NATÜRLICH für uns

Eis fibel

6 Rezepte für ein eiskaltes Vergnügen

Das ist Bio mit Mehrwert

CO_2 neutral

Ice Ice Baby

... das ist das Motto der neuen natürlich für uns Fibel! Der Sommer beginnt und da gibt es nichts Besseres als ein erfrischendes Eis zum Abkühlen.

Egal ob ein cremiges Parfait, ein klassischer Wasserschlecker oder Eiscreme zwischen zwei Keksen. Es ist für jeden Geschmack etwas dabei und ganz einfach zu Hause nachzumachen.

Wir wünschen euch viel Spaß beim Lesen und gutes Gelingen beim Nachmachen.

Euer natürlich für uns-Team!

Haselnuss-
Schoko-Minis
Eis-Cookies
Caramel-Swirl-Eis
Beeren-Traum
Erdbeer-Popsicles
Erdbeer-Softeis

Erdbeer-Popsicles

6–8 STÜCK | LEICHT | 15 MIN

Zutaten

Wasser
Erdbeersirup oder
anderer Fruchtsirup
Saft einer ½ Zitrone
1 Tasse Erdbeeren

Zubereitung

1. Wasser und Sirup, je nach Geschmack, zu einem Saft vermischen. Die Erdbeeren in Scheiben schneiden und die Eisformen zu ¾ füllen.

2. Mit dem Saft aufgießen und in den Tiefkühler geben, bis die Lutscher vollständig gefroren sind.

Produkt TIPP

Caramel-Swirl-Eis

CA. 6 PERSONEN | LEICHT | 30 MIN

Zutaten

250 g brauner Zucker
50 g Butter
50 g Ahornsirup
500 ml Schlagobers
100 ml Milch
4 frische Eier
2 Pkg. Sahnesteif
3–4 EL Haselnuss-Creme
Karamellsauce

Zubereitung

1. Butter mit Zucker und Ahornsirup in einem Mixer verrühren.
2. Restliche Zutaten zufügen und für ca. 5 Minuten zu einer ganz cremigen Masse rühren.
3. In eine flache Auflaufform füllen. 3–4 EL Haselnusscreme verteilen und mit dem Löffelstiel durch die Eismasse ziehen.
4. Für mindestens 12 Stunden einfrieren. Vor dem Servieren mit Karamellsauce garnieren.

Eis-Cookies

CA. 10 STÜCK | MITTEL | 45 MIN

Zutaten

110 g Butter
350 g glattes Weizenmehl
210 g brauner Zucker
100 g Feinkristallzucker
2 Eier (Zimmertemperatur)
½ Teelöffel Natron
1 Teelöffel Salz
300 g grob gehackte Schokostücke
Vanilleeis

Zubereitung

1. Backofen auf 170 °C vorheizen.

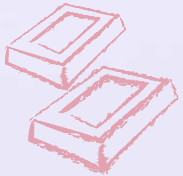
2. Butter weich schlagen. Hälfte des Mehls mit braunem Zucker, Feinkristallzucker, Eier, Natron und Salz gut mischen.

3. Das restliche Mehl zufügen und vermischen. Schokostücke mit einem Kochlöffel unterheben.

4. Mit zwei Teelöffeln oder einem kleinen Eisportionierer Teigbällchen auf ein Backblech geben und bei 170 °C ca. 10 Minuten backen. Sie sollten am Rand hellbraun und knusprig, in der Mitte aber noch sehr weich sein.

5. Aus dem Ofen nehmen und zwei Minuten stehen lassen, dann vorsichtig vom Backblech lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Die Kekse werden nach dem Auskühlen fester.

6. Anschließend mit Vanilleeis füllen, nochmals einfrieren und sofort genießen.



Erdbeer-Softeis

CA. 4 PERSONEN | LEICHT | 15 MIN

Zutaten

300 g gefrorene Erdbeeren
40 g feiner Kristallzucker
120 ml Schlagobers

Zubereitung

1. Alles in einen Hochleistungsmixer füllen und pürieren.
2. Sofort servieren.

Produkt TIPP

Haselnuss-Schoko-Minis

CA. 6–8 STÜCK | MITTEL | 30 MIN

Zutaten

100 ml Milch
50 g Schokolade Zartbitter
50 g Schokolade Noisette
200 g Schlagobers
2 TL Staubzucker
1 Becher Schokoladenglasur
1 Handvoll Nüsse

Funktioniert auch ohne Eismaschine – siehe TIPPS

Zubereitung

1. Die Milch erwärmen. Schokolade darin schmelzen und abkühlen lassen.
2. Schlagobers mit dem Staubzucker halbsteif schlagen. Die abgekühlte Schokomasse unter die Sahne rühren.
3. Mischung im Kühlschrank abkühlen lassen – danach in eine Eismaschine füllen.
4. Die halbfeste Masse in Formen geben und für mindestens 6 Stunden einfrieren.
5. Die Glasur schmelzen, die Eis-Minis kurz eintauchen, sofort mit Nüssen bestreuen und nochmals für einige Minuten ins Gefrierfach geben.

Produkt TIPP

Beeren-Traum

6–8 SCHEIBEN | MITTEL | 30 MIN

Zutaten

2 Vanilleschoten
500 ml Milch
6 Eigelb
30 g Schlagobers
120 g Zucker
300 g gefrorene Beeren

Zubereitung

1. Vanilleschote aufschneiden, auskratzen und mit der Milch kurz aufkochen. Von der Platte nehmen.
2. Eier verquirlen und unter die heiße Milch rühren. Dann nochmal aufkochen lassen.
3. Schlagobers einrühren. In einem Eiswürfelbad kurz runterkühlen, die Hälfte der Beeren untermischen und in eine Kastenform füllen.
4. Restliche Beeren in einem Topf mit Zucker erhitzen und pürieren.
5. Eis für mindestens 12 Stunden einfrieren. Den Beeren-Traum in beliebige Scheiben schneiden und mit der Beerensauce garnieren.

Produkt TIPP

Tipps rund um die Eiszubereitung

Die Zutaten

Je besser die Qualität der Zutaten, desto besser wird auch das Eis. Verwende frische Früchte, hochwertige Schokolade und gute Milchprodukte.

Utensilien kühlen

Eure Kühlutensilien wie Eismaschine, Eisformen oder Behälter sollten im Voraus gut gekühlt sein, um das Eis schneller einzufrieren.

Eismasse aufschlagen

Das Eis wird luftiger, wenn ihr die Masse vor dem Einfrieren mit einem Schneebesen oder einem Handrührgerät leicht aufschlägt.

Regelmäßig rühren

Wenn ihr keine Eismaschine habt, rührt die Eismasse während des Gefrierens alle 30 Minuten um. Dadurch verhindert ihr, dass sich große Eiskristalle bilden und das Eis wird cremiger.

Eismasse kühlen

Am besten stellt ihr sie im Kühlschrank für ein paar Stunden kalt, bevor ihr sie in die Eismaschine gebt. Dadurch wird das Eis cremiger und es entstehen weniger Eiskristalle.

NATÜRLICH
für uns

UNIMARKT
Genuss verbindet

Nah&Frisch
bei ausgewählten Kaufleuten

Herausgeber:

UNIGRUPPE GmbH
Egger-Lienz-Straße 14, 4050 Traun
www.natuerlich-fuer-uns.at

Hersteller:

FUXdieBude Werbeagentur
Eine Marke der Forty GmbH
Oberrohr 9, 4532 Rohr im Kremstal