

*Rosmarino*  
Ice cream maker  
CREAMY PRO 10

REZEPTE



ROSMARINO®

# Erdbeersorbet

Gefrierzeit: 24 Stunden

## ZUTATEN

350 g frische Erdbeeren, gewaschen und in Scheiben geschnitten  
60 g feiner Zucker  
60 ml heißes Wasser (60–70 °C)

## ZUBEREITUNG

1. Geben Sie die Erdbeeren und den Zucker in eine große Schüssel und zerdrücken Sie alles mit einer Gabel. Rühren Sie das Wasser ein und schlagen Sie die Masse, bis sie glatt ist.
2. Gießen Sie die Basis durch ein feinmaschiges Sieb in einen leeren Behälter.
3. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter und frieren Sie ihn bei -20 °C für 24 Stunden ein.
4. Wählen Sie das Programm SORBET zum Verarbeiten.

### Zusätzlicher Tipp

Wählen Sie das Programm RE-SPIN, wenn die Masse krümelig ist, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten.



# Gin-&-Tonic-Sorbet ohne Vorbereitung

Gefrierzeit: 24 Stunden

## ZUTATEN

2 x 250-ml-Dosen vorgemischter Gin Tonic

## ZUBEREITUNG

1. Gießen Sie den vorgemischten Gin Tonic in einen leeren Behälter bis zur, aber nicht über die MAX-FILL-Linie.
2. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter und frieren Sie ihn 24 Stunden bei -20°C ein.
3. Wählen Sie zum Verarbeiten das Programm SORBET.

### Zusätzlicher Tipp

Sie können für dieses Rezept auch jede andere vorgefertigte Cocktailmischung verwenden.

# Wassermelonen-Sorbet

Gefrierzeit: 24 Stunden

## ZUTATEN

3 Esslöffel Agavensirup  
Saft von 1 Limette  
470 g Wassermelone, gewürfelt

## ZUBEREITUNG

1. In einer kleinen Schüssel den Agavensirup mit dem Limettensaft verquirlen.
2. Wassermelonenstücke bis zur MAX-FILL-Linie in den Behälter geben. Agavensirup und Limettensaft über die Wassermelone gießen.
3. Deckel auf den Behälter setzen und bei -20 °C 24 Stunden einfrieren.
4. Anschließend das SORBET-Programm zum Verarbeiten auswählen.

### Zusätzlicher Tipp

Wählen Sie das Programm RE-SPIN, wenn die Masse krümelig ist, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten.



# Zitronensorbet

Gefrierzeit: 24 Stunden



## ZUTATEN

115 g feiner Zucker  
1 Esslöffel Zuckersirup  
240 ml heißes Wasser (60–70°C)  
115 ml Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

1. In einer großen Schüssel Zucker, Zuckersirup und warmes Wasser verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zitronensaft hinzufügen und verquirlen, bis alles vollständig vermischt ist.
2. Die Basis in einen leeren Behälter füllen.
3. Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden bei -20°C einfrieren.
4. Anschließend das SORBET-Programm zum Verarbeiten auswählen.

### Zusätzlicher Tipp

Wählen Sie das Programm RE-SPIN, wenn die Masse krümelig ist, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten.

# Kokos-Mango-Smoothie-Bowl

Gefrierzeit: 24 Stunden

## ZUTATEN

400 ml Kokosmilch  
Frische oder gefrorene Mango bis zur MAX-FILL-Linie, in 2,5 cm-Stücke geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Schütteln Sie kräftig die Dose Kokosmilch und bedecken Sie die Mangos mit der Kokosmilch.
2. Füllen Sie einen leeren Becher bis zur MAX-FILL-Linie mit Mangostücken.
3. Rühren Sie Mango und Kokosmilch um. Falls die Masse zu dick ist, können Sie etwas Kokosmilch hinzufügen. Setzen Sie den Aufbewahrungsdeckel auf den Becher und frieren Sie bei -20 °C für 24 Stunden ein.
4. Wählen Sie das Programm SMOOTHIE BOWL zum Verarbeiten.



# Protein-Smoothie-Bowl mit Erdbeere und Banane

Gefrierzeit: 24 Stunden



## ZUTATEN

200 g frische, reife Bananen und Erdbeeren  
2 Esslöffel Vanille-Proteinpulver  
50 ml roher Agavensirup  
50 ml Ananassaft  
Vollmilch bis zur MAX-FILL-Linie

## ZUBEREITUNG

1. Füllen Sie einen leeren Becher bis zur Markierung mit Bananen und Erdbeeren und mischen Sie alles, bis es gleichmäßig verteilt ist.
2. In einer großen Schüssel die restlichen Zutaten verquirlen, bis alles gut vermischt ist. Die Früchte bis zur MAX-FILL-Linie mit der Mischung bedecken und zum Verbinden umrühren. Falls nötig, mehr Milch hinzufügen, um die MAX-FILL-Linie zu erreichen. Aufbewahrungsdeckel auf den Becher setzen und 24 Stunden bei -20°C einfrieren.
3. Wählen Sie zum Verarbeiten das Programm SMOOTHIE BOWL.

# Mango- & Limetten-Slushie

Gefrierzeit: 24 Stunden

## ZUTATEN

- Zum Einfrieren:  
40 g Kristallzucker  
165 g frische Mangostücke  
140 ml heißes Wasser (60-70 °C)
- Für die Verarbeitung:  
Zum Auffüllen: Wasser, Alkohol oder Limettensaft bis zur MAX-FILL-Linie.

## ZUBEREITUNG

1. Geben Sie den Zucker und die Mangostücke in einen leeren Becher. Vermengen Sie die Mischung mit einer Gabel.
2. Geben Sie heißes Wasser in den Becher und rühren Sie, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Nach dem Abkühlen bei -20 °C für 24 Stunden einfrieren.
4. Nehmen Sie den Becher vor dem Verarbeiten aus dem Gefrierschrank.
5. Fügen Sie den gewünschten Auffüller bis zur MAX-FILL-Linie hinzu.
6. Wählen Sie SLUSHIE zum Verarbeiten. Geben Sie 4 zusätzliche Esslöffel Ihres gewünschten Auffüllers hinzu, dann wählen Sie RE-SPIN.



# Blaubeer-Limonade-Slushie

Gefrierzeit: 24 Stunden

## ZUTATEN

- Zum Einfrieren:  
40 g Zucker  
165 g Blaubeeren  
140 ml Zitronenlimonade
- Für die Verarbeitung:  
Zum Auffüllen: Wasser oder Zitronenlimonade bis zur MAX-FILL-Linie.

## ZUBEREITUNG

1. Geben Sie Zucker und Blaubeeren in einen leeren Becher. Verwenden Sie eine Gabel, um die Mischung zu vermengen.
2. Zitronenlimonade hineingießen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. 24 Stunden bei -20°C einfrieren.
4. Becher vor dem Verarbeiten aus dem Gefrierschrank nehmen.
5. Flüssigkeit bis zur MAX-FILL-Linie hinzufügen.
6. Wählen Sie zum Verarbeiten SLUSHIE. Geben Sie 4 weitere Esslöffel der gewünschten Flüssigkeit hinzu und wählen Sie RE-SPIN.

# Erdbeer-Slushie mit trockenem Roséwein

Gefrierzeit: 24 Stunden

## ZUTATEN

- Zum Einfrieren:  
290 ml trockener Roséwein  
60 g Erdbeeren  
30 g Zucker
- Für die Verarbeitung:  
Zum Auffüllen: Limonade bis zur MAX-FILL-Linie

## ZUBEREITUNG

1. Zucker und Erdbeeren in einen leeren Becher geben. Mit einer Gabel vermengen.
2. Den trockenen Roséwein zugießen und rühren, bis sich der Zucker gelöst hat.
3. Bei -20 °C 24 Stunden einfrieren.
4. Den Becher vor dem Verarbeiten aus dem Gefrierschrank nehmen.
5. Mit der Limonade bis zur MAX-FILL-Linie auffüllen.
6. SLUSHIE zum Verarbeiten auswählen. Weitere 4 Esslöffel der Limonade hinzufügen und RE-SPIN auswählen.



# Trauben-Limonade-Slushie

Gefrierzeit: 24 Stunden

## ZUTATEN

- Zum Einfrieren:  
40 g Zucker  
165 g Trauben  
140 ml Limonade
- Für die Verarbeitung:  
Zum Auffüllen: Wasser oder Limonade bis zur MAX-FILL-Linie.

## ZUBEREITUNG

1. Zucker und Trauben in einen leeren Becher geben. Mit einer Gabel die Mischung vermengen.
2. Limonade dazugießen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. 24 Stunden bei -20°C einfrieren.
4. Den Pint vor dem Verarbeiten aus dem Gefrierfach nehmen.
5. Flüssigkeit bis zur MAX-FILL-Linie auffüllen.
6. SLUSHIE zum Verarbeiten auswählen. Weitere 4 Esslöffel Limonade oder Wasser hinzufügen und RE-SPIN auswählen.

## Frischer Erdbeer- Milchshake

Vorbereitung: 2 Minuten

### ZUTATEN

245 g Vanilleeis  
105 ml Vollmilch  
120 g frische Erdbeeren, ohne Stiel und halbiert

### ZUBEREITUNG

1. Geben Sie alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in einen leeren Behälter (kein Loch erforderlich).
2. Verwenden Sie das Programm MILKSHAKE zum Verarbeiten.



## Oreo- Milchshake

Vorbereitung: 2 Minuten

### ZUTATEN

330 g Vanilleeis  
150 ml Vollmilch  
5 Oreos, zerbröselt

### ZUBEREITUNG

1. Geben Sie das Eis in einen leeren Behälter. Formen Sie mit einem Löffel ein 4 cm breites Loch bis zum Boden des Behälters. Geben Sie Milch und Oreos in das Loch.
2. Verwenden Sie zum Verarbeiten das Programm MILKSHAKE.



## Dicker Schokoladen -Milchshake

Vorbereitung: 2 Minuten

### ZUTATEN

330 g Schokoladeneis  
140 ml Vollmilch

### ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in einen leeren Behälter geben.
2. Mit dem MILKSHAKE-Programm verarbeiten.

### Zusätzlicher Tipp

*Sie können auch jedes Eisrezept aus diesem Leitfaden in einen Milchshake verwandeln. Verarbeiten Sie Ihre gefrorene Basis einfach zuerst mit dem ICE CREAM-Programm. Dann ein Loch auslöfeln, Milch und weitere Zutaten hinzufügen und erneut mit dem MILKSHAKE-Programm verarbeiten.*



## Milchfreier Matcha- Kokos- Milchshake

Vorbereitung: 2 Minuten



### ZUTATEN

225 g veganes Kokosmilch-Eis  
115 ml Kokosmilch  
2 Teelöffel roher Agavendicksaft  
1 Teelöffel Matcha-Pulver

### ZUSÄTZLICHER TIPP

1. Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in einen leeren Behälter geben.
2. Das MILKSHAKE-Programm zum Verarbeiten verwenden.

# Klassischer Coffeiccino

Gefrierzeit: 24 Stunden

## ZUTATEN

- Zum Einfrieren:  
40 g Kristallzucker  
225 ml heißer schwarzer Kaffee, gebrüht  
60 ml Kaffeesahne  
60 ml Vollmilch
- Für die Verarbeitung:  
Zum Auffüllen: Kaffee

## ZUBEREITUNG

1. Geben Sie den Zucker in einen leeren Behälter.
2. Gießen Sie den Kaffee in den Behälter.
3. Rühren Sie, bis sich die Mischung verbindet und der Zucker vollständig aufgelöst ist.
4. Geben Sie Kaffeesahne und Vollmilch in den Becher.
5. Bei -20 °C für 24 Stunden einfrieren.
6. Nehmen Sie den Becher aus dem Gefrierschrank und entfernen Sie den Deckel.
7. Fügen Sie Kaffee bis zur MAX-FILL-Linie hinzu.
8. Wählen Sie das Programm COFFEECCINO zum Verarbeiten.



# Weitere Coffeiccino -Varianten



1. VANILLA COFFEECCINO: Geben Sie etwas Vanilleextrakt in die Milch, um Vanillegeschmack hinzuzufügen.
2. CARAMEL COFFEECCINO: Geben Sie eine Schicht Karamellsauce auf die Oberfläche, um Süße und Geschmack zu intensivieren.
3. MOCHA COFFEECCINO: Geben Sie 1-2 Teelöffel Schokoladensauce zum Espresso, um einen Mocha Coffeiccino zuzubereiten.

# Leichtes, milchfreies Schokoladeneis

Gefrierzeit: 24 Stunden

## ZUTATEN

4 mittelgroße Eigelb  
320 ml Hafercreme  
110 ml Hafermilch  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
2 Esslöffel Kakaopulver  
3 entsteinte Datteln  
3½ Esslöffel Agavensirup

## ZUBEREITUNG

1. Geben Sie alle Zutaten in den Behälter eines Mixers.
2. Mixen Sie auf hoher Stufe, bis alles vollständig vermischt ist.
3. Setzen Sie den Aufbewahrungsdeckel auf den Behälter und frieren Sie 24 Stunden ein.
4. Verwenden Sie das Programm LITE ICE CREAM zum Verarbeiten.

### Zusätzlicher Tipp

Wählen Sie das Programm RE-SPIN, wenn die Masse krümelig ist, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten.



# Milchfreies, Leichtes Vanilleeis

Gefrierzeit: 24 Stunden



## ZUTATEN

320 ml Hafercreme  
150 ml Hafermilch  
1 TL Vanilleextrakt  
3 entsteinte Datteln  
3½ EL Agavensirup

## ZUBEREITUNG

1. Geben Sie alle Zutaten in den Behälter eines Mixers.
2. Mixen Sie die Zutaten auf hoher Stufe, bis alles gut vermischt ist.
3. 24 Stunden bei -20°C einfrieren.
4. Zum Verarbeiten das Programm LITE ICE CREAM verwenden.

### Zusätzlicher Tipp

Wählen Sie das Programm RE-SPIN, wenn die Masse krümelig ist, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten.

# Leichtes Vanilleeis mit Schokostückchen

Gefrierzeit: 24 Stunden

## ZUTATEN

410 ml fettarme Milch  
60 ml Stevia-Rohrzucker-Mischung  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
60 g Mini-Schokostückchen ohne Zucker, zum Untermischen

## FÜR EINE MILCHFREIE ZUBEREITUNG

Verwenden Sie ungesüßte Hafermilch anstelle von fettarmer Milch und vegane Mini-Schokostückchen anstelle der zuckerfreien Schokostückchen.

## ZUBEREITUNG

1. In einer mittelgroßen Schüssel alle Zutaten verquirlen, bis alles vermisch ist und sich die Stevia-Rohrzucker-Mischung aufgelöst hat. Die Mischung 5 Minuten stehen lassen, bis der Schaum nachlässt. Wenn sich der Zucker noch nicht aufgelöst hat, erneut verquirlen.
2. Die Basis in ein leeres Pint füllen. Bei -20 °C 24 Stunden einfrieren.
3. Das Programm LITE ICE CREAM auswählen.
4. Mit einem Löffel ein 4 cm breites Loch bis zum Boden des Pints formen. Schokostückchen in das Loch geben und erneut mit dem MIX-IN-Programm verarbeiten.

### Zusätzlicher Tipp

*Mönchsfrucht-Süßungsmittel mit Erythrit kann als Ersatz für die Stevia-Rohrzucker-Mischung verwendet werden.*



# Leichtes Erdbeer-Eis

Gefrierzeit: 24 Stunden



## ZUTATEN

150 g frische Erdbeeren, geputzt, geviertelt  
4 entsteinte Datteln  
1 Teelöffel Zuckersirup  
1 Teelöffel Zitronensaft  
330 ml Hafercreme

## ZUBEREITUNG

1. In einer großen Schüssel Erdbeeren, entsteinte Datteln, Goldsirup und Zitronensaft vermengen. Mit einer Gabel die Erdbeeren zerdrücken. Die Mischung 10 Minuten stehen lassen und dabei regelmäßig umrühren.
2. Die Creme hinzufügen und gut vermischen.
3. Aufbewahrungsdeckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden bei -20°C einfrieren.
4. Das LITE ICE CREAM-Programm zum Verarbeiten verwenden.

### Zusätzlicher Tipp

*Wählen Sie das Programm RE-SPIN, wenn die Masse krümelig ist, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten.*

# Vanille- & Schokostückchen-Eis

Gefrierzeit: 24 Stunden

## ZUTATEN

3 mittelgroße Eigelb  
19 g Frischkäse, weich  
50 g feiner Zucker  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
140 ml Schlagsahne  
180 ml Vollmilch  
65 g Mini-Schokodrops, zum Untermischen

## ZUBEREITUNG

1. Erhitzen Sie den Frischkäse 10 Sekunden lang in der Mikrowelle.
2. Fügen Sie Zucker und Vanilleextrakt hinzu.
3. Rühren Sie Schlagsahne, Eigelb und Milch langsam ein, bis alles vollständig vermischt ist und sich der Zucker aufgelöst hat.
4. Setzen Sie den Aufbewahrungsdeckel auf den Behälter und frieren Sie bei -20 °C für 24 Stunden ein.
5. Anschließend das Programm ICE CREAM zum Verarbeiten verwenden.
6. Schokolade untermischen: Erstellen Sie mit einem Löffel ein 4 cm breites Loch bis zum Boden der verarbeiteten Portion im Behälter. Geben Sie die Schokodrops in das Loch und verarbeiten Sie erneut mit demselben Verarbeitungsmodus und wählen Sie das Programm MIX-IN.



# Erdbeereis

Gefrierzeit: 24 Stunden



## ZUTATEN

180 g frische Erdbeeren, geputzt, geviertelt  
80 g Zucker  
1 Teelöffel Zuckersirup  
1 Teelöffel Zitronensaft  
210 ml Schlagsahne

## ZUBEREITUNG

1. In einer großen Schüssel Erdbeeren, Zucker, Zuckersirup und Zitronensaft vermengen. Mit einer Gabel die Erdbeeren zerdrücken. Die Mischung 10 Minuten stehen lassen und regelmäßig umrühren.
2. Sahne hinzufügen und mischen, bis alles gut vermischt ist.
3. Aufbewahrungsdeckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden bei -20°C einfrieren.
4. Zum Verarbeiten das Programm ICE CREAM verwenden.

# Einfaches Schokoladeneis

Gefrierzeit: 24 Stunden

## ZUTATEN

18 g Frischkäse, weich  
20 g Kakaopulver  
53 g feiner Zucker  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
150 ml Sahne  
230 ml Vollmilch

## ZUBEREITUNG

1. Den Frischkäse 10 Sekunden lang in der Mikrowelle erwärmen.
2. Kakaopulver, Zucker und Vanilleextrakt hinzufügen.
3. Sahne und Milch langsam einrühren, bis alles vollständig vermischt ist und sich der Zucker aufgelöst hat.
4. Aufbewahrungsdeckel auf den Behälter setzen und bei -20 °C 24 Stunden einfrieren.
5. Mit dem ICE CREAM-Programm verarbeiten.



# Milchfreies Vanille-Kokoseis

Gefrierzeit: 24 Stunden



## ZUTATEN

405 g vollfette, ungesüßte Kokosmilch  
95 g feiner Zucker  
1 Teelöffel Vanilleextrakt

## ZUBEREITUNG

1. Die Dose Kokosmilch schütteln oder umrühren.
2. Alle Zutaten verquirlen, bis alles gut vermischt ist und sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Aufbewahrungsdeckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden bei -20°C einfrieren.
4. Das ICE CREAM-Programm zum Verarbeiten verwenden.

## Zusätzlicher Tipp

Wählen Sie das Programm RE-SPIN, wenn die Masse krümelig ist, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten.

# Frozen Espresso Martini

Gefrierzeit: 24 Stunden

## ZUTATEN

- Zum Einfrieren:  
130 ml starker Espresso  
45 g feiner Zucker  
165 ml heißes Wasser (60-70 °C)
- Für die Verarbeitung:  
Zum Auffüllen: 100 ml Wodka und 35 ml Kahlua.

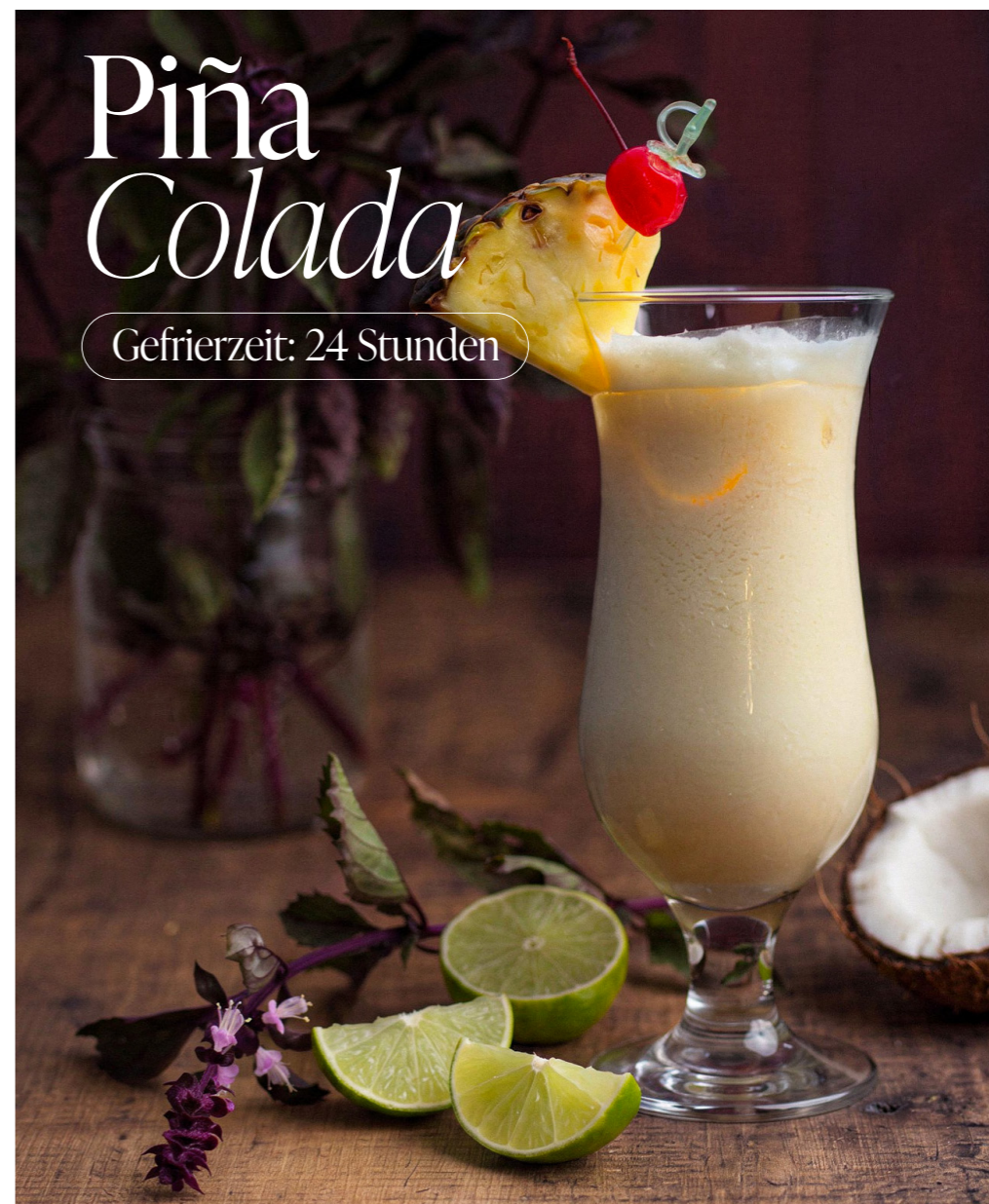
## ZUBEREITUNG

1. Geben Sie Espresso, Zucker und heißes Wasser in den Becher.
2. Rühren Sie, bis sich die Mischung verbindet und der Zucker aufgelöst ist.
3. Bei -20 °C für 24 Stunden einfrieren.
4. Nehmen Sie den Becher aus dem Gefrierschrank und entfernen Sie den Deckel.
5. Fügen Sie die Zutaten zum Auffüllen bis zur MAX-FILL-Linie hinzu.
6. Wählen Sie das Programm FROZEN DRINK zum Verarbeiten.



# Piña Colada

Gefrierzeit: 24 Stunden



## ZUTATEN

- Zum Einfrieren:  
2 x 165-ml-Dosen Piña-Colada-Cocktail
- Für die Verarbeitung:  
Zum Auffüllen: 70 ml Kokoscreme und 70 ml Ananassaft.

## ZUBEREITUNG

1. Gießen Sie die vorgemischte Piña Colada in den Becher.
2. Rühren Sie, bis die Mischung verbunden ist.
3. 24 Stunden bei -20°C einfrieren.
4. Becher aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel entfernen.
5. Die Zutaten zum Auffüllen bis zur MAX-FILL-Linie einfüllen.
6. Wählen Sie zum Verarbeiten das Programm FROZEN DRINK.

# Gefrorenes Mango-Getränk

Gefrierzeit: 24 Stunden

## ZUTATEN

- Zum Einfrieren:  
220 g Mango, geschält und gewürfelt  
125 ml Kokosmilch  
25 ml Honig
- Für die Verarbeitung:  
Pour-in: 100 ml Orangensaft.

## ZUBEREITUNG

1. Mango, Kokosmilch und Honig in das Pint geben.
2. Umrühren, bis die Mischung vollständig vermischt ist.
3. Bei -20 °C 24 Stunden einfrieren.
4. Pint aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel vom Pint entfernen.
5. Pour-in-Zutaten bis zur MAX-FILL-Linie hinzufügen.
6. FROZEN DRINK-Programm zum Verarbeiten auswählen.



# Gefrorener Joghurt mit Feigen, *Honig* & *Ingwer*

Gefrierzeit: 24 Stunden

## ZUTATEN

90 ml Naturjoghurt aus Vollmilch  
 135 ml Schlagsahne  
 135 ml Vollmilch  
 70 g feiner Zucker  
 1 Teelöffel Vanilleextrakt  
 40 g Eingelegter Ingwer in Sirup, abgetropft und fein gehackt  
 3 kleine reife Feigen, gehackt  
 2 Esslöffel Honig

## ZUBEREITUNG

1. Schlagen Sie in einer großen Schüssel Joghurt, Sahne, Milch, Zucker und Vanille auf, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Geben Sie Ingwer, Feigen und Honig in die Schüssel und rühren Sie, bis die Mischung vollständig verbunden ist.
3. Gießen Sie die Basis in einen leeren Becher bis zur MAX-FILL-Linie.
4. Bei -20 °C für 24 Stunden einfrieren.
5. Wählen Sie anschließend das Programm FROZEN YOGURT zum Verarbeiten.



# Vanille-Frozen-Yoghurt

Gefrierzeit: 24 Stunden



## ZUTATEN

100 ml Naturjoghurt aus Vollmilch  
 150 ml Schlagsahne  
 150 ml Vollmilch  
 75 g feiner Zucker  
 1 Teelöffel Vanilleextrakt

## ZUBEREITUNG

1. Joghurt, Sahne, Milch, Zucker und Vanille in eine große Schüssel geben und verquirlen, bis die Mischung vollständig verbunden ist und sich der Zucker gelöst hat.
2. Basis in einen leeren Becher bis zur MAX-FILL-Linie gießen.
3. 24 Stunden bei -20°C einfrieren.
4. Wählen Sie zum Verarbeiten das Programm FROZEN YOGURT.

### *Zusätzlicher Tipp*

*Wählen Sie das Programm RE-SPIN, wenn die Masse krümelig ist, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten.*

# Gefrorener Erdbeer- Bananen-Joghurt

Gefrierzeit: 24 Stunden

## ZUTATEN

130 g Banane, geschält und in 2,5 cm große Stücke geschnitten  
170 g frische (entstielte) oder gefrorene, aufgetaute Erdbeeren  
100 g Kristallzucker  
40 ml Vollmilch  
20 ml Orangensaftkonzentrat, aufgetaut  
½ Teelöffel reiner Vanilleextrakt  
110 ml fettfreier oder fettarmer Vanillejoghurt

## ZUBEREITUNG

1. Banane, Erdbeeren, Zucker, Milch, Orangensaftkonzentrat und Vanille in einen Mixerbecher (oder eine Küchenmaschine mit scharfer Klinge) geben und auf hoher Stufe mixen, bis die Masse glatt und homogen ist. In eine mittelgroße Schüssel füllen und den Joghurt mit einem Schneebesen unterrühren.
2. Alle Zutaten vermischen und bis zur MAX-FILL-Linie in das Pint füllen.
3. Bei -20 °C 24 Stunden einfrieren.
4. FROZEN YOGURT-Programm zum Verarbeiten auswählen.

### *Zusätzlicher Tipp*

*Wählen Sie das Programm RE-SPIN, wenn die Masse krümelig ist, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten.*



# Gesalzenes Karamell-Gelato

Gefrierzeit: 24 Stunden

## ZUTATEN

80 g Kristallzucker  
235 ml Schlagsahne, zusammen mit Milch in der Mikrowelle auf 50 °C erwärmt  
180 ml Vollmilch  
1 Teelöffel Meersalzflöcken  
5 mittelgroße Eigelb  
1 Teelöffel Vanilleextrakt

## ZUBEREITUNG

1. Geben Sie den Zucker in einen mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze und rühren Sie gelegentlich mit einem Holzlöffel, bis er schmilzt und zu einer kräftigen kupferfarbenen Karamellfarbe karamellisiert und gerade beginnt zu rauchen (das kann etwa 10 Min. dauern).
2. Nehmen Sie den Topf vom Herd und schlagen Sie nach und nach die Hälfte der Sahne, die Milch und das Salz ein. Das Karamell wird zu einem Klumpen verhärten. Stellen Sie den Topf wieder auf niedrige Hitze und rühren Sie, bis sich jedes verhärtete Stück Karamell aufgelöst hat. Geben Sie die restliche Milch und Sahne hinzu.
3. Verquirlen Sie in einer kleinen Schüssel die Eigelbe leicht und schlagen Sie dann eine kleine Menge der warmen Karamellmischung ein.
4. Schlagen Sie die Eigelbe in die Karamellmischung im Topf ein und stellen Sie die Hitze auf mittlere Stufe. Rühren Sie dabei ständig mit einem Schneebesen oder Silikonspatel. Kochen Sie, bis die Temperatur auf einem Küchenthermometer 75–80 °C erreicht.
5. Nehmen Sie die Basis vom Herd, fügen Sie Vanille hinzu und gießen Sie durch ein feinmaschiges Sieb in einen leeren Behälter. Stellen Sie den Behälter in ein Eisbad.
6. Nach dem Abkühlen bei -20 °C für 24 Stunden einfrieren.
7. Wählen Sie das Programm GELATO zum Verarbeiten.



# Reichhaltiges Schokoladen-Gelato

Gefrierzeit: 24 Stunden



## ZUTATEN

5 große Eigelb  
85 g feiner Zucker  
15 g Kakaopulver, gesiebt  
240 ml Schlagsahne  
105 ml Vollmilch  
52 g dunkle Schokolade (74 % Kakaoanteil), in kleine Stücke gebrochen

## ZUBEREITUNG

1. Eigelb, Zucker und Kakaopulver in einen kleinen Topf geben. Mit einem Schneebesen verquirlen, bis alles vollständig vermischt ist.
2. Sahne und Milch hinzufügen und unterrühren.
3. Den Topf bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und kontinuierlich mit einem Schneebesen oder Silikonspatel rühren. Kochen, bis die Temperatur auf einem Küchenthermometer 75–80°C erreicht.
4. Vom Herd nehmen, Schokolade einrühren und durch ein feines Sieb in einen leeren Behälter gießen. Behälter in ein Eisbad stellen.
5. Nach dem Abkühlen 24 Stunden bei -20°C einfrieren.
6. Wählen Sie zum Verarbeiten das Programm GELATO.

# Honig-Gelato

Gefrierzeit: 24 Stunden

## ZUTATEN

4 mittelgroße Eigelb  
215 ml Schlagsahne  
215 ml Vollmilch  
70 g kräftiger, aromatischer Honig (z. B. Waldhonig)  
große Prise Salz

## ZUBEREITUNG

1. In einer kleinen Schüssel die Eigelbe leicht verquirlen und beiseitestellen.
2. Schlagsahne, Milch, Honig und Salz in einen Topf geben und verrühren.
3. Den Topf bei mittlerer Hitze erhitzen und dabei ständig mit einem Schneebesen, Holzlöffel oder Silikonspatel rühren.
4. Eine kleine Menge der warmen Honigmischung in die Eigelbe einrühren, dann die Eigelbe in den Topf einrühren und weiter kochen, bis die Temperatur auf einem Küchenthermometer 75–80 °C erreicht.
5. Die Basis vom Herd nehmen und durch ein feinmaschiges Sieb in einen leeren Behälter gießen. Becher in ein Eisbad stellen.
6. Nach dem Abkühlen bei -20 °C 24 Stunden einfrieren.
7. GELATO-Programm zum Verarbeiten auswählen.

## Zusätzlicher Tipp

Wählen Sie das Programm RE-SPIN, wenn die Masse krümelig ist, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten.



# Erdnussbutter-Gelato

Gefrierzeit: 24 Stunden



## ZUTATEN

3 große Eigelb  
100 ml cremige Erdnussbutter  
65 g Kristallzucker  
100 ml Vollmilch  
150 ml Kaffeesahne  
1 Teelöffel reiner Vanilleextrakt

## ZUBEREITUNG

1. Eigelb, Erdnussbutter und Zucker in einen kleinen Topf geben und verquirlen, bis alles vollständig vermischt ist.
2. Milch hinzufügen und rühren, bis die Masse glatt ist und sich der Zucker aufgelöst hat. Kaffeesahne und Vanille einrühren.
3. Den Topf bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und dabei ständig mit einem Schneebesen oder einem Gummispatel rühren. Kochen, bis die Temperatur auf einem Küchenthermometer 75–80°C erreicht.
4. Die Basis vom Herd nehmen und durch ein feinmaschiges Sieb in einen leeren Becher bis zur MAX-FILL-Linie gießen. Den Becher in ein Eisbad stellen.
5. Nach dem Abkühlen 24 Stunden bei -20°C einfrieren.
6. Das GELATO-Programm zum Verarbeiten auswählen.

ROSMARINO®

*www.vitapur.de*

*www.vitapur.at*