



Ein Rezept von <http://feuchtfrohlich.wordpress.com/>

Jeden zweiten Tag ein Eis!

Zutaten für Riesling-Birnen-Sorbet:

- 6 mittelgroße Birnen (800 g), geschält, entkernt, gewürfelt
- 120 ml Riesling
- 60 ml Wasser
- 120 g Zucker
- 60 ml Glukosesirup

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen aufkochen und für ca. 5-6 Minuten köcheln lassen. Die Masse pürieren, ggfs. durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. Die Eismasse in die Eismaschine. Ggfs. nochmal nachfrieren lassen.

Die Quick & Yummie-Version:

- 1 Dose Williams Christ Birnen, am besten bereits gekühlt
- 250 ml Riesling

Zubereitung: Birnen pürieren, ggfs. durch ein Sieb streichen und den Riesling zugeben. Masse in der Eismaschine gefrieren.

Tuning:

Nach dem Gefrieren einige Johannisbeeren untermischen.

Zutaten für Sorbetto mit Wassermelone und Wodka:

- 125 ml Wasser
- 125 g Zucker
- 750 g Wassermelonenfleisch ohne Kerne, in Würfel geschnitten
- 40 ml guter, kalter Wodka
- 1 EL Limettensaft
- 1 EL Limettenschale (& ein bissi zum Dekorieren)

Zubereitung:

Aus Wasser und Zucker Sirup köcheln und diesen abkühlen lassen, dann für mindestens 6 Stunden kalt stellen.

Wassermelone mit Wodka, Limettensaft, -schale und dem Läuterzucker pürieren und ab in die Eismaschine. Ggfs. nochmal nachfrieren lassen.



Ein Rezept von <http://feuchtfrohlich.wordpress.com/>

Zutaten für Mango-Mandarinen-Sorbet:

- 1 Dose Mango
- 1 Dose Mandarinen
- Ca. 250 ml Sprudel

Zubereitung:

Das Obst pürieren, ggfs. durch ein Sieb streichen und das Wasser zugeben. Masse in der Eismaschine gefrieren.

Joghurt-Nektarinen-Eiscreme:

Zutaten:

- 400 g griechischer Joghurt
- 350 ml Vollmilch
- 2 EL Speisestärke
- 60 g Frischkäse, Raumtemperatur
- 120 g Sahne
- 150 g Zucker
- 60 ml Ahornsirup
- 2-3 Nektarinen, in Würfel geschnitten
- 70 g Zucker

Zubereitung:

Nektarinen und 70g Zucker in einem Topf köcheln lassen, bis die Nektarinen weich sind. Kompott pürieren und abkühlen lassen.

Für die Eiscremebasis etwa 2 EL der Milch mit der Stärke zu einer glatten Paste verrühren. Frischkäse in einer mittleren Schüssel glatt rühren.

Die restliche Milch mit Sahne, Zucker und Ahornsirup in einem kleinen Topf aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Vom Herd nehmen und langsam die Stärkemischung einrühren. Die Mischung wieder zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze etwa 1 Minute kochen, bis sie leicht andickt, dann vom Herd nehmen.

Die heiße Mischung nach und nach mit dem Frischkäse glatt rühren. Joghurt und Nektarinsauce unterrühren. Etwas abkühlen lassen und dann in der Eismaschine gefrieren.