

Kiwi-Eis am Stil

Kiwi-sorbet eignet sich perfekt für Eis am Stil! Da diese Geschmacksrichtung super selten zu finden ist, machen wir es am liebsten einfach selbst. Das geht nicht nur blitzschnell, sondern auch kinderleicht. Alles was ihr braucht, sind Eis-am-Stil-Formen, Kiwis, brauner Zucker und ein bisschen Zeit. Probiert es aus und holt euch die perfekte Abkühlung!

Waldbeeren-Eis mit Baiser

Zart schmelzend, fruchtig-frisch und mit kleinen Baiser-Wölkchen gespickt. Waldbeeren-Eis mit Baiser steht für mich unangefochten auf Platz Eins der besten Eiskreationen. Und wer hätte gedacht, dass man so ein Eis ohne Eismaschine zaubern kann? Probier es jetzt aus und begeistere deine Gäste mit dieser edlen Eiskomposition!

Mango-Maracuja-Sorbet

Selbstgemachtes Eis gibt es hier mindestens einmal die Woche. Wenn ich etwas mehr Zeit habe oder am Wochenende den Nachmittag sowieso mit Kochen beschäftigt bin, nutze ich die Zeit super gerne für mein Mango-Maracuja-Sorbet. Es braucht nur zwei Zutaten und zugegebenermaßen etwas Geduld. Dafür ist das Ergebnis sensationell. Ich erinnere mich daran, wie wir in meiner Zeit im Studentenwohnheim in Österreich plötzlich mit zwölf Leuten aus einer Form gelöffelt haben, nachdem immer

mehr Freunde in die Küche kamen, um zu probieren. War dann natürlich ratzfatz alle, aber alle glücklich.

Veganes Oreo-Bananen-Eis

Eis kannst du blitzschnell selber zaubern – und zwar vegan und mit nur drei Zutaten. Ich mache mein veganes Oreo-Bananen-Eis am liebsten für Spielabende mit Freunden oder serviere es bei Dinner-Abenden als überraschendes Dessert. Einmal in die Küche und fünf Minuten später mit vollen Eisbechern zurück – das sorgt auf jeden Fall für erstaunte Gesichter. Und der Geschmack ist himmlisch!