

REZEPTMAPPE

für Rezepte mit Fruchtbase 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 Erdbeersorbet:

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:

Erdbeeren	650g
Zitronensaft	50g
Fruchtbasis 250	250g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die Fruchtbasis, die Erdbeeren und den Zitronensaft mixen.
2. Die Eismasse 1 Stunde im Kühlschrank reifen lassen.

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 1-2 wie oben beschrieben

3. Eismasse in ein vorgefrorenes Gefäß geben und in den Tiefkühler stellen.
4. Alle 30 min die Eismasse mit einem Schneebesen umrühren.
5. 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 Aprikosensorbet:

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:

Aprikosen	650g
Zitronensaft	50g
Fruchtbase 250	250g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die Fruchtbase, die Aprikosen und den Zitronensaft mixen.
2. Die Eismasse 1 Stunde im Kühlschrank reifen lassen.

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 1-2 wie oben beschrieben

3. Eismasse in ein vorgefrorenes Gefäß geben und in den Tiefkühler stellen.
4. Alle 30 min die Eismasse mit einem Schneebesen umrühren.
5. 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 Kirschorbet:

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:

Kirschen	650g
Zitronensaft	50g
Fruchtbase 250	250g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die Fruchtbase, die Kirschen und den Zitronensaft mixen.
2. Die Eismasse 1 Stunde im Kühlschrank reifen lassen.

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 1-2 wie oben beschrieben

3. Eismasse in ein vorgefrorenes Gefäß geben und in den Tiefkühler stellen.
4. Alle 30 min die Eismasse mit einem Schneebesen umrühren.
5. 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 Mangosorbet:

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:

Mango	650g
Zitronensaft	50g
Fruchtbasis 250	250g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die Fruchtbasis, die Mango und den Zitronensaft mixen.
2. Die Eismasse 1 Stunde im Kühlschrank reifen lassen.

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 1-2 wie oben beschrieben

3. Eismasse in ein vorgefrorenes Gefäß geben und in den Tiefkühler stellen.
4. Alle 30 min die Eismasse mit einem Schneebesen umrühren.
5. 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 Orangensorbet:

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:

Orangensaft	650g
Zitronensaft	50g
Fruchtbase 250	250g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die Fruchtbase, den Orangensaft und den Zitronensaft mixen.
2. Die Eismasse 1 Stunde im Kühlschrank reifen lassen.

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 1-2 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 Kiwisorbet:

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:

Kiwi	650g
Zitronensaft	50g
Fruchtbase 250	250g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die Fruchtbase, die Kiwis und den Zitronensaft mixen.
2. Die Eismasse 1 Stunde im Kühlschrank reifen lassen.

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 1-2 wie oben beschrieben

3. Eismasse in ein vorgefrorenes Gefäß geben und in den Tiefkühler stellen.
4. Alle 30 min die Eismasse mit einem Schneebesen umrühren.
5. 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 Himbeersorbet:

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:

Himbeeren	650g
Zitronensaft	50g
Fruchtbase 250	250g

Zubereitung mit Eismaschine:

1. Die Fruchtbase, die Himbeeren und den Zitronensaft mixen.
2. Die Eismasse 1 Stunde im Kühlschrank reifen lassen.

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 1-2 wie oben beschrieben

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

Folgt uns auf:



@Facebook
machdeineis



@Instagram
machdeineis.de