

# Eis-Freude mit Kurt

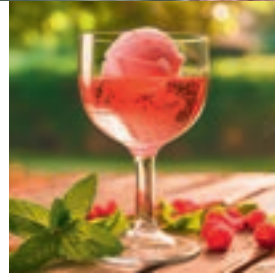


ROMMELSBACHER  
GERMANY

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.



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.

R2409 – Technische Änderungen und Farbänderungen vorbehalten.



**ROMMELSBACHER**  
ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Str. 18 • 91550 Dinkelsbühl • Deutschland  
Tel. 09851/57 58 0 • [www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de) • [info@rommelsbacher.de](mailto:info@rommelsbacher.de)

Reg.-Gericht Ansbach HRB-Nr. 77  
Geschäftsführer: Sigrid Klenk, Willi Klenk

