

# KITCHEN — Girls —

## Unsere 12 besten Eisrezepte für den Sommer



## *An die Löffel, fertig, los!*

Eis selber machen ist ganz einfach - du brauchst nur das richtige Rezept dafür. Von Milcheis über Fruchteis bis hin zu ausgefallenen Sorten und Eis-Drinks haben wir in diesem eBook 12 großartige Rezepte für dich zusammengestellt.

Und wir haben sogar ein Eiswaffel-Rezept parat, mit dem du knusprige Hörnchen ganz einfach im Backofen und ohne Waffeleisen backen kannst. Dazu gibt es eine kostenlose Druckvorlage für bunte Eisbänderolen.

Also für uns ist die Eis-Saison definitiv eröffnet!

Und hier alle Rezepte auf einen Blick:

### Rezepte für Milcheis:

- Seite 2: Cornflakes-Eis
- Seite 3: Kinderschokolade-Eis

### Rezepte für Fruchteis:

- Seite 4: Mango-Maracuja-Eis
- Seite 5: Blaubeer-Skyr-Eis

### Ausgefallene Eisrezepte:

- Seite 6: Milchreis-Eis
- Seite 7: Schwarzes Sesam-Eis

### Rezepte für Eis-Drinks:

- Seite 8: Iced Matcha Latte
- Seite 9: Brombeer-Lillet-Cocktail

### Eiswaffeln & -becher selber machen:

- Seite 10: Frische Eiswaffeln
- Seite 11: Eisbecher aus Keksteig

### Leckere Toppings:

- Seite 12: Peanutbutter Fudge Sauce
- Seite 13: Glutenfreie Streusel

Und zu guter Letzt:

Bunte Eis-Bänderolen im Kitchen Girls Design zum Ausdrucken!

Wir wünschen dir einen großartigen Sommer mit vielen Sonnenstunden und natürlich jeder Menge Eiscreme, selbst gebackenen Waffeln und bunten Streuseln!

*Olga, Heidi, Jenny & Leona*

## Rezept für Cornflakes-Eis



### Zutaten für ca. 1 Liter Eis:

- 1 halbe Dose Milchmädchen (ca. 200 g)
- 500 g kalte Sahne
- 1 kleine Schale Cornflakes (ca. 100 g)
- Bunte Streusel für die Deko (optional)

### Zubereitung:

1. Cornflakes im Backofen bei 170 Grad Ober-/Unterhitze für 5-10 Minuten rösten. Ein Auge drauf haben, damit sie nicht schwarz werden. Die Cornflakes aus dem Ofen nehmen und mit der Sahne in einer Schüssel verrühren. Für 10-15 Minuten kalt stellen, gelegentlich umrühren.
2. Die Cornflakes mit der Sahne durch ein feines Sieb geben, die Sahne auffangen und die Cornflakes mit einem Löffel gut ausdrücken. Die ausgedrückten Cornflakes brauchst du nicht mehr.
3. Nun die Sahne steif schlagen und anschließend vorsichtig Milchmädchen mit einem Teigschaber unterrühren.
4. Die Eismasse in eine gefriertaugliche Schale geben und über Nacht ins Gefrierfach stellen.
5. Das Eis vor dem Servieren etwas antauen lassen und schließlich mit Cornflakes und bunten Streuseln bestreuen. Fertig!

## Kinderschokolade-Eis



### Zutaten für ca. 1 Liter Eis:

- 1 halbe Dose Milchmädchen (ca. 200 g)
- 400 g kalte Sahne
- 150 g Kinderschokolade
- 5 Kinderschokoladenriegel zum Dekorieren

### Zubereitung:

1. Die kalte Sahne steif schlagen. Milchmädchen vorsichtig unterheben (am besten mit einem Teigschaber), verrühren und die Masse kalt stellen.
2. Kinderschokolade grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.
3. Die geschmolzene Schokolade vorsichtig unter die Masse rühren.
4. Nun die fertige Eismasse in eine Silikonform oder eine andere gefriertaugliche Schale geben und am besten über Nacht ins Gefrierfach stellen.
5. Vor dem Servieren etwas antauen lassen und schließlich mit der restlichen Kinderschokolade dekorieren.

## Mango-Maracuja-Eis mit Pistazien



### Zutaten für ca. 1 Liter Eis:

- 2 große reife Mangos
- 6-8 EL Maracujasaft (ohne Zuckerzusatz, z.B. von Dafruta)
- 150 g Sojajoghurt
- ca. 60 g gesalzene Pistazien

### Zubereitung

1. Mangos schälen und Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Mango, Saft und Joghurt im Standmixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren.
2. Mango-Masse in einer Kastenform (ca. 27 cm Länge) verteilen und über Nacht (oder mindestens 8 Stunden) einfrieren.
3. Am nächsten Tag Pistazien grob hacken. Eis aus dem Tiefkühler holen und antauen lassen. Pistazien darauf verteilen und loslöffeln.

## Blaubeer-Skyr-Eis



### Zutaten für 8-10 Mini-Gugelhupfe (7 x 2,5 cm):

- 280 g Skyr
- 80 g TK-Blaubeeren
- 1 EL Ahornsirup
- 1 TL Limettenabrieb
- Saft einer halben Limette
- evtl. etwas Wasser

### Zubereitung:

1. Alle Zutaten kommen einfach zusammen in einen Mixer und werden zu einer cremigen Masse verarbeitet. Wenn sich der Mixer schwer tut, kannst du einfach etwas Wasser dazugeben, bis sich alles gut verarbeiten lässt.
2. Die Masse dann in die Gugelhupf-Förmchen füllen.
3. Das Eis für mindestens vier Stunden in den Gefrierschrank stellen.

**Tipp:** Wir haben Mini-Gugelhupf-Förmchen aus Silikon verwendet, du kannst aber auch jede andere Form verwenden und zum Beispiel Eis am Stiel daraus machen.

## Milchreis-Eis mit Roter Grütze



### Zutaten für eine Kastenform aus Silikon (ca. 24 cm):

- 250 ml Milch
- 500 g kalte Sahne
- 1 Prise Salz
- 75 g Milchreis
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 60 g Zucker
- 400 g rote Grütze (aus dem Kühlregal)
- etwas Zimt (je nach Geschmack)

### Zubereitung:

1. Die Hälfte der Sahne mit Milch aufkochen. Milchreis, Zucker, Vanillezucker und Prise Salz hinzugeben und alles unter Rühren aufkochen lassen. Bei niedriger Hitze ca. 60 Minuten köcheln lassen. Den Reis anschließend vollständig auskühlen lassen.
2. Die restliche Sahne steif schlagen. Achte darauf, dass sie noch kalt ist, sonst wird sie nicht so schön fest. Sahne vorsichtig unter den Milchreis heben.
3. Die Hälfte der Eismasse in die Form geben, darüber ca. 200 g Rote Grütze verteilen und glatt streichen. Nun die restliche Milchreis-Masse in die Form geben und schließlich den Rest der Grütze. Alles glatt streichen und über Nacht ins Gefrierfach stellen.
4. Vor dem Servieren aus der Form stürzen und etwas antauen lassen.

## Schwarzes Sesam-Eis



### Zutaten für ca. 500 ml Eis:

- 85 g + 2 EL schwarzer Sesam
- 5 Eigelb (Größe M)
- 100 g Zucker
- 250 ml Milch
- 200 g Schlagsahne

### Zubereitung:

1. Röste den Sesam in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren an. Das dauert nur ca. 1-2 Minuten, also Achtung, dass der Sesam nicht verbrennt!
2. Sesamkörner im Mörser zu einer leicht klebrigen Paste verarbeiten, zur Seite stellen.
3. Dann das Eigelb und den Zucker aufschlagen.
4. Milch und Sahne in einem Topf mischen, bei mittlerer Hitze erwärmen (nicht kochen). 4 EL davon zur Eier-Zucker-Masse geben und gut durchrühren.
5. Eiermasse löffelweise in das Milch-Sahne-Gemisch geben und langsam unterrühren (Masse darf nicht kochen)
6. Sobald die Masse eine schön cremige Konsistenz hat, kannst du die Sesampaste dazugeben und alles miteinander verrühren.
7. Creme im Kühlschrank abkühlen lassen.
8. Kalte Masse in die Eismaschine geben. Wenn die Creme noch zu flüssig ist, am besten noch für ca. 30-40 Minuten in den Gefrierschrank.
9. Zum Anrichten einfach Kugeln formen und mit den übrigen 2 EL Sesam bestreuen.

**Tipp:** Geht auch ohne Eismaschine. Fülle die fertige Creme einfach in eine flache Form rühre sie im Gefrierschrank ca. alle 30 Minuten um.

**Ständig neue Eis-Rezepte und tolle Tipps findest du unter [kitchengirls.de/eis-selber-machen](https://kitchengirls.de/eis-selber-machen)**

## Iced Matcha Latte



### Zutaten für zwei Gläser:

- 1 gehäufter TL Matchapulver
- 100 ml kaltes Wasser
- 2 Kugeln Vanilleeis
- 100 ml kalte Milch
- etwas Schlagsahne

### Zubereitung:

1. Das Matchapulver in Wasser auflösen.
2. In jedes Glas eine Kugel Vanilleeis geben.
3. Den angerührten Matcha hinzugeben und mit der Milch auffüllen.
4. Mit Sahne toppen. Fertig!

## Brombeer-Lillet-Cocktail mit Vanilleeis



### Zutaten:

- 1 Packung Vanilleeis (ca. 3 Kugeln pro Glas)
- 1 Limette
- 4 cl Lillet (pro Glas)
- 500 g frische Brombeeren
- 2 EL Zucker
- Mineralwasser zum Aufgießen

### Zubereitung:

1. Für den Brombeersirup ca. 400 g Brombeeren und Zucker in einem kleinen Topf erhitzen und einköcheln lassen. Komplett abkühlen lassen und durch ein feines Haarsieb streichen.
2. Jetzt geht es ans Schichten. Zuerst Lillet in die Gläser geben, dann eine Kugel Eis hineingeben, danach ca. einen Löffel Sirup und Früchte über der Kugel verteilen. Diesen Vorgang noch 1-2 wiederholen (je nach Glasgröße).
3. Am Ende den Drink vorsichtig mit Limettensaft und Mineralwasser aufgießen. Mit frischen Beeren dekorieren. Fertig ist der Frozen Cocktail!

**Tipp:** Lillet hat einen süß-fruchtigen und leicht vanilligen Geschmack. Wenn du das nicht so gerne magst, dann kannst du den Likör auch ersetzen, zum Beispiel durch Rum oder auch Gin. Nimm einfach das, was dir am besten schmeckt.

**Ständig neue Eis-Rezepte und tolle Tipps findest du unter [kitchengirls.de/eis-selber-machen](https://kitchengirls.de/eis-selber-machen)**

## Rezept für frische Eiswaffeln



### Zutaten für ca. 15 Waffeln:

- 4 Eiweiß
- 100 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 100 g Mehl

### Zubereitung:

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren, mit Folie abdecken und für 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Auf die Rückseite eines Backpapiers 2 Kreise mit einem Durchmesser von 15 cm malen.
3. Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Backpapier mit der bemalten Seite nach unten auf das Backblech legen, 2-3 Esslöffel Teig in den ersten Kreis geben und mit einem Löffel gleichmäßig verteilen. Der Rand sollte nicht dünner sein als die Mitte.
5. Den Klecks für 3-5 Minuten backen. Sobald die Ränder zu bräunen beginnen, den zweiten Kreis mit Teig "ausmalen" und den ersten vorsichtig mit dem Messer herausnehmen. Der neue Klecks backt im Ofen weiter.
6. Den gebackenen Kreis sofort um einen Kegel wickeln, sodass die Spitze unten geschlossen ist. Auf dem Kegel auskühlen lassen.
7. Den zweiten Kreis aus dem Ofen nehmen. Da alles so schnell gehen muss, solltest du die Waffeln nach und nach ausbacken. Denn wenn die gebackenen Waffeln nicht sofort gewickelt werden, zerbrechen sie statt sich in Form zu biegen.

## Eisbecher aus Keksteig



### Zutaten für 5 Eisbecher

- 1 Ei
- 150 g Butter
- 250 g Mehl
- 130 g Zucker
- 10 g Backkakao
- 1/2 Prise Salz

### Zubereitung:

1. Feuchte Zutaten verrühren, dann trockene (außer Kakaopulver) dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Teig halbieren und unter die eine Hälfte den Kakao rühren. Alles gut vermengen.
3. Beide Teighälften wieder grob verkneten, sodass ein marmorierter Teig entsteht.
4. Aus diesem Teig handflächengroße Kreise formen, von außen auf eine gefettete Muffinformrückseite drücken. Weitere Muffinform von innen fetten, auf die andere (über die Keksmasse) drücken als würdest du sie stapeln wollen. Ein bisschen andrücken, abnehmen und schon sind die Teigbecher geformt. Achte darauf, dass der Boden nicht zu dünn ist, damit das Eis später nicht rausläuft.
5. Eisbecher für 10 Minuten bei 160 Grad (Ober-Unterhitze) und weitere 5 Minuten bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Von der Muffinform lösen.

Ständig neue Eis-Rezepte und tolle Tipps findest du unter [kitchengirls.de/eis-selber-machen](http://kitchengirls.de/eis-selber-machen)

## *Peanutbutter Fudge Sauce*



### **Zutaten für 500 ml Sauce:**

- 2 Tassen Puderzucker
- 3 EL Butter (zimmerwarm)
- 4 EL cremige Erdnussbutter (ohne Stückchen)
- 400 g gezuckerte Kondensmilch
- 1 TL Vanilleextrakt
- 150 ml Milch

### **Zubereitung:**

1. Butter und Zucker mit dem Handrührgerät verschlagen bis keine Klumpen mehr zu sehen sind.
2. Gib die Butter-Zucker-Mischung zusammen mit der Erdnussbutter und der Kondensmilch in einen Topf und erwärme alles bei mittlerer Hitze bis die Erdnussbutter geschmolzen ist und sich alles gut verbunden hat.
3. Die Mischung nun zum Kochen bringen und für ca. 20 Minuten unter ständigem Rühren weiter kochen bis die Sauce aussieht wie Milkschokolade.
4. Nimm den Topf vom Herd und rühre das Vanilleextrakt und die heiße Milch unter. Fertig!

## Glutenfreie Streusel



### Zutaten:

- 50 g kalte Butter
- 50 g glutenfreies Hafermehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 60 g feiner Vollrohrzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1/2 TL Zimt
- 1 Prise Salz

### Zubereitung:

1. Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Alle Zutaten verkneten und in einer Auflaufform gleichmäßig verteilen.
3. Streusel auf mittlerer Schiene für ca. 15 Minuten backen und danach umrühren. Nun für weitere 5 Minuten bei 200 Grad Umluft oder Grill knusprig werden lassen.

**Tipp:** Du kannst die Streusel auch noch mit gepopptem Amaranth oder gehackten Nüssen mischen. Lecker sind auch Trockenfrüchte wie Kirschen.

## Eis-Banderolen zum Ausdrucken

Ob gekaufte oder selbst gemachte Eiswaffeln - mit diesen bunten Banderolen sehen sie noch viel schöner aus. Die Vorlagen dafür kannst du dir ganz einfach ausdrucken, ausschneiden und um die Waffeln wickeln. Mit etwas Klebeband fixieren - fertig!

Hier kannst du die Vorlage kostenlos herunterladen und direkt aus deinem Downloadordner drucken: <http://bit.ly/Eisbänderolenvorlage>

