

Sorbets & Eis

REZEPTBUCH



HKoenig



VORWORT

Sie kommen in verschiedenen Texturen - von cremig oder weich bis hin zu eiskalt gefroren. Es gibt immer die Option zwischen einem Becher oder der knusprigen Waffel. Richtig! Sie haben es wahrscheinlich schon erraten!

Es handelt sich um die Eiscreme oder das Sorbet, über die wir reden - die Stars eines jeden Sommers.

Eiscremes und Sorbets gehören zu unseren Kindheitserinnerungen, die wir stets mit Sommer, Sonne und Urlaub verbinden!

H.Koenig möchte Ihnen mit diesem Rezeptbuch seine 10 Lieblingsrezepte für selbstgemachtes Sorbet und Speiseeis verraten. Wir haben die Auswahl so getroffen, dass für jedes Schleckermaul etwas dabei ist - ob klassisch oder exotisch - hier findet jeder etwas für seinen Geschmack.

Diese Rezepte können natürlich alle mit unseren Eis- und Sorbetmaschinen zubereitet werden.

Die Rezepte dienen als Inspiration, damit Sie ganz einfach von zu Hause aus Ihre Lieblingseisorten selbst herstellen können und so der Eisdiele Ihres Vertrauens

Konkurrenz zu machen!

BENÖTIGTES ZUBEHÖR

Checkliste

mezclador alimentos mixer

holzlöffel saftpresse schüssel

Die Zubereitungszeit kann je nach Modell unserer Maschinen variieren. Bitte lesen Sie dazu die entsprechenden Rezepturen. Entdecken Sie unser Sortiment an H.Koenig Eismaschinen, mit denen Sie unsere leckeren Eis-Rezepte zubereiten können.

HF180 : Fassungsvermögen 1L HF340 : Fassungsvermögen 2L
HF250 : Fassungsvermögen 1.5L HF320 : CFassungsvermögen 2L

Check-list



100%
Cremig



ALL YOU NEED IS

Vainilla

ZUBEREITUNGSZEIT
50 min

SCHWIERIGKEITSGRAD
Leicht

MENGE
500 gr

ZUTATEN

1 Vanilleschote
4 Eigelbe

90 g Zucker
300 ml Milch

200 ml Sahne

ZUBEREITUNG

Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker auf. Halbieren Sie die Vanilleschote und kratzen Sie dann die frische Vanille mit einer Messerspitze heraus. Geben Sie die Milch, die Sahne, die frische Vanille sowie die Vanilleschote in einen Kochtopf. Erhitzen Sie es bis zum Siedepunkt.

Lassen Sie es 10 Minuten ziehen und entfernen Sie die Vanilleschote.

Gießen Sie die Mischung über die Eigelbmischung. Vermischen Sie alles miteinander. Wenn Sie den Holzlöffel in die Masse geben, sollte diese komplett bedeckt sein. Wenn dies nicht der Fall ist, stellen Sie die Eismischung noch einmal für einige Minuten bei schwacher Hitze auf den Herd und rühren Sie diese stetig um.

Abkühlen lassen und für 30 Minuten in die Eismaschine geben.



LASSEN SIE SICH VON UNSEREM SCHOKOLADENEIS VERFÜHREN

Schokolade

ZUBEREITUNGSZEIT

40 min

SCHWIERIGKEITSGRAD

Mittel

MENGE

500 gr

ZUTATEN

120 g dunkle Schokolade
250 ml Milch

4 Eigelbe
80 g Zucker

250 ml Sahne

ZUBEREITUNG

Hacken Sie die Schokolade und geben Sie diese in eine Schüssel. Gießen Sie die Milch und die Sahne in einen Kochtopf und erhitzen Sie sie.

Schlagen Sie in einer Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker, bis die Masse weiß wird. Geben Sie unter ständigem Rühren die heiße Milch/Sahne-Mischung zu den Eigelben hinzu.

Geben Sie alles wieder in den Topf und lassen Sie es bei niedriger Stufe leicht eindicken, ohne dabei zu rühren. Achten Sie darauf, dass die Masse nicht zum Kochen gebracht wird.

Gießen Sie den Inhalt des Topfes über die gehackte Schokolade und vermischen Sie alles miteinander. Lassen Sie die Eismischung abkühlen und stellen Sie sie dann an einen kühlen Ort für mindestens 1 Stunde. Geben Sie danach die Creme für 30 min in Ihre Eismaschine und lassen Sie es fest werden.

Choco Addict



Deliciosa



FÜR DIE KAFFEELIEBHABER

Gefrostete kaffees

ZUBEREITUNGSZEIT
40 min

SCHWIERIGKEITSGRAD
Einfach

MENGE
500 gr

ZUTATEN

200 ml Milch
200 ml frische Sahne

½ Vanilleschote
2 Eier

110 g Puderzucker
200 ml starken Kaffee

ZUBEREITUNG

Die Milch in einem Topf erhitzen und die zuvor ausgekrazte Vanilleschote hinzugeben, damit diese in der Milch ziehen kann. Bereiten Sie 4 Espresso (ca. 50 ml) zu.

Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen und anschließend Sahne, Milch und Kaffee hinzugeben.

Lassen Sie die Masse abkühlen und geben Sie sie dann in Ihre Eismaschine für 25 Minuten.



TSCHÜSS KOSMOPOLITIS!

Berry-Mix

ZUBEREITUNGSZEIT
50 min

SCHWIERIGKEITSGRAD
Einfach

MENGE
500 gr

ZUTATEN

400 g Himbeeren
100 g Puderzucker

2 Limetten
2 EL Honig

500 ml Glykose Sirup
400 g Blaubeeren

ZUBEREITUNG

Vermischen Sie die Beeren mit dem Puderzucker und dem Honig in einer großen Schüssel.

Mixen die Mischung und fügen Sie dann den Sirup und den Limettensaft hinzu.

Vermischen Sie alles mit einem Löffel und geben Sie den gesamten Inhalt für 30 Minuten in Ihre Eismaschine. Genießen Sie dann Ihr beeriges Fruchteis!

Fruchtiger Genuss



NEHMEN SIE SICH EINE ERFRISCHENDE PAUSE

Zitroneneis

ZUBEREITUNGSZEIT
40 min

SCHWIERIGKEITSGRAD
Einfach

MENGE
500 gr

ZUTATEN

3 Zitronen (davon benötigen Sie von einer Zitrone die Zitronenschale)

200 g Zucker
2 Eiweiße

ZUBEREITUNG

Zuckersirup zubereiten: 200 g Zucker in einen Messbecher geben und mit bis zu 1/2 l Wasser auffüllen. Erhitzen Sie das Ganze für 4 bis 5 Minuten, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Lassen Sie den Zuckersirup abkühlen.

Pressen Sie den Saft der drei Zitronen in eine Schüssel und reiben Sie die Schale einer Zitrone ab. Vermischen Sie den Saft und die Zitronenzeste mit dem Zuckersirup. Geben Sie die Mischung für 20 Minuten in die Eismaschine.

Schlagen Sie das Eiweiß zu steifen Eisschnee und geben Sie diesen in die Eismaschine, wenn die Zucker-/ Zitronenmischung in der Maschine bereits etwas fest geworden ist.

*In Zitronen
servieren*

WENN BRETAGNE EIN EIS WÄRE, WÄRE ES

Karamelleis

ZUBEREITUNGSZEIT

60 min

SCHWIERIGKEITSGRAD

Schwierig

MENGE

500 gr

ZUTATEN

1 l Milch
300 ml Sahne

5 Eigelbe
520 g Puderzucker

70 g gesalzene Butter

ZUBEREITUNG

Gießen Sie die Milch und 100 ml Sahne in einen Topf und bringen Sie das Ganze zum Kochen. Stellen Sie es beiseite und schlagen Sie die restliche Sahne mit einem Mixer auf. Die Eigelbe mit 170 g Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen.

Bereiten Sie mit dem restlichen Zucker Trockenkaramell zu. Nehmen Sie die Pfanne vom Herd, sobald das Karamell eine dunkle Bernsteinfarbe angenommen hat. Geben Sie die Butter zu dem Zucker in eine Pfanne und vermischen Sie es zügig mit Hilfe eines Holzlöffels. Geben Sie die abgekühlte Sahne und Milch aus Schritt 1 zu dem Karamell und vermischen Sie alles.

Geben Sie die Karamelmischung unter ständigem Rühren zu den Eigelben. Erwärmen Sie die Masse auf niedriger Stufe und rühren Sie dabei, bis diese den Holzlöffel bedeckt (die Masse sollte eine Temperatur von 85°C haben).

Lassen Sie die Mischung für zwei Stunden abkühlen (am besten über Nacht). Geben Sie dann die kühle Masse für 30 Minuten in die Eismaschine.



Gesalzene Butter



DIE SONNE KOMMT MIT DER

Ananas

ZUBEREITUNGSZEIT
50 min

SCHWIERIGKEITSGRAD
Einfach

MENGE
500 gr

ZUTATEN

1 Ananas
200 g Zucker
30 g Glykose oder Honig
300 ml Wasser

ZUBEREITUNG

Schälen Sie die Ananas und schneiden Sie diese in kleine Würfel.

Geben Sie Wasser in einen Topf und fügen Sie den Zucker und die Glykose hinzu. Vermischen Sie das Ganze und erhitzen Sie es auf niedriger Stufe. Geben Sie die Ananas hinzu, sobald der Zucker komplett geschmolzen ist und lassen Sie es für einige Minuten köcheln und weich werden.

Mixen Sie den Inhalt des Topfes und lassen Sie ihn abkühlen. Die Mischung sollte 4°C erreichen. Geben Sie die Masse in die Eismaschine und lassen sie diese solange in der Maschine, bis die gewünschte Textur erreicht ist.

Tropischer Geschmack



Grün ist das
neue Schwarz



MEHR VITAMIN ALS EINE ORANGE

Kiwi-Eis

ZUBEREITUNGSZEIT
40 min

SCHWIERIGKEITSGRAD
Einfach

MENGE
500 gr

ZUTATEN

400 g Kiwis (ungefähr 8 Kiwis)

80 g Puderzucker

30 g Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Bereiten Sie den Sirup vor: Vermischen Sie den Zucker mit dem Wasser in einem Topf. Lassen Sie es zum Kochen bringen und rühren Sie dabei, bis der Zucker geschmolzen ist. Stellen Sie die Mischung zur Seite.

Schälen Sie die Kiwis und schneiden Sie diese dann in Würfel.

Sobald der Sirup abgekühlt ist, vermischen Sie diesen mit den Kiwis und dem Zitronensaft. Mixen Sie anschließend alles miteinander. Sie können die Kiwi-Mischung anschließend durch ein Sieb geben, um Kerne zu entfernen.

Geben Sie die Masse für 20 Minuten in die Eismaschine.



WAGEN SIE EINEN NEUEN GESCHMACK

Ingwereis

ZUBEREITUNGSZEIT
50 min

SCHWIERIGKEITSGRAD
Einfach

MENGE
500 gr

ZUTATEN

175 g Puderzucker
5 Eigelbe

500 ml kochende Milch
1 TL geriebener Ingwer

6 g Ingwer Puder
(je nach Geschmack auch mehr)

ZUBEREITUNG

Den Zucker mit den Eigelben schaumig, weiß schlagen. Geben Sie dann nach und nach die kochende Milch hinzu und rühren Sie dabei stetig weiter.

Erwärmen Sie die Masse unter stetigem Rühren auf niedriger Stufe, bis diese den Löffel etwas bedeckt. Nehmen Sie die Eismischung dann vom Herd und geben Sie den Ingwer-Puder und den geriebenen frischen Ingwer hinzu.

Decken Sie die Ingwermischung ab und lassen Sie sie für 10 Minuten ziehen. Geben Sie die Eismischung anschließend für 30 min in die Eismaschine, sobald diese abgekühlt ist.

*Servieren sie es
mit kandierten
klementinen*

ENTDECKEN SIE DIE JAPANISCHE TRADITION

Matcha Tee

ZUBEREITUNGSZEIT

50 min

SCHWIERIGKEITSGRAD

Einfach

MENGE

500 gr

ZUTATEN

400 ml flüssige Crème Fraîche

3 Eigelbe
250 ml Milch

3 EL Matcha Puder

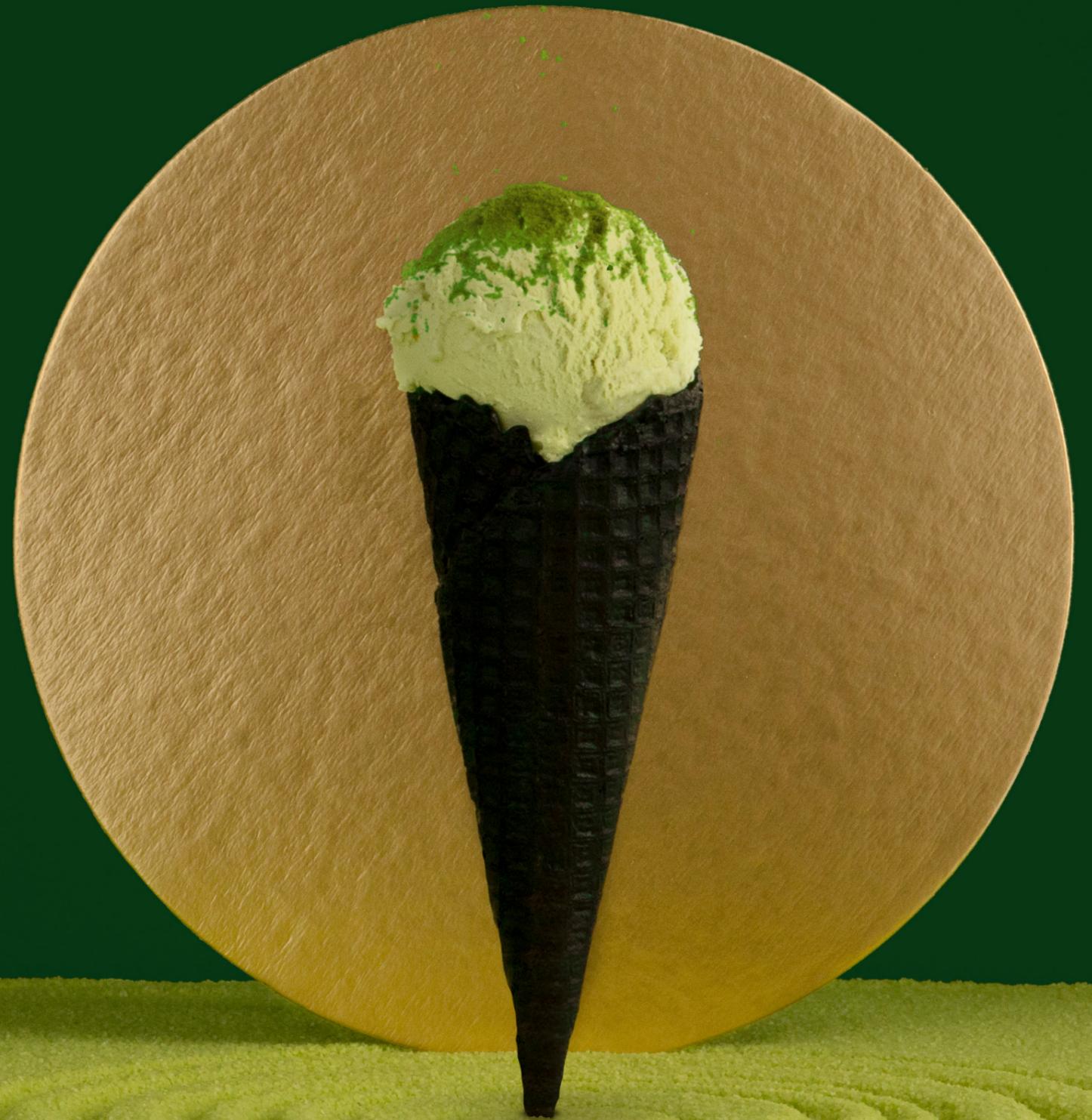
ZUBEREITUNG

Vermischen Sie die flüssige Crème Fraîche mit den Eigelben und dem Zucker zu einer gleichmäßigen Masse.

Vermischen Sie in einer anderen Schüssel das Matcha-Puder mit der Milch, bis das Puder vollständig aufgelöst ist. Vermischen Sie die beiden Zubereitungen miteinander.

Geben Sie den Inhalt langsam in die Eismaschine und lassen Sie die Eismischung für 35 Minuten laufen, bevor Sie es servieren oder in die Gefriertruhe tun.

Kon'nichiwa





INDEX

2	Benötigtes Zubehör	ZUTATEN
4	All you need is Vanila	VANILLE
5	Lassen Sie sich von unserem Schokoladeneis verführen	SCHOKOLADE
6	Für die Kaffeeliebhaber	GEFROSTETE KAFFEES
7	Berry-Mix	ROTE BEEREN
8	Nehmen Sie sich eine erfrischende Pause	ZITRONE
9	Karamelleis	KARAMELL
10	Tropical	ANANAS
11	mehr vitamin als eine orange	KIWI
12	Wagen Sie einen neuen Geschmack	INGWER
13	Entdecken Sie die Japanische Tradition	MATCHA TEE

*Wir wünschen Ihnen
einen guten Appetit!*

Uy!



VERGESSEN SIE NICHT UNSERE SEITE ZU BESUCHEN! WWW.DE.HKOENIG.COM

HKoenig