

Weitere Eis-Rezepte

Pistazien-Gelato

- 150 g ungesüßtes Pistazienmus unter die abgekühlte Creme mischen

Frucht-Gelato

- 200 g Fruchtpüree (z. B. Himbeer oder Mango) in die abgekühlte Creme einarbeiten

Tipp:

- Ein Schuss Alkohol (z. B. Likör) oder etwas Glukosesirup kann hinzugefügt werden, um die Textur geschmeidiger zu machen.

Servieren:

- Wir servieren das Eis mit einem Heidelbeerkompott und einer guten Portion Streusel.

Heidelbeere-Kokos-Eis

Zutaten

- 300 g Heidelbeeren (noch besser sind kandierte Heidelbeeren, dann sollte aber der Zucker im Rezept reduziert werden!)
- 200 ml Heidelbeerpüree (z. B. Pointhier oder Boiron)
- 150 ml Kokoswasser
- 20 g Agavendicksaft
- 30 g Kokoszucker
- 1 Spritzer Zitrone

Zubereitung

- Alle Zutaten - bis auf die Heidelbeeren, das Heidelbeerpüree und die Zitrone - in einem Topf sirupartig einkochen
- Die Heidelbeeren zugeben und ebenfalls leicht erwärmen
- Anschließend abgedeckt erkalten lassen und abgedeckt im Kühlschrank bis zur Verwendung lagern
- Vor dem Servieren noch einmal aufrühren

Leftover-Knusper-Cake

Zutaten

- 200 g Kuchenreste (Mandelkuchen, Brownie, Gewürzkuchen, Schokoladenkuchen, Marmorkuchen, Cookies, Stollen, Waffelbruch etc.)
- 40 g Butter
- 40 g Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- ggf. Trockengewürze

Zubereitung

- Die Kuchenreste in einem Mixer grob zerschlagen
- In schäumender Butter zusammen mit dem Zucker, den Gewürzen und Salz schwenkend karamellisieren
- Anschließend auf einem Blech ausgebreitet bei 120°C Ober-/Unterhitze knusprig trocknen
- Auskühlen lassen und luftdicht sowie trocken lagern

Dinner Party at the Beach!: Himbeer-Granité

Zutaten

- 480 g Himbeerpüree
- 60 g Zucker (je nach Süße des Apfelsafts anpassen)
- 20 g Zitronensaft oder Limettensaft (frisch gepresst)
- 20 g Orangensaft, frisch
- 1 Prise Salz

Dekoration

- ein paar frische Himbeeren
- etwas frische Minze
- Orangen- oder Zitronenabrieb

Zubereitung

- Alle Zutaten mit einem Mixstab gründlich mixen
- Die Mischung in eine flache Schale gießen
- Im Gefrierschrank etwa 1 Stunde frieren
- Sobald die Mischung anfängt, fest zu werden, mit einer Gabel grob durchrühren, um die Bildung von Eiskristallen zu fördern (diesen Vorgang etwa alle 30 Minuten wiederholen, bis das Granité eine feinkörnige, schneeartige Konsistenz hat (insgesamt ca. 4 lähmende Stunden lang. Es lohnt sich aber allemal!!)

Servieren:

- Wir servieren das Granité in old fashioned Cocktail-Gläsern, das macht es zu einem wirklich

besonderen Hingucker - garniert mit frischen Himbeeren, ggf. etwas Minze und Orangen- oder Zitronenabrieb.

Quelle:

<https://www.hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/hallo-hessen/rezepte/rezepte-selbstgemachtes-eis-v1,kochen-10080.html>

From:

<https://wiki.fritzcloud.net/> - **FritzWiki**

Permanent link:

https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:getraenke:weitere_eis-rezepte

Last update: **12.08.2025 09:01**

