

REZEPTMAPPE

für Rezepte mit Nussbase 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 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 3,8%	690g
Sahne 32%	-
Pistazienpaste	70g
Nussbase 250	240g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die Nussbase und die Pistazienpaste zu der flüssigen Zutat 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

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 mindestens 6 Stunden durchfrieren lassen.

Folgt uns auf:



@Facebook
machdeineis



@Instagram
machdeineis.de



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 3,5%	660g
Sahne 32%	20g
Mandelmus	80g
Nussbase 250	240g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die Nussbase und das Mandelmus 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 Macadamiaeis:

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%	640g
Sahne 32%	50g
Macadamiamark	70g
Nussbase 250	240g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die Nussbase und das Macadamiamark 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.

Folgt uns auf:



@Facebook
machdeineis



@Instagram
machdeineis.de



Rezept Pekannusseis:

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%	640g
Sahne 32%	50g
Pekannussmus	70g
Nussbase 250	240g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die Nussbase und das Pekannussmus 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 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:

Milch 3,5%	460g
Sahne 32%	220g
Kürbiskernmark	80g
Nussbase 250	240g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die Nussbase und das Kürbiskernmark 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 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:

Vollmilch 3,8%	600g
Sahne 32%	80g
Haselnussmark	70g
Nussbase 250	250g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die Nussbase und das Haselnussmark 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

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 mindestens 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 3,5%	670g
Sahne 32%	50g
Walnussmus	40g
Nussbase 250	240g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die Nussbase und das Walnussmus 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 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 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 3,5%	650g
Sahne 32%	30g
Erdnussmus	80g
Nussbase 250	240g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die Nussbase und das Erdnussmus 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 durchmixen (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 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:

Milch 3,5%	620g
Sahne 32%	70g
Schwarze Sesampaste	70g
Nussbase 250	240g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die Nussbase und die schwarze Sesampaste 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.

