

REZEPTMAPPE

für Rezepte mit Milchbase 30



**MY SUGAR
& MORE**
machdeineis.de



Eisrohstoffe, Eiszutaten, fertig bilanzierte Eismixe und
Eiszubehör findet ihr in unserem Online Shop

www.machdeineis.de

Wir verwenden nur 100% rein natürliche Zutaten! Unser
Magermilchpulver ist ein hochwertiges Bio-Produkt,
dem Tier und der Umwelt zuliebe.

Bei Fragen kannst du dich gerne melden!
info@mysugarandmore.de

Liebe Grüße Astrid von machdeineis!



Rezept Haselnusseis:

Gerne kannst du das Rezept auf Facebook und Co mit dem Hinweis auf www.machdeineis.de teilen. Danke!

Für dein perfektes Eis benötigst du die nachfolgenden rein natürlichen Eiszutaten:

Milch 3,5%	660g
Sahne 32%	45g
Haselnusspaste	70g
Rohrohrzucker	145g
Dextrose	27g
Trockenglucose	18g
Inulin	13g
Salz	1g
Milchbase 30	27g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die trockenen Zutaten mischen und zu den flüssigen Zutaten geben.
2. Danach die Haselnusspaste in die Flüssigkeit geben und alles unter ständigem rühren aufkochen.
3. Anschließend die Eismasse in den Kühlschrank geben und 6 Stunden reifen lassen.
4. Eismasse aus dem Kühlschrank holen und gut durch mixen (ca. 20 sec. mit dem Stabmixer).

Nun kann die Eismasse in die Eismaschine.

Nach der Entnahme aus der Eismaschine, das Eis im Tiefkühler mind. 6 Stunden durchfrieren lassen.

Zubereitung ohne Eismaschine:

Punkt 1-4 wie oben beschrieben.

5. Eismasse in ein vorgefrorenes Gefäß geben und in den Tiefkühler stellen.
6. Alle 30 min die Eismasse mit einem Schneebesen umrühren.
7. Diesen Vorgang ca. 4-5 mal wiederholen und dann die Eismasse mind. 6 Stunden durchfrieren lassen.





Rezept Eis a la Snickers:

Gerne kannst du das Rezept auf Facebook und Co mit dem Hinweis auf www.machdeineis.de teilen. Danke!

Für dein perfektes Eis benötigst du die nachfolgenden rein natürlichen Eiszutaten:

Milch mind. 3,5%	630g
Sahne 32%	45g
Erdnusspaste	80g
Rohrohrzucker	150g
Dextrose	28g
Trockenglucose	18g
Inulin	14g
Salz	1g
Milchbase 30	28g

Zubereitung Schokoladensoße und Erdnüsse:

10g Glucose, 8g Rohrohrzucker, 60g Sahne, 30g Vollmilch oder Zartbitterschokolade aufkochen und kurz einkochen lassen. Soße gut auskühlen lassen!

Beliebige Menge Erdnüsse karamellisieren und auskühlen lassen.

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die trockenen Zutaten mischen und zu den flüssigen Zutaten geben.
2. Danach die Erdnusspaste in die Flüssigkeit geben und alles unter ständigem rühren aufkochen.
3. Anschließend die Eismasse in den Kühlschrank geben und 6 Stunden reifen lassen.
4. Eismasse aus dem Kühlschrank holen und gut durchmixen (ca. 20 sec. mit dem Stabmixer).

Nun kann die Eismasse in die Eismaschine.

Nach der Entnahme aus der Eismaschine, Erdnüsse und Schokoladensoße unter das Eis strudeln, im Tiefkühler mindestens 6 Stunden durchfrieren lassen.





Rezept Erdnusseis:

Gerne kannst du das Rezept auf Facebook und Co mit dem Hinweis auf www.machdeineis.de teilen. Danke!

Für dein perfektes Eis benötigst du die nachfolgenden rein natürlichen Eiszutaten:

Milch	635g
Sahne	45g
Erdnusspaste	82g
Rohrohrzucker	150g
Dextrose	29g
Trockenglucose	18g
Inulin	14g
Salz	1g
Milchbase 30	28g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die trockenen Zutaten mischen und zu den flüssigen Zutaten geben.
2. Danach die Erdnusspaste in die Flüssigkeit geben und alles unter ständigem rühren aufkochen.
3. Anschließend die Eismasse in den Kühlschrank geben und 6 Stunden reifen lassen.
4. Eismasse aus dem Kühlschrank holen und gut durch mixen (ca. 20 sec. mit dem Stabmixer).

Nun kann die Eismasse in die Eismaschine.

Nach der Entnahme aus der Eismaschine, das Eis im Tiefkühler noch mind. 6 Stunden durchfrieren lassen.

Zubereitung ohne Eismaschine:

Punkt 1-4 wie oben beschrieben

5. Eismasse in ein vorgefrorenes Gefäß geben und in den Tiefkühler stellen.
6. Alle 30 min die Eismasse mit einem Schneebesen umrühren.
7. Diesen Vorgang ca. 4-5 mal wiederholen und dann die Eismasse mind. 6 Stunden durchfrieren lassen.

Folgt uns auf:



Rezept Mandeleis:

Gerne kannst du das Rezept auf Facebook und Co mit dem Hinweis auf www.machdeineis.de teilen. Danke!

Für dein perfektes Eis benötigst du die nachfolgenden rein natürlichen Eiszutaten:

Milch 3,8%	620g
Sahne 32%	60g
Mandelpaste	81g
Rohrohrzucker	150g
Dextrose	28g
Trockenglucose	19g
Inulin	14g
Salz	1g
Milchbase 30	28g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die trockenen Zutaten mischen und zu den flüssigen Zutaten geben.
2. Danach die Mandelpaste in die Flüssigkeit geben und alles unter ständigem Rühren aufkochen.
3. Anschließend die Eismasse in den Kühlschrank geben und 6 Stunden reifen lassen.
4. Eismasse aus dem Kühlschrank holen und gut durchmixen (ca. 20 sec. mit dem Stabmixer).

Nun kann die Eismasse in die Eismaschine.

Nach der Entnahme aus der Eismaschine, das Eis im Tiefkühler mind. 6 Stunden durchfrieren lassen.

Zubereitung ohne Eismaschine:

Punkt 1-4 wie oben beschrieben

5. Eismasse in ein vorgefrorenes Gefäß geben und in den Tiefkühler stellen.
6. Alle 30 min die Eismasse mit einem Schneebesen umrühren.
7. Diesen Vorgang ca. 4-5 mal wiederholen und dann die Eismasse mind. 6 Stunden durchfrieren lassen.





Rezept Kürbiskerneis:

Gerne kannst du das Rezept auf Facebook und Co mit dem Hinweis auf www.machdeineis.de teilen. Danke!

Für dein perfektes Eis benötigst du die nachfolgenden rein natürlichen Eiszutaten:

Vollmilch 3,8%	650g
Sahne 32%	45g
Kürbiskernpaste	67g
Rohrohrzucker	150g
Dextrose	28g
Trockenglucose	19g
Inulin	14g
Salz	1g
Milchbase 30	28g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die trockenen Zutaten mischen und zu den flüssigen Zutaten geben.
2. Danach die Kürbiskernpaste in die Flüssigkeit geben und alles unter ständigem rühren aufkochen.
3. Anschließend die Eismasse in den Kühlschrank geben und 6 Stunden reifen lassen.
4. Eismasse aus dem Kühlschrank holen und gut durch mixen (ca. 20 sec. mit dem Stabmixer).

Nun kann die Eismasse in die Eismaschine.

Nach der Entnahme aus der Eismaschine, das Eis im Tiefkühler noch mind. 6 Stunden durchfrieren lassen.

Zubereitung ohne Eismaschine:

Punkt 1-4 wie oben beschrieben

5. Eismasse in ein vorgefrorenes Gefäß geben und in den Tiefkühler stellen.
6. Alle 30 min die Eismasse mit einem Schneebesen umrühren.
7. Diesen Vorgang ca. 4-5 mal wiederholen und dann die Eismasse mind. 6 Stunden durchfrieren lassen.





Rezept Pistazieneis:

Gerne kannst du das Rezept auf Facebook und Co mit dem Hinweis auf www.machdeineis.de teilen. Danke!

Für dein perfektes Eis benötigst du die nachfolgenden rein natürlichen Eiszutaten:

Milch 3,5%	620g
Sahne 32%	60g
Pistazienpaste	80g
Rohrohrzucker	151g
Dextrose	28g
Glycose	19g
Inulin	14g
Salz	1g
Milchbase 30	28g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die trockenen Zutaten mischen und zu den flüssigen Zutaten geben.
2. Danach die Pistazienpaste in die Flüssigkeit geben und alles unter ständigem rühren aufkochen.
3. Anschließend die Eismasse in den Kühlschrank geben und 6 Stunden reifen lassen.
4. Eismasse aus dem Kühlschrank holen und gut durch mixen (ca. 20 sec. mit dem Stabmixer).

Nun kann die Eismasse in die Eismaschine.

Nach der Entnahme aus der Eismaschine, das Eis im Tiefkühler mind. 6 Stunden durchfrieren lassen.

Zubereitung ohne Eismaschine:

Punkt 1-4 wie oben beschrieben.

5. Eismasse in ein vorgefrorenes Gefäß geben und in den Tiefkühler stellen.
6. Alle 30 min die Eismasse mit einem Schneebesen umrühren.
7. Diesen Vorgang ca. 4-5 mal wiederholen und dann die Eismasse mind. 6 Stunden durchfrieren lassen.





Rezept Walnusseis:

Gerne kannst du das Rezept auf Facebook und Co mit dem Hinweis auf www.machdeineis.de teilen. Danke!

Für dein perfektes Eis benötigst du die nachfolgenden rein natürlichen Eiszutaten:

Milch 3,8%	640g
Sahne 32%	70g
Walnusspaste	40g
Rohrohrzucker	155g
Dextrose	29g
Trockenglucose	19g
Inulin	14g
Salz	1g
Milchbase 30	29g

INFO: Das Rezept ist auf die Walnusspaste von machdeineis.de abgestimmt, die Paste ist sehr intensiv!

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die trockenen Zutaten mischen und zu den flüssigen Zutaten geben.
2. Danach die Walnusspaste in die Flüssigkeit geben und alles unter ständigem Rühren aufkochen.
3. Anschließend die Eismasse in den Kühlschrank geben und 6 Stunden reifen lassen.
4. Eismasse aus dem Kühlschrank holen und gut durchmixen (ca. 20 sec. mit dem Stabmixer).

Nun kann die Eismasse in die Eismaschine.

Nach der Entnahme aus der Eismaschine, das Eis im Tiefkühler mind. 6 Stunden durchfrieren lassen.

Zubereitung ohne Eismaschine:

Punkt 1-4 wie oben beschrieben

5. Eismasse in ein vorgefrorenes Gefäß geben und in den Tiefkühler stellen.
6. Alle 30 min die Eismasse mit einem Schneebesen umrühren.
7. Diesen Vorgang ca. 4-5 mal wiederholen und dann die Eismasse mind. 6 Stunden durchfrieren lassen.





Rezept Schwarzes Sesameis:

Gerne kannst du das Rezept auf Facebook und Co mit dem Hinweis auf www.machdeineis.de teilen. Danke!

Für dein perfektes Eis benötigst du die nachfolgenden rein natürlichen Eiszutaten:

Vollmilch 3,8%	660g
Sahne 32%	45g
Schwarze Sesampaste	69g
Rohrohrzucker	145g
Dextrose	27g
Trockenglucose	18g
Inulin	13g
Salz	1g
Milchbase 30	27g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die trockenen Zutaten mischen und zu den flüssigen Zutaten geben.
2. Danach die schwarze Sesampaste in die Flüssigkeit geben und alles unter ständigem Rühren aufkochen.
3. Anschließend die Eismasse in den Kühlschrank geben und 6 Stunden reifen lassen.
4. Eismasse aus dem Kühlschrank holen und gut durchmixen (ca. 20 sec. mit dem Stabmixer).

Nun kann die Eismasse in die Eismaschine.

Nach der Entnahme aus der Eismaschine, das Eis im Tiefkühler mind. 6 Stunden durchfrieren lassen.

Zubereitung ohne Eismaschine:

Punkt 1-4 wie oben beschrieben

5. Eismasse in ein vorgefrorenes Gefäß geben und in den Tiefkühler stellen.
6. Alle 30 min die Eismasse mit einem Schneebesen umrühren.
7. Diesen Vorgang ca. 4-5 mal wiederholen und dann die Eismasse mind. 6 Stunden durchfrieren lassen.

