

Eis & *gefrorene Desserts*

REZEPTE

ROSMARINO®





Willkommen in der Welt *des hausgemachten Eises*

Entdecken Sie, wie einfach es ist, zu Hause authentisches italienisches Eis, erfrischenden gefrorenen Joghurt oder fruchtiges Sorbet zuzubereiten.

Dieses Rezeptheft ist speziell für den Rosmarino GelatoMaster PRO Series entwickelt worden – eine innovative Eismaschine mit Kompressor, die ohne Vorgefrieren der Schüssel auskommt.

Bereiten Sie mit einem einfachen Knopfdruck köstliches und gesundes Eis zu – ganz nach Ihrem Geschmack und Ihren Bedürfnissen: aus natürlichen Zutaten, laktosefrei oder mit weniger Zucker.

(Nur zur Information. Bitte stellen Sie sicher, dass die Eiszutaten 60 % des Behältervolumens nicht überschreiten; die Joghurtzutaten 80 % des Behältervolumens nicht überschreiten; die Smoothie-Zutaten 50 % des Behältervolumens nicht überschreiten.)

STANDARD- *eis*

ZUTATEN

200 g Schlagsahne
120 g Milchpulver
180 g Wasser

ZUBEREITUNG

Nach folgendem Rezept zubereiten. Nach gleichmäßigem Vermischen der Zutaten kann das Eis innerhalb von 60 Minuten hergestellt werden.



VANILLEEIS



ZUTATEN

226 g Vollmilch
106 g Kristallzucker
167 g Schlagsahne,
gut gekühlt 1-2 Teelöffel reines Vanilleextrakt, nach Geschmack

ZUBEREITUNG

In einer mittelgroßen Schüssel Milch und Zucker mit einem Handmixer oder Schneebesen verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist – etwa 1-2 Minuten auf niedriger Stufe. Schlagsahne und Vanille nach Geschmack unterrühren. Die Mischung in die Schüssel der Eismaschine geben, die Schüssel einsetzen und die Maschine einschalten. Laufzeit: ca. 50-60 Minuten.

ORIGINAL *vanilleeis*

ZUTATEN

(547 g Zutaten gesamt)
147 ml Vollmilch
100 g Zucker
300 ml Schlagsahne (tierischen Ursprungs)
1 Teelöffel Vanilleextrakt



STANDARD *schokoladeneis*



ZUTATEN

160 g Vollmilch
76 g Kristallzucker
160 g Zartbitter Schokolade (nach Wahl), in ca. 1,2 cm große Stücke gebrochen
160 g Schlagsahne, gut gekühlt
0,6 Teelöffel reines Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG

Die Vollmilch erhitzen, bis sie am Rand leicht zu blubbern beginnt (auf dem Herd oder in der Mikrowelle). Zucker und Schokolade in einem Mixer oder einer Küchenmaschine mit Metallmesser fein hacken. Die heiße Milch dazugeben und alles glatt pürieren. In eine mittelgroße Schüssel umfüllen und die Schokoladenmasse vollständig abkühlen lassen. Schlagsahne und Vanille nach Geschmack unterrühren. Es empfiehlt sich, die Mischung vor der Zubereitung etwa 15 Minuten im Kühlschrank zu kühlen. Die Mischung in die Schüssel der Eismaschine geben, einsetzen und die Maschine einschalten. Laufzeit: ca. 30–40 Minuten.

FRISCHES *erdbeeren-eis*

ZUTATEN

167 g frische, reife Erdbeeren, entstielt und in Scheiben geschnitten
35 g frisch gepresster Zitronensaft
76 g Kristallzucker
160 g Vollmilch
160 g Schlagsahne
0,6 Teelöffel reines Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG

Die Erdbeeren in einer kleinen Schüssel mit Zitronensaft und 76 g Zucker vermischen, vorsichtig umrühren und die Erdbeeren 2 Stunden in ihrem Saft marinieren lassen. In einer mittelgroßen Schüssel Milch und Zucker mit Handmixer oder Schneebesen verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Schlagsahne sowie den aufgefangenen Erdbeersaft und Vanille unterrühren. Die Mischung in die Schüssel der Eismaschine geben, einsetzen und die Maschine einschalten. Laufzeit: ca. 30–40 Minuten. Die Erdbeerscheiben in den letzten 5 Minuten der Zubereitung hinzufügen.



GEFRORENER *schokoladen-joghurt*



ZUTATEN

160 g Vollmilch
180 g Zartbitterschokolade oder Halbzuckerschokolade, gehackt
268 g fettarmer Vanillejoghurt
33 g Kristallzucker

ZUBEREITUNG

Milch und Schokolade in einem Mixer oder einer Küchenmaschine mit Metallmesser etwa 15 Sekunden glatt pürieren. Joghurt und Zucker dazugeben und weitere 15 Sekunden cremig mixen. Die Mischung in die Schüssel der Eismaschine geben, einsetzen und die Maschine einschalten. Laufzeit: ca. 50–60 Minuten.

FRISCHES *zitronen sorbet*

ZUTATEN

235 g Kristallzucker
280 g stilles Wasser
80 g frisch gepresster Zitronensaft
0,5 Esslöffel fein gehackte Zitronenschale

ZUBEREITUNG

Kristallzucker und Wasser in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer bis hoher Hitze zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und ohne Rühren 3–5 Minuten köcheln lassen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Vollständig abkühlen lassen. Dieser Zuckersirup kann auch in größeren Mengen vorbereitet und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Nach dem Abkühlen Zitronensaft und -schale hinzufügen und gut verrühren. Die Mischung in die Schüssel der Eismaschine geben, einsetzen und die Maschine einschalten. Laufzeit: ca. 50–60 Minuten.



YOGHURT

ZUTATEN

750 ml Milch
50 ml Joghurt oder ein Löffel Milchsäurebakterien

ZUBEREITUNG

Milch und gekauften Joghurt (bzw. Milchsäurebakterien) einfach in die Schüssel geben, die Joghurt-Funktion starten und in der Maschine fermentieren lassen. Die Joghurtzubereitung dauert ca. 8 Stunden; die Zeit kann nach persönlichem Geschmack angepasst werden.



SLUSHIE

ZUTATEN

500 ml Cola
(oder ein anderes kohlenensäurehaltiges Getränk)

ZUBEREITUNG

500 ml Cola direkt in die Schüssel geben, die Slushie-Funktion starten und 48–60 Minuten laufen lassen, bis der Slushie fertig ist. Die Zeit kann nach Wunsch angepasst werden – je länger die Laufzeit, desto fester wird der Slushie.





ROSMARINO®
www.vitapur.de