

Eis-Freude mit Kurt



ROMMELSBACHER
GERMANY

ROMMELSBACHER

Inhaltsverzeichnis

- 3** Frozen Joghurt
- 4** Vanille Eis
- 4** Schokoladen Eis
- 5** Mokka Eis
- 7** Dulce de Leche Eis
- 9** Gin Tonic Eis
- 11** Ananas Sorbet
- 13** Gazpacho Eis
- 14** Himbeer-Prosecco Eis
- 15** Melonen-Feta Eis
- 17** Veganes Avocado-Kokos Eis
- 19** Protein Eis



Wichtiger Hinweis für gutes Gelingen

Den Gefrierbehälter vor Verwendung für
12 Stunden bei -18 °C im 4-Sterne
Gefrierfach vorfrostern.

REZEPTHEFT LIEBER IN
GEDRUCKTER FORM?

Gerne →





FROZEN
YOGURT

Frozen Joghurt

ZUTATEN

- 500 g Naturjoghurt 3,5%
- 50 g Puderzucker
- 1 Tütchen Vanillezucker

VORBEREITUNG

1 Den Gefrierbehälter für 12 Stunden bei -18°C im Gefrierschrank frosten.

ZUBEREITUNG

- 1 Die Zutaten abmessen und in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren.
- 2 Die Eismasse für 2 – 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 3 Den Gefrierbehälter in die Eismaschine setzen.
- 4 Das Gerät starten und die abgekühlte Eismasse einfüllen.
- 5 Die Eismasse für 20 – 40 Minuten bis zur gewünschten Konsistenz rühren lassen.

TIPP

Verfeinern Sie den Frozen Yogurt mit Obstpüree, Keksen oder einer Soße Ihrer Wahl.

Vanille Eis

ZUTATEN

200 ml Vollmilch
200 ml Sahne
100 g Zucker
Mark einer Vanilleschote

VORBEREITUNG

1 Den Gefrierbehälter für 12 Stunden bei -18°C im Gefrierschrank frosten.

ZUBEREITUNG

1 Die Zutaten in eine große Rührschüssel geben und so lange mit einem Schneebesen oder Handrührgerät glatrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

2 Die Eismasse für 2 – 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3 Danach den Gefrierbehälter in die Eismaschine setzen.

4 Das Gerät starten und die abgekühlte Eismasse einfüllen.

5 Die Eismasse für 20 – 40 Minuten bis zur gewünschten Konsistenz rühren lassen.

Schokoladen Eis

ZUTATEN

200 ml Vollmilch
200 ml Sahne
2 EL Zucker
200 g Zartbitterkuvertüre
1 EL Kakaopulver

VORBEREITUNG

1 Den Gefrierbehälter für 12 Stunden bei -18°C im Gefrierschrank frosten.

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten abmessen und in einen Topf geben.

2 Die Zutaten werden so lange vorsichtig unter Rühren im Topf bei mittlerer Temperatur erhitzt, bis sich die Kuvertüre vollständig aufgelöst hat.

3 Die Rohmasse abkühlen und am besten über Nacht im Kühlschrank lagern.

4 Den Gefrierbehälter in die Eismaschine setzen.

5 Das Gerät starten und die abgekühlte Eismasse einfüllen.

6 Die Eismasse für 20 – 40 Minuten bis zur gewünschten Konsistenz rühren lassen.



MIT MILCH & SAHNE

Mokka Eis

ZUTATEN

400 g gezuckerte Kondensmilch
200 g Sahne
1 TL Instant Kaffee
5 Stck. Schoko-Kaffee-Pralinen

VORBEREITUNG

1 Den Gefrierbehälter für 12 Stunden bei -18°C im Gefrierschrank frosten.

ZUBEREITUNG

- 1 Die Pralinen werden zusammen mit der Sahne grob zerkleinert (z. B. im Standmixer oder mit dem Pürierstab).
- 2 Anschließend die gezuckerte Kondensmilch und den Instant-Kaffee unterrühren.
- 3 Die Eismasse für 2 – 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 4 Den Gefrierbehälter in die Eismaschine setzen.
- 5 Das Gerät starten und die abgekühlte Eismasse einfüllen.
- 6 Die Eismasse für 20 – 40 Minuten bis zur gewünschten Konsistenz rühren lassen.



Dulce de Leche Eis

ZUTATEN

100 g Vollmilch
200 g Schlagsahne
2 Eigelbe
50 g Zucker
125 g Dulce de Leche
½ EL Vanilleextrakt
½ TL Salz

ALS TOPPING:

etwas Dulce de Leche
Karamellbonbons

VORBEREITUNG

1 Den Gefrierbehälter für 12 Stunden bei -18°C im Gefrierschrank frosten.

ZUBEREITUNG

- 1 Milch und Sahne in einen Topf geben und langsam erhitzen.
- 2 Währenddessen die Eigelbe mit dem Zucker, dem Salz und dem Vanilleextrakt in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen (oder Handrührgerät) weißschaumig aufschlagen.
- 3 Die heiße Milch-Sahne-Mischung nun unter stetigem Rühren und in einem dünnen Strahl zur Eigelbmischung geben.
- 4 Sobald alles miteinander vermengt ist, die Masse zurück in den Topf geben und unter Rühren auf etwa 75 °C erhitzen. Die Masse sollte deutlich andicken aber keinesfalls kochen.
- 5 Jetzt die Mischung durch ein Sieb in eine Schüssel geben. Etwa 4/5 der Dulce de Leche hinzufügen und mit dem Schneebesen glattrühren. Das kann einen Moment dauern.
- 6 Den Gefrierbehälter in die Eismaschine setzen.
- 7 Das Gerät starten und die abgekühlte Eismasse einfüllen.
- 8 Die Eismasse für 20 – 40 Minuten bis zur gewünschten Konsistenz rühren lassen.
- 9 Die restliche Dulce de Leche ebenfalls über das Eis verteilen.



Gin Tonic Eis

(mit Alkohol)

ZUTATEN

100 g Zucker
100 ml Wasser
50 ml Limettensaft
100 g Gurke
200 ml Tonic Water
30 ml Gin

VORBEREITUNG

- 1 Den Gefrierbehälter für 12 Stunden bei -18°C im Gefrierschrank frosten.
- 2 Den Zucker zusammen mit dem Wasser in einem kleinen Topf erhitzen. Mit einem Schneebesen gelegentlich umrühren. So lange köcheln, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und ein Zuckersirup entstanden ist. Den Sirup komplett abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG

- 1 Für das Eis die Gurke schälen und mit dem Limettensaft (z.B. im Multizerkleinerer) pürieren.
- 2 Das Tonic Water und den Gin unterrühren. Den abgekühlten Zuckersirup ebenfalls einrühren.
- 3 Den Gefrierbehälter in die Eismaschine setzen.
- 4 Das Gerät starten und die abgekühlte Eismasse einfüllen.
- 5 Die Eismasse für 20 – 40 Minuten bis zur gewünschten Konsistenz rühren lassen.

TIPP

Gin Tonic Eis kann auch als Eis am Stiel serviert werden. Dazu die Eismasse (sobald sie gut cremig gefrostet ist) aus der Eismaschine nehmen und damit Stieleis-Förmchen befüllen. Stiele einlegen und die Förmchen in den Gefrierschrank geben. Nach 2 – 3 Stunden ist der „Steckerl-Drink“ fertig zum Genießen.



Ananas Sorbet

ZUTATEN

500 ml Ananassaft
1 Stück Zitrone
(den Saft davon)
70 g Zucker

VORBEREITUNG

1 Den Gefrierbehälter für 12 Stunden bei -18°C im Gefrierschrank frosten.

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten mit einem Schneebesen schaumig aufschlagen.

2 Die Eismasse für 2 – 3 Stunden im Kühlschrank lagern.

3 Den Gefrierbehälter in die Eismaschine setzen.

4 Das Gerät starten und die abgekühlte Eismasse einfüllen.

5 Die Eismasse für 20 – 40 Minuten bis zur gewünschten Konsistenz rühren lassen.

TIPP

Ananas Sorbet kann auch als Eis am Stiel serviert werden. Dazu die Eismasse (sobald sie gut cremig gefrostet ist) aus der Eismaschine nehmen und damit Stieleis-Förmchen befüllen. Stiele einlegen und die Förmchen in den Gefrierschrank geben. Nach 2 – 3 Stunden ist die Erfrischung am Stiel fertig zum Genießen.



SORBET

Gazpacho Sorbet

ZUTATEN

1 rote Paprika
½ Salatgurke
200 g Strauchtomaten
1 rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
½ Zitrone
50 g Olivenöl
100ml Gemüsebrühe
1 Scheibe Toastbrot
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Salz und Pfeffer
Rauchpaprikapulver
½ TL Zucker
Olivenöl zum Braten

VORBEREITUNG

1 Den Gefrierbehälter für 12 Stunden bei -18°C im Gefrierschrank frosten.

ZUBEREITUNG

- 1 Die Paprika waschen, vierteln, von Kernen befreien.
- 2 Den Knoblauch schälen, halbieren, in feine Blättchen schneiden, dann in einem Topf mit heißem Olivenöl goldgelb rösten.
- 3 Zwiebeln schälen und (in einem Multizerkleinerer/Küchenmaschine/Standmixer) sehr fein hacken.
- 4 Gurke und Tomaten waschen, vom Strunk befreien, grob würfeln und mit dem Toastbrot zu den Zwiebeln geben und alles fein mixen.
- 5 Den Inhalt in eine große Schüssel geben.
- 6 Jetzt Paprika, Knoblauch, Olivenöl, Gewürze und Kräuter mit der Gemüsebrühe und dem Saft der Zitrone fein pürieren.
- 7 Den Inhalt zu den anderen Zutaten geben und alles miteinander verrühren.
- 8 Mit den Gewürzen abschmecken. Die Eismasse für 2 – 3 Stunden im Kühlschrank vorkühlen.
- 9 Den Gefrierbehälter in die Eismaschine setzen.
- 10 Das Gerät starten und die abgekühlte Eismasse einfüllen.
- 11 Die Eismasse für 20 – 40 Minuten bis zur gewünschten Konsistenz rühren lassen.

TIPP

Ist etwas übrig von dieser geestigen Sommersuppe, kann sie im Kühlschrank aufbewahrt werden und innerhalb von 2 - 3 Tagen kalt genossen werden.



SORBET

Himbeer-Prosecco Eis (mit Alkohol)

ZUTATEN

400 g Tiefkühl-Himbeeren
50 g Zucker
100 ml Prosecco
100 g Himbeer-Eistee oder Saft
sowie 100 ml -150 ml
Prosecco pro Glas

VORBEREITUNG

1 Den Gefrierbehälter für 12 Stunden bei -18°C im Gefrierschrank frosten.

ZUBEREITUNG

1 Die Himbeeren zusammen mit dem Zucker und dem Himbeer-Eistee in einem Topf aufkochen, bis der Zucker geschmolzen ist.

2 Den Topfinhalt abkühlen lassen und 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3 Den Gefrierbehälter in die Eismaschine setzen.

4 Das Gerät starten und die abgekühlte Eismasse einfüllen.

5 Die Eismasse für 40 Minuten bis zur gewünschten Konsistenz rühren lassen.

6 Ist das Eis fertig, setzt man davon je eine Eiskugel in einen Sektkelch und füllt mit Prosecco auf.



SPEZIALITÄTEN

Melonen-Feta Eis

ZUTATEN

350 g Wassermelone fein püriert

100 g Feta Käse fein gerieben

Salz und Pfeffer

VORBEREITUNG

1 Den Gefrierbehälter für 12 Stunden bei -18°C im Gefrierschrank frosten.

ZUBEREITUNG

1 Die Zutaten vermischen und ausreichend vorkühlen.

2 Den Gefrierbehälter in die Eismaschine setzen.

3 Das Gerät starten und die abgekühlte Eismasse einfüllen.

TIPP

Perfekt als erfrischendes Topping auf dem Salat



Veganes Avocado-Kokos Eis

ZUTATEN

- 400 g Kokosmilch
- 1 Avocado
- 100 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz

VORBEREITUNG

- 1 Den Gefrierbehälter für 12 Stunden bei -18°C im Gefrierschrank frosten.

ZUBEREITUNG

- 1 Die Avocado vom Kern und der Schale befreien.
- 2 Das Fleisch der Avocado wird zusammen mit den übrigen Zutaten fein püriert.
- 3 Die Rohmasse wird 2 – 3 Stunden vorgekühlt.
- 4 Den Gefrierbehälter in die Eismaschine setzen.
- 5 Das Gerät starten und die abgekühlte Eismasse einfüllen.
- 6 Die Eismasse für 20 – 40 Minuten bis zur gewünschten Konsistenz rühren lassen.



Protein Eis

Protein-Eiscreme enthält im Vergleich zu herkömmlicher Eiscreme viel mehr Eiweiß, weniger Kohlenhydrate und hat einen niedrigeren Fettgehalt. Es ist daher das perfekte Sportler-Dessert, um nach einem anstrengenden Workout eine erhöhte Proteinzufuhr zu bieten.

ZUTATEN

300 g körniger Frischkäse
100 g Milch 3,5%
30 g Ahornsirup
½ TL Vanilleextrakt
Topping nach Wahl,
z.B. Beeren oder Nüsse

VORBEREITUNG

1 Den Gefrierbehälter für 12 Stunden bei -18°C im Gefrierschrank frosten.

ZUBEREITUNG

- 1 Alle Zutaten abmessen und sehr fein pürieren.
- 2 Die Eismasse im Kühlschrank runterkühlen.
- 3 Den Gefrierbehälter in die Eismaschine setzen.
- 4 Das Gerät starten und die abgekühlte Eismasse einfüllen.
- 5 Die Eismasse für 20 – 40 Minuten bis zur gewünschten Konsistenz rühren lassen.
- 6 Mit frischen Beeren oder Nüssen serviert, ergibt es eine gesunde Nascherei.



ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18 • 91550 Dinkelsbühl
info@rommelsbacher.de • www.rommelsbacher.de



IM-12_RB_V00-R1_R2609

Technische Änderungen und Farbänderungen vorbehalten.