

REZEPTMAPPE

für Rezepte mit Milchbase 250



**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 Kokosnusseis:

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%	650g
Sahne 32%	80g
Kokosnussmus	50g
Milchbase 250	220g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die Milchbase und das Kokosnussmus zu den flüssigen Zutaten geben.
2. Die Eismasse unter rühren auf 80 Grad erhitzen oder 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. Stunden durchfrieren lassen.

Folgt uns auf:



@Facebook
machdeineis



@Instagram
machdeineis.de



Rezept Karamelleis:

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%	600g
Sahne 32%	130g
Butterkaramell	70g
Milchbase 250	200g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die Milchbase und das Butterkaramell zu den flüssigen Zutaten geben.
2. Die Eismasse unter rühren auf 80 Grad erhitzen oder 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. Stunden durchfrieren lassen.

Folgt uns auf:



@Facebook
machdeineis



@Instagram
machdeineis.de



Rezept Cappuccinoeis:

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%	580g
Sahne 32%	170g
Kaffeegranulat (löslicher Kaffee)	5-8g je nach Geschmack
Milchbase 250	250g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die Milchbase und das Kaffeegranulat zu den flüssigen Zutaten geben.
2. Die Eismasse unter rühren auf 80 Grad erhitzen oder 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.

Folgt uns auf:



@Facebook
machdeineis



@Instagram
machdeineis.de



Rezept Mohneis:

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%	20g
Mohnpaste	70g
Milchbase 250	250g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die Milchbase und die Mohnpaste zu den flüssigen Zutaten geben.
2. Die Eismasse unter rühren auf 80 Grad erhitzen oder 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 mindestens 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 mindestens 6 Stunden durchfrieren lassen.





Rezept Nougateis:

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%	680g
Sahne 32%	Keine
Nougat	80g
Milchbase 250	240g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die Milchbase und das Nougat zu den flüssigen Zutaten geben.
2. Die Eismasse unter rühren auf 90 Grad erhitzen oder 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. Stunden durchfrieren lassen.

Folgt uns auf:



@Facebook
machdeineis



@Instagram
machdeineis.de



Rezept Schokoladeneis:

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%	20g
Kakaopulver ohne Zuckerzusatz	70g
Milchbase 250	250g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die Milchbase und das Kakaopulver zu den flüssigen Zutaten geben.
2. Die Eismasse unter rühren auf 90 Grad erhitzen oder 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:



@Facebook
machdeineis



@Instagram
machdeineis.de



Rezept Stracciatellaeis:

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%	580g
Sahne 32%	170g
Milchbase 250	250g
Zartbitterschokolade Klein hacken	40g oder mehr je nach Geschmack

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die Milchbase zu den flüssigen Zutaten geben.
2. Die Eismasse unter rühren auf 80 Grad erhitzen oder 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. Kurz vor der Entnahme gehackte Zartbitterschokolade in die Eismaschine geben.

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. Nach dem 2. Mal die gehackte Schokolade dazugeben
7. Diesen Vorgang ca. 4-5 mal wiederholen und dann die Eismasse mind. 6 Stunden durchfrieren lassen.





Rezept Tonkabohneneis:

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%	580g
Sahne 32%	170g
Tonkabohnenpulver	0,8g
Milchbase 250	250g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die Milchbase und das Tonkabohnenpulver zu den flüssigen Zutaten geben.
2. Die Eismasse unter rühren auf 80 Grad erhitzen oder 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 Vanilleeis:

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%	580g
Sahne 32%	170g
Vanillepulver	1g
Milchbase 250	250g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die Milchbase und das Vanillepulver zu den flüssigen Zutaten geben.
2. Die Eismasse unter rühren auf 80 Grad erhitzen oder 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. Stunden durchfrieren lassen.

Folgt uns auf:



@Facebook
machdeineis



@Instagram
machdeineis.de



Rezept Zitronenmilcheis:

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:

Wasser	350g
Zitronensaft	150g
Zitronenabrieb	2g
Milchbase 250	300g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die Milchbase, den Zitronensaft und den Zitronenabrieb zu dem Wasser geben.
2. Die Eismasse unter rühren auf 80 Grad erhitzen oder aufkochen danach für 2 Std. im Kühlschrank reifen lassen.
3. Die Eismasse kurz durchmischen.

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 1-3 wie oben beschrieben

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





Rezept Jogurteis:

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:

Jogurt 3,5%	600g
Sahne 32%	108g
Zitronensaft	40g
Zitronenabrieb	2g
Milchbase 250	250g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Jogurt, Sahne, Zitronensaft und Abrieb mischen.
2. Die Milchbase dazugeben und mixen.
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 Schneebeesen umrühren.
7. Diesen Vorgang ca. 4-5 mal wiederholen und dann die Eismasse mind. 6 Stunden durchfrieren lassen.

Folgt uns auf:



@Facebook
machdeineis



@Instagram
machdeineis.de



Rezept Spekulatiuseis:

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%	580g
Sahne 32%	170g
Spekulatiuspulver	5g
Milchbase 250	250g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die Milchbase und das Spekulatiuspulver zu den flüssigen Zutaten geben.
2. Die Eismasse unter rühren auf 80 Grad erhitzen oder 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 Lebkucheneis:

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%	580g
Sahne 32%	170g
Lebkuchengewürz	5g
Milchbase 250	250g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die Milchbase und das Lebkuchenpulver zu den flüssigen Zutaten geben.
2. Die Eismasse unter rühren auf 80 Grad erhitzen oder 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.

Folgt uns auf:



@Facebook
machdeineis



@Instagram
machdeineis.de



Rezept Zimteis:

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%	580g
Sahne 32%	170g
Zimt	4g
Milchbase 250	250g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die Milchbase und das Zimtpulver zu den flüssigen Zutaten geben.
2. Die Eismasse auf 80 Grad erhitzen oder 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.