

Manuel Weyer

CREAMY

Die besten
Kreationen
mit dem
Ninja Creami



GU

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

IMPRESSUM

eBook: © 2026 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,
Grillparzerstraße 8, 81675 München

GU ist eine eingetragene Marke der GRÄFE UND UNZER
VERLAG GmbH

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise,
sowie Verbreitung nur mit schriftlicher Genehmigung des
Verlages. Ohne die ausschließlichen Rechte des Autors und
des Verlags einzuschränken, ist die Nutzung dieser
Publikation zum Training generativer KI-Technologien ohne
ausdrückliche Genehmigung untersagt. HarperCollins behält
sich zudem gemäß Artikel 4 Absatz 3 der Richtlinie
2019/790 über den digitalen Binnenmarkt das Recht vor,
diese Publikation von der Text- und Data-Mining-Ausnahme
auszuschließen.

www.gu.de/kontakt | hallo@gu.de

ISBN 978-3-7589-0540-7
1. Auflage 2026
GuU 0-5407 06_2026_02

Projektleitung: Lena Buch
Covergestaltung: ki 36 Editorial Design, Sabine Krohberger,
München
Lektorat: Lena Buch
eBook-Herstellung: Liliana Hahn

BILDNACHWEIS

Fotografie: Mathias Neubauer (Foodstyling Manuel Weyer),
Klappe U2: Auen60 Photography, KVI: Stockfood
Studios/Tina Engel



Die Backzeiten können je nach Herd variieren.
Unsere Temperaturangaben beziehen sich auf das
Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.

Abkürzungsverzeichnis:

E = Eiweiß

EL = Esslöffel (gestrichen)

F = Fett

kcal = Kilokalorien

KH = Kohlenhydrate

Msp. = Messerspitze

Pck. = Päckchen

TK = Tiefkühl

TL = Teelöffel (gestrichen)

Ø = Durchmesser

MANUEL WEYER

Habt ihr die Löffel schon griffbereit? Unser Autor Manuel Weyer teilt seine Leidenschaft für selbstgemachtes Eis und zeigt euch, wie ihr mit dem Ninja Creami ganz einfach zuhause eure eigene kleine Eisdiele eröffnet. Von cremigen Klassikern über fruchtige Sorbets bis hin zu neuen, spannenden Geschmackskombinationen ist für jeden etwas dabei. Probiert euch durch die Vielfalt und findet eure neue Lieblingssorte!



Wieso ist der Ninja Creami für dich ein tolles Gerät?

Der Sommer ist da – und mit ihm die Lust auf eiskalten Genuss! Genau dafür gibt es die Ninja Creami: dein Ticket zu cremigem Eis, fruchtigen Sorbets und richtig guten Vibes. Stell dir vor: Sonne im Gesicht, Lieblingssong im Ohr und in selbstgemachtes Eis in der Hand. Mit einfachen Rezepten hast du ruckzuck Sorbet und Co. gezaubert. Besser geht's kaum.

Welche Vorteile siehst du zu einer klassischen Eismaschine?

Dieses Buch ist dein Einstieg in eine Welt voller fantastischer Eiskreationen. Mit den verschiedenen Einstellungen erhält man eben mehr als nur Eiscreme. Egal ob klassisch mit Vanille, fresh mit Mango oder ein bisschen crazy mit Cheesecake – hier kannst du ausprobieren, mixen und genießen. Dazu eine große Auswahl an Sorbets, die Möglichkeit Crunch und Favour einzumischen, macht es zu etwas besonderem. Und das Beste: Du weißt genau, was drin ist.

Was würdest du den Lesern an die Hand geben, wenn sie besondere Eiswünsche haben?

Sei kreativ! Schnapp dir deine Lieblingszutaten und lass deiner Fantasie freien Lauf. Tausch Zutaten in den Rezepten aus und mach jeden Sommertag ein bisschen süßer. Egal, ob du Mango gegen Ananas tauschen oder lieber noch ein paar Keksstücke im Eis haben möchtest, der Creami erfüllt wirklich jeden Eistraum. Bereit für Brainfreeze und Glücksgefühle? Dann los – ran an's Eis!

KRÄUTER-EIS



- 1 20 g frische Minze
- 2 20 g frische Melisse
- 3 Saft von 1 Zitrone
- 4 80 ml Holunderblütensirup
- 5 270 g Joghurt
- 6 40 g gehackte Vollmilchschokolade

Die Kräuter waschen, trockenschütteln, verlesen, die Blätter von den Stielen zupfen und in den Behälter geben. Den Zitronensaft, Sirup sowie den Joghurt zugeben und verrühren. Für die Zubereitung die Einstellung „Ice Cream“ wählen und das Eis durchlassen. Danach die Schokolade zugeben, die Einstellung „Extra“ wählen und das Eis erneut durchlassen. Nach Belieben mit weiteren frischen Kräutern toppen.

