 TL selbst gemachter Vanillezucker

1 | Alle Zutaten in den  geben, **8 Sek. | Stufe 8** zerkleinern und mit dem  nach unten schieben. Den Vorgang wiederholen und erneut **8 Sek. | Stufe 8** zerkleinern und mit dem  nach unten schieben. Dann **20 Sek. | Stufe 4** cremig rühren. Nicecream auf Schälchen verteilen, nach Belieben mit Erdbeeren garnieren und sofort servieren.





DIE 10 BELIEBTESTEN EISREZEPTE

„Nimm 2“-Eis am Stiel



00 10
std : min

PRO STÜCK: 79 KCAL | 0 G E | 0 G F | 19 G KH

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

ZZGL. 8 STD. RUHEZEIT

- ★ 20 Bonbons (z. B. „Nimm 2“)
- ★ 1000 g Multivitaminsaft

AUSSERDEM

- ★ Holzstiele

1 Die Bonbons im **6 Sek. | Stufe 10** zerkleinern (Achtung, es wird laut) und mit dem nach unten schieben. Den Saft zugeben und **8 Min. | Stufe 3** | 60°C erwärmen.

2 Den Nimm-2-Saft in Popsicle-Formen umfüllen und vollständig abkühlen lassen. Anschließend für 2 Std. in das Gefrierfach stellen, dann die Holzstiele hineinstecken und mindestens für weitere 6 Std. einfrieren.



DIE 10 BELIEBTESTEN EISREZEPTE



Foto: Tina Bumann


Oreo-Shake


00 10
std.: min

PRO PORTION: 838 KCAL | 11 G E | 60 G F | 64 G KH

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER À 300 ML

- ★ 200 g Sahne
- ★ 20 Oreo-Kekse (220 g) zzgl. 2 zum Garnieren
- ★ 400 g Vanilleeis
- ★ 500 g Milch
- ★ 20 g Kakaopulver
- ★ 4 EL Schokoladensoße zum Garnieren

1 Den Rühraufsatz einsetzen. Die Sahne in den  geben und unter Sichtkontakt Stufe 4 ohne Zeiteinstellung steif schlagen. Die Sahne umfüllen und beiseitestellen.

2 Kekse, Eis, Milch und Kakaopulver in den  geben und **30 Sek.** | **Stufe 9** pürieren. Den Shake auf die Gläser verteilen, mit Sahne, Schokosoße und 2 zerbröselten Keksen garnieren und servieren.

> **TIPP** Mit deinem Monsieur Cuisine mixt du nicht nur perfekt geschlagene Sahne und einen cremigen Shake sondern kannst nach Belieben auch die Schokosoße selbst zubereiten. Dafür 150 g Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben, 8 Sek. | Stufe 10 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 125 g Sahne zugeben und 7 Min. | Stufe 1 | 60 °C schmelzen. Die Soße in eine Flasche umfüllen, abkühlen lassen und gut gekühlt innerhalb von 1 Woche verbrauchen.

DIE 10 BELIEBTESTEN EISREZEPTE

Spaghettieis mit ErdbeersöÙe

00 10
std : min






PRO PORTION: 463 KCAL | 13 G E | 28 G F | 32 G KH




ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN


ZZGL. 8 STD. RUHEZEIT


- ★ 250 g Sahne
- ★ 500 g Quark 40 %
- ★ 120 g Zucker
- ★ Mark von 1 Vanilleschote
- ★ 300 g Erdbeeren (TK) aufgetaut
- ★ 50 g WeiÙe Schokolade

1 Den Rühraufsatz einsetzen. Die Sahne in den  geben und ohne Zeiteinstellung auf Stufe 4 unter Sichtkontakt steif schlagen. Den Rühraufsatz entnehmen und die Sahne umfüllen.

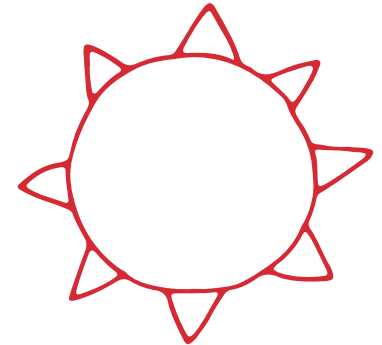
2 Quark, 100 g Zucker und Vanillemark im  **1 Min. | Stufe 4** cremig rühren. Die Sahne unterheben und die Mischung in eine flache, kältebeständige Form füllen und mind. 8 Std. einfrieren. Den  spülen.

3 Die Erdbeeren und restlichen Zucker im  **15 Sek | Stufe 8** pürieren, mit dem  nach unten schieben und Vorgang wiederholen. Den  spülen.

4 WeiÙe Schokolade in Stücken in den  geben und **6 Sek. | Stufe 8** zerkleinern, umfüllen.

5 Kurz vor dem Servieren das Eis in Würfel schneiden und in den  geben. **15 Sek. | Stufe 8** cremig rühren, umfüllen und erneut 20 Min. im Eisstrank kalt stellen.

6 Dann portionsweise durch eine Kartoffelpresse drücken und mit ErdbeersöÙe übergieÙen, gehackte Schokolade darüber geben und servieren.



>TIPP Du kannst natürlich auch frische Erdbeeren statt der gefrorenen verwenden. Und statt Schokoraspeln, kannst du auch Kokosraspeln über das Eis geben. Das entscheidest du ganz nach Saison und persönlichem Geschmack.



DIE 10 BELIEBTESTEN EISREZEPTE

Alkoholfreier Regenbogen-Slush

00 10
std : min


PRO GLAS: 81 KCAL | 1 G E | 0 G F | 17 G KH

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER À 200 ML

ZZGL. 8 STD. GEFRIERZEIT

- ★ 200 g Wasser
- ★ 20 g Waldmeistersirup
- ★ 50 g Traubensaft
- ★ 200 g Maracujasaft
- ★ 200 g Ananassaft
- ★ 100 g Erdbeersaft

1 Wasser mit Waldmeistersirup mischen und anschließend in Eiswürfelbehälter füllen. Die Säfte ebenso in Eiswürfelbehälter füllen und alles 8 Std. oder über Nacht einfrieren.

2 Die bunten Eiswürfel nacheinander im  jeweils **15 Sek.** | **Stufe 7** zerkleinern, in Gläser schichten und eiskalt genießen.



DIE 10 BELIEBTESTEN EISREZEPTE

Rainbow-Eiscreme

00 15
std : min

PRO PORTION: 265 KCAL | 5 G E | 19 G F | 20 G KH

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

ZZGL. 4 STD. RUHEZEIT

- ★ 500 g Sahne
- ★ 400 g gezuckerte Kondensmilch gut gekühlt
- ★ 100 g Frischkäse
- ★ 2 TL selbst gemachter Vanillezucker
- ★ bunte Lebensmittelfarben nach Belieben (z. B. gelb, grün, rosa, pink)
- ★ bunte Zuckerstreusel zum Garnieren

AUSSERDEM

- ★ gefrierfeste Form (ca. 25 x 20 cm)

1 Den Rühraufsatz einsetzen, die Sahne in den geben und **ohne Zeiteinstellung** | **Stufe 4** unter Sichtkontakt steif schlagen. Den Rühraufsatz entnehmen und die Sahne umfüllen.

2 Kondensmilch, Frischkäse und Vanillezucker in den geben und **10 Sek.** | **Stufe 4** glatt rühren. Umfüllen und die Sahne vorsichtig unterheben.

3 Die Eismasse gleichmäßig auf 4 Schüsseln aufteilen, jeweils mit ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe einfärben und vorsichtig unterrühren. In Klecksen in die gefrierfeste Form geben, mit Streuseln bestreuen und für mind. 4 Std., oder über Nacht, in den Gefrierschrank geben.

4 Das Eis aus dem Gefrierschrank nehmen, kurz antauen lassen, zu Kugeln formen und nach Belieben mit weiteren Streuseln garniert servieren.

> **TIPP** Die Rainbow-Eiscreme ist ein echter Hingucker und obendrein einfach und schnell zubereitet! Zum Färben der Eismasse sind sowohl flüssige Lebensmittelfarben als auch -pulver geeignet. Diesen Part übernehmen die Kids übrigens besonders gerne – holt sie euch zur Unterstützung in die Küche! Neben Zuckerstreuseln könnt ihr auch Schokolinsen oder Keksstücke zugeben.

