

# Das Eis- Rezepte-Buch



**Mit** und **ohne**  
Eismaschine leicht  
selber gemachtes Eis

## **Über den Autor:**

Francesco Andrea Esposito ist ein Eismeister alter Schule. Sein langjähriges Wissen verdankt er seiner Ausbildung der verschiedensten Eismacher der italienischen Künstler ihres Faches.

Als junger Mann hatte er das Glück, bei einem Eisexperten am Strand über die Schulter schauen zu dürfen. Dort wurde auch seine Experimentierfreudigkeit geweckt. Nach einiger Zeit zog es ihn weiter um neue Erfahrungen in den verschiedensten Gelaterien zu sammeln.

Das Glück war fortan auf seiner Seite, weil es keine Grenzen mehr für ihn gab, um neue Eiskreationen zu erfinden.

# Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Eisrezepte ohne Eismaschine

Kirsch Eis

Milch-Meloneneis

Bananen-Kiwi-Eis

Brombeer-Sahne-Milch-Eis

Zitronen-Joghurt-Eis

Walnuss Eis

Stracciatella Eis

Schokoladen-Kaffee-Eis

Karamell Eis

Weißes Schokoladen Pistazien Eis

Heidelbeer-Joghurteis

Marzipaneis

Apfelmus Zimt Eis

Basilikum Eis

Spaghetti Eis

Grünes Slush Ice

Weingummi Eis

Popcorn Eis

Erdbeer Eis  
Himbeer Eis  
Waldfrüchte Eis  
Bananen Eis  
Honigmelonen-Sorbet  
Keks-Karamell-Eis  
Mascarpone-Mango-Eis  
Schokoladen-Chili Eis  
Milchkaffee - Eis  
Melonen - Sahne - Eis  
Joghurt-Sahne Eis  
Das einfachste Eis der Welt  
Avocado-Bananen-Eis  
Erdbeer-Quark-Eis  
Himbeer-Litschi-Eis  
Pfirsich - Kokos - Eis  
Vanilleeis  
Nutellaeis  
Zimteis  
Ananas Sorbet  
Erfrischendes Sahne Zitroneneis  
Kirsch-Honig-Eis  
Johannisbeereis  
Preiselbeereis  
Nektarineneis

Simple Schokoladeneis  
Pfefferminzeis  
Tropischer gefrorener Joghurt  
Grundrezept Eis  
Winter- Eis

#### Eisrezepte für die Eismaschine

Kokosnuss - Avocado - Eis  
Saure Sahne Mango-Eis  
Maracuja - Vanilleeis  
Himbeer - Zitronen Eis  
Aprikosen-Eis  
Frucht-Eis  
Feigen-Eis  
Pfirsich-Joghurt-Eis  
Milch-Eis  
Nutella-Sahne-Eis  
Kaffee - Eis  
Milchreis-Eis mit Zwetschgen  
Pistazien-Eis  
Ribisel - Erdbeer - Eis  
Zitronen-Eis  
Honig-Erdbeer-Eis  
Heidelbeer-Eis  
Brombeer - Joghurt - Eis  
Frozen Joghurt

Milch Sahne Bananen - Eis

Himbeer-Milch-Eis

Amarettini - Eis

Eisrezepte mit Alkohol für die Eismaschine

Rotwein-Himbeer-Eis

Bananen-Kokoseis mit Kirschlikör

Prosecco Eis

Campari Sorbet mit Orange

Baileys Eis

Amaretto Eis mit Mohn

Glühwein Eis

Mango Eis mit Whiskey

Beschwipstes Schokoladeneis

Eisrezepte mit Alkohol ohne Eismaschine

Mon Cheri Eis

Champagner - Sorbet

# **Vorwort**

In diesem Rezeptebuch finden Sie vom einfachen Grundrezept über die klassischen Eisrezepte, wie zum Beispiel Fruchteis, Schokoeis, Vanilleeis alles was das Herz begehrt.

Die Rezepte sind einfach gehalten, sortiert zum selber machen ohne Eismaschine und es gibt Rezepte, die mit einer Eismaschine gemacht werden können. Außergewöhnlich sind die Rezepte mit Alkohol.

Die Zubereitungsbeschreibung ist einfach gehalten und leicht verständlich formuliert, denn wer will schon lange Texte lesen, wenn die Kinder auf ein Eis warten. Die Abbildungen sind Beispiele. Ihrer eigenen Kreation sind keine Grenzen gesetzt.

# Eisrezepte ohne Eismaschine

## Kirsch Eis

Zutaten

200 g Zucker  
400 ml Sahne  
2 Päckchen Vanillinzucker  
2 Eier  
800 g entkernte Kirschen



**Zubereitung**

Den Zucker mit den Eiern in einer Schüssel aufschlagen.

Die Kirschen abrausen, in einem Sieb abtropfen lassen, halbieren und pürieren. Anschließend zu der Eiermasse geben und verrühren.

In einer separaten Schüssel die Sahne mit dem Vanillinzucker steifschlagen und unter die Kirschmasse heben.

Nun kann die Masse in eine Schüssel gefüllt und in den Gefrierschrank gestellt werden.

# Milch-Meloneneis

Zutaten

400 ml Milch

160 g Zucker

1 EL Zitrone

2 Päckchen Vanillinzucker

500 g Honigmelone



**Zubereitung**

Alle Zutaten, ausgenommen die Honigmelone, in einer Schüssel gründlich verrühren.

Die Honigmelone in der Hälfte durchschneiden und die Kerne herauslösen. Nun das Fruchtfleisch von der Schale lösen und in kleine Stücke schneiden.

Die Melonenstücke zur Milch geben und alles pürieren. Danach in einen geeigneten Behälter füllen und etwa 45 min in den Gefrierschrank stellen.

# Bananen-Kiwi-Eis

Zutaten

500 ml Wasser, 2 EL Zitronensaft

3 EL Honig oder Agavendicksaft

200 g Zucker

160 g Banane

500 g Kiwi



**Zubereitung**

Alle Zutaten, ausgenommen das Obst, in eine Schüssel geben und gründlich miteinander mischen.

Die Banane aus der Schale lösen und in kleine Stücke schneiden. Die Kiwi schälen und ebenfalls würfeln.

Anschließend das Obst zu den anderen Zutaten geben und pürieren. Das Fruchteis in geeignete Behälter geben und für etwa 45 in den Gefrierschrank stellen.