

**Thuri Maag**

## **Eiscreme selbermachen**

**Köstlich erfrischend -  
aus natürlichen Zutaten**



**MIDENA**

## **Inhalt**

<b>Vorwort</b>	9
<b>Eis-ABC</b>	10
<b>Eismaschine</b>	26
<b>Sorbets aus Beeren</b>	
Erdbeersorbet	27
Himbeersorbet	28
Johannisbeersorbet	28
Heidelbeer-/Blaubeersorbet	30
Schwarzes Holunderbeerensorbet	31
Stachelbeersorbet	32
Schlehdornbeerensorbet	32
Brombeersorbet	34
<b>Sorbets aus Früchten (ohne Beeren)</b>	
Kiwisorbet	35
Kirschensorbet	36
Passionsfruchtsorbet	36
Orangensorbet	38
Aprikosensorbet	39
Pfirsichsorbet	40
Mirabellensorbet	40
Birnensorbet	41
Melonensorbet	42
<b>Sorbets aus Fruchtsaft</b>	
Limettensorbet	43
Blutorangensorbet	43
<b>Sorbets auf Blütenbasis</b>	
Rosenblütensorbet	44
Waldmeistersorbet	46
Holunderblütensorbet	47
<b>Sorbets aus Tee oder Infusionen</b>	
Eisenkrautsorbet	48
Lindenblütensorbet	48
Pfefferminzсорbet	49
Zitronenmelissensorbet	49

## Inhalt

Earl grey-Sorbet mit Vanille	50
Frühlingsblumensorbet	50
<b>Sorbets auf Alkoholbasis</b>	
Gewürztraimersorbet/	
Rose Champagner-Sorbet	51
Sorbet aus Marc oder Grappa	51
<b>Eiscremes (ohne Eier)</b>	
Eis-Grundrezept	52
Vanilleeis	52
Waldhonigeis	54
Kakao-Eis	54
Erdbeereis	54
Himbeereis	55
Johannisbeereis	55
Schokoladeneis	56
Brombeereis	58
Eis aus Wildfrüchten	58
Heidelbeereis/Blaubeereis	59
<b>Joghurt-Eiscreme</b>	
Joghurteis nature	59
Rhabarber-Joghurteis	60
Fruchtiges Joghurteis	62
Karamel-Joghurteis	62
<b>Eiscreme mit Quark</b>	
Fruchtiges Quarkeis	63
Vanille-Quarkeis	64
<b>Eiscreme, klassisches Rezept (auf Eibasis)</b>	
Vanilleeis	66
Mohneis	67
Grünes Nußeis	67
<b>Parfaits (Halbgefrorenes)</b>	
Parfait aus Löwenzahnblütenhonig	68
Lebkuchenparfait	70
Zimtparfait	70

## **Inhalt**

Beerenparfait	71
Parfait mit Grand Marnier	72
Parfait mit Marie Brizard	72
Parfait mit Williams	72
Rhabarberparfait	72
Schokoladenparfait	74
<b>Eissouffle</b>	75
<b>Eistorten</b>	76
<b>Geeiste Sabayon auf Weinbasis</b>	
Porto-Sabayon	78
Sherry-Sabayon	79
Marsala-Sabayon	79
Cham pagner-Sabayon	79
<b>Eiskreationen</b>	
Armagnac-Zwetschgen mit Joghurteis	80
Parfait aus Löwenzahnblütenhonig im Zuckernest	82
Kirschenbeutel mit Ingwer und Haselnußeis	83
Eis-Symphonie	84
Eispalette	84
Haselnußvacherin mit Waldhonigeis gefüllt	85
Aprikosenbonbons mit Vanille-Quarkeis und Marillensabayon	86
Fruchtspießchen mit Vanillesauce und Mirabellensorbet	87
Schokoladeneis mit Banane im Reismantel	88
Feine Pfannkuchen mit Cognacquitten und Karamel-Joghurteis	90
Brombeerschale	91
Zimtparfait mit Ingwerkirschen	92
Melonenkugeln mit Porto-Sabayon	92
<b>Spezialitäten</b>	
Wiener Eiskaffee	94
Irish-Ice-Coffee im Glas	94

## **Inhalt**

Swiss-Ice-Coffee im Glas	94
<b>Kinderdesserts</b>	
Geburtstagsclown	95
Eis-Spaghetti	95
<b>Der Autor</b>	<b>96</b>
<b>Hinweis Utensilien</b>	96

Die Rezepte sind, wo nicht anders vermerkt,  
für 4 Personen berechnet.

EL = Eßlöffel

TL = Teelöffel

1 gestrichener Eßlöffel künstlicher Süßstoff = 1 g