

NEU!

mein **ZauberTopf**



TM6/TM5®
& TM31



Cremiges Eis ohne Eismaschine

Die Top 10 Rezepte
für Thermomix®



Mmh Softeis!

LIEBE*R LESER*IN,

Supercremigtes Eis einfach selbst machen – wie dir das ohne Eismaschine und nur mit dem Thermomix® sowie deinem Tiefkühler gelingt, zeigen dir diese 10 Rezepte. Erfahre Rezept für Rezept wie du unterschiedliche Sorten von Kugeleis über Softeis bis zur Nicecream zauberst!

Viel Spaß beim Mixen!

Deine mein ZauberTopf-Redaktion



Schoko-Eis



Wassereis am Stiel



Flutscheis



Nicecream



Himbeer-Softeis



Frozen Yoghurt



Schoko-Nicecream



Slushed Eis



Spaghetti-Eis



Eis-Sandwich

#1



Schoko-Eis



00 05
std : min

PRO PORTION: 349 KCAL | 7 G E | 21 G F | 36 G KH

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ★ 120 g Edelbitterschokolade, in Stücken
- ★ 50 g Kakaopulver
- ★ 400 g Milch
- ★ 200 g Sahne
- ★ 100 g Zucker
- ★ 4 Eigelb

1 Die Schokolade in den geben und **6 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern. Mit dem nach unten schieben und die übrigen Zutaten zufügen. Alles **9 Min.** | **90 °C** | **Stufe 2,5** erhitzen.

2 Die Mischung in einen flachen, gefrierfesten Behälter füllen und für mind. 8 Std., am besten über Nacht, gefrieren lassen.

3 Dann das Eis herausnehmen, in Stücke (4×4 cm) schneiden und die Hälfte davon **15 Sek.** | **Stufe 6** mixen. Dann weitere **10 Sek.** | **Stufe 4** cremig rühren. Restliches Eis ebenso verarbeiten, dann 20 Min. wieder kalt stellen und anschließend servieren.

>**VARIANTE** Wenn du das Eis mit Vollmilchschokolade zubereiten willst, ersetze die Edelbitterschokolade durch die Vollmilchvariante und verwende dann nur 80 g Zucker sowie 30 g Kakaopulver. Das Schokoladeneis wird dann etwas süßer.



DAS BESTE VANILLEEIS

Wenn es um Sahneeis geht, darf ein Klassiker nicht fehlen: Vanille! Und eins steht fest, das beste Vanilleeis wird mit echter Vanille zubereitet. Im Club findest du unser Rezept für das cremigste Vanilleeis aus dem Thermomix®!





Wassereis am Stiel



00 05
std : min

PRO GLAS: 47 KCAL | 1 G E | 0 G F | 10 G KH

ZUTATEN FÜR 14 PORTIONEN

- ★ 1000 g frische Früchte,
z. B. Erdbeeren, Blaubeeren,
Kiwi, Kirschen oder Mango
- ★ 150 g Apfelsaft
- ★ 70 g Orangensaft
- ★ 20 g Vanilinzucker
- ★ 25 g Zucker

1 Die Früchte in den  geben und **10 Sek.** | **Stufe 10** pürieren. Saft und den Zucker hinzufügen **5 Sek.** | **Stufe 5** untermischen.

2 Mit Hilfe eines Trichters die Mischung in Wassereistüten oder Silikonformen abfüllen und mindestens 24 Stunden im Gefrierfach einfrieren.

>TIPP Je nachdem, wie fein du dein Eis möchtest, kannst du die Masse auch noch durch ein feines Sieb geben, sodass wirklich nur Flüssigkeit gefroren wird. Welche Behälter du zum Einfrieren verwendest, bleibt ganz dir überlassen. Du kannst das Eis in klassischen Wassereis-Tüten einfrieren oder in Eisbehältern aus Silikon. Alternativ eignen sich auch Eiskwürfelbehältern oder leere Joghurt-Becher.



GUTE VORBEREITUNG

Ein ganzes Kilogramm frischer Früchte braucht ein wenig Zeit, bis es gewaschen, ggf. geschält und klein geschnitten ist. Um dir vor der eigentlichen Zubereitung Zeit zu ersparen, kannst du für das Eis bereits im Vorraus Obst klein schneiden und im Kühlschrank verwahren. Für ein platzsparendes Aufbewahren eignen sich am besten wiederverwendbare Silikonbeutel, die sich stapeln lassen!

ab 13,90 €





Flutscheis



PRO PORTION: 98 KCAL | 2 G E | 0 G F | 23 G KH

ZZGL. 24 STD. KÜHLZEIT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 300 g Karotten, in Stücken
- ★ 1 Orange, in Stücken
- ★ Saft von 2 Orangen
- ★ Saft von ½ Zitrone
- ★ 1 Apfel, in Stücken
- ★ 200 g Wasser

Alle Zutaten in den  geben und **1 Min.** | **Stufe 10** pürieren. In Formen füllen und 24 Std. im Kühlfach gefrieren lassen.

>IMMER ZUR HAND Dieses Eis ist so genial, weil du es ganz schnell im Thermomix® mixen, in vielen Portionen einfrieren und nach Lust und Laune im Geschmack variieren kannst. Genieße es als schnelle Abkühlung am Nachmittag oder erfrische damit den spontanen Besuch oder die Gäste bei der Gartenparty.

>TIPP Auch dein Lieblingssmoothie lässt sich ganz fix in ein köstliches Flutscheis verwandeln!

00 10
std : min



BUNTER SOMMERSTAR

Nicht nur Flutscheis macht im wiederverwendbaren Eisformen 2er Set eine gute Figur! Die Formen lassen sich verschließen und sind absolut genial, um jedes Lieblingseis für den spontanen Eisgenuss zu portionieren und sogar unterwegs zu essen!

Das 2er-Set gibt es in unterschiedlichen herrlich sommerlichen Farben.

13,16 €





Nicecream



LOW CARB LOW FAT

00 03
std. : min

PRO PORTION: 125 KCAL | 2 G E | 1 G F | 28 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 500 g reife Bananen, in Stücken, gefroren
- ★ 50 g Hafersahne oder Reissahne
- ★ nach Belieben Früchte, Kokosraspel und Kakaonibs

- 1 Die Bananestücke in den geben und **15 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern, mit dem nach unten schieben.
- 2 Hafersahne zugeben und **20 Sek.** | **Stufe 4** cremig rühren. Auf Schälchen verteilen, nach Belieben mit Blaubeeren, Kokosraspel und Kakaonibs verzieren, sofort servieren.

> **TIPP** Schneide die geschälten Bananen zunächst in 2–3 cm dicke Scheiben und friere diese portionsweise, flach nebeneinander liegend, für einige Stunden oder über Nacht ein. So lassen sich die Stücke anschließend einfach wieder voneinander lösen.

> **VARIANTE** Du kannst das Rezept ganz einfach abwandeln, indem du andere, gefrorene Früchte dazu gibst oder zum Schluss noch gehackte Nüsse oder Kakaonibs unter das Bananeneis hebst. Auch gefriergetrocknete Früchte kannst du unterrühren oder als Topping auf das Eis geben.



OHNE EISMASCHINE CREMIG RÜHREN

Im Thermomix® kannst du mit Eiskristallen durchsetzte Leckereien flink wieder cremig rühren. Dafür maximal 500 g Eis in 4 cm großen Würfeln in den geben und **15 Sek.** | **Stufe 6** zerkleinern, anschließend **20 Sek.** | **Stufe 4** cremig rühren.



Himbeer-Softeis



00 10
std. min

PRO PORTION: 75 KCAL | 2 G E | 0 G F | 17 G KH

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ★ 60 g Zucker
- ★ 15 g selbst gemachter Vanillezucker
- ★ 250 g Himbeeren (TK)
- ★ 1 Spritzer Zitronensaft
- ★ 2 Eiweiß

1 Zucker in den geben und **30 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren. Vanillezucker, gefrorene Früchte und Zitronensaft zufügen und für **30 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern. Zwischendurch mit dem nach unten schieben.

2 Das Eiweiß zugeben und **8 Sek.** | **Stufe 6** verrühren. Den Rühraufsatz in den einsetzen und alles **3 Min.** | **Stufe 3,5** cremig rühren. Das Eis portionsweise aufteilen und sofort servieren.

>WIE VOM PROFI Für die typische Softeis-Optik kannst du das Eis in einen Spritzbeutel mit Loch- bzw. Sterntülle geben und anschließend in Eiswaffeln oder Becher spritzen.

>VARIANTE Für das fruchtige Softeis kannst du auch andere gefrorene Früchte verwenden. Wie wär's mit gefrorener Mango und Banane oder Kiwi und Melone?



LUFTIG GESCHLAGEN

Der Thermomix® ist unschlagbar, wenn es um das Aufschlagen und Rühren von Zutaten geht. Der Rühraufsatz sorgt dabei für die cremig-fluffige Konsistenz und die seidige Textur des Softeis.



Slushed Eis



00 10
std. min

PRO GLAS: 81 KCAL | 1 G E | 17 G KH

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER À 200 ML

- ★ 200 g Wasser
- ★ 20 g Waldmeistersirup
- ★ 50 g Traubensaft
- ★ 200 g Maracujasaft
- ★ 200 g Ananassaft
- ★ 100 g Erdbeersaft

1 Wasser mit Waldmeistersirup mischen und anschließend in Eismwürfelbehälter füllen. Die Säfte ebenso in Eismwürfelbehälter füllen und alles 8 Std. oder über Nacht einfrieren.

2 Die bunten Eismwürfel nacheinander im  jeweils für **15 Sek.** | **Stufe 6** zerkleinern, in Gläser schichten und eiskalt genießen.

> **TIPP** Welche Säfte du verwendest, kannst du natürlich ganz einfach nach deinen Vorlieben entscheiden. Je bunter, desto cooler sieht der Slush aus. Aber auch ein einfarbiger Drink ist immer lecker.

> **VARIANTE** Du kannst statt Saft auch frische Früchte verwenden. Dafür 100 g Obst deiner Wahl z. B. Erdbeer, Himbeer, Kiwi oder Melone mit 20 g Zucker in den  geben und **10 Sek.** | **Stufe 10** pürieren. 200 g Eismwürfel zugeben und **6 Sek.** | **Stufe 10.** Mit dem  nach unten schieben. 30 g Wasser zufügen und **30 Sek** | **Stufe 2** vermengen. Die anschließend Mischung auf Gläser verteilen oder in Eisformen geben und sofort genießen.



CRUSHED EIS

Zerkleinerte Eismwürfel sind nicht nur in Slushed Eis ein wahrer Hit. Der große Vorteil von Crushed Eis gegenüber herkömmlichen Eismwürfeln ist, dass sie dank ihrer größeren Oberfläche Getränke viel effektiver und schneller kühlen. Cocktails, Limonaden aber auch fruchtige Shakes und Smoothies sowie geistige Desserts genießt du damit herrlich kühl und erfrischend. Gib mindestens 200 g Eis in den  zerkleinere es **25 Sek.** | **Stufe 8.**



Frozen Yoghurt



PRO PORTION: 188 KCAL | 5 G E | 10 G F | 20 G KH

ZZGL. 8 STD. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ★ 80 g Zucker
- ★ 750 g Joghurt
- ★ 100 g Sahne

AUSSERDEM

- ★ gefrierfeste Form mit Deckel
- ★ ggf. Toppings nach Wahl

1 Den Zucker im  **20 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren. Mit dem  nach unten schieben. Joghurt zugeben und **20 Sek.** | **Stufe 4** vermengen. In eine gefrierfeste Form füllen und mind. 8 Std. tiefkühlen.

2 Die gefrorene Joghurtmasse in ca. 3 cm große Würfel schneiden und mit der Sahne in den  geben. Die Zutaten **15 Sek.** | **Stufe 6** zerkleinern, dann **10 Sek.** | **Stufe 4** cremig rühren. Den Frozen Yoghurt sofort servieren.

> TIPP Den Frozen Yoghurt kannst du nach Belieben mit verschiedensten Toppings servieren. Geeignet sind z. B. frische Früchte und Beeren, Keksstückchen, Nüsse, Krokant, Marshmallows sowie Frucht- und Schokosoßen.

00 | 10
std. min



JOGHURTEIS AM STIEL

Statt den Frozen Yoghurt sofort zu servieren, fülle die cremig gerührte Joghurtmasse in Silikonförmchen wie die ZauberCups. Versieh noch jedes Förmchen mit einem Holzstäbchen und friere die Cups erneut für mind. 1 Std. ein. Und schon hast du ein erfrischendes Eis am Stiel!

19,95 € 



Schoko-Nicecream



PRO STÜCK: 104 KCAL | 2 G E | 3 G F | 17 G KH

ZZGL. 8 STD. KÜHLZEIT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- ★ 300 g reife Banane, gefroren, in Stücken
- ★ Fruchtfleisch von 1 Avocado
- ★ 40 g Kakaopulver
- ★ 40 g Agavendicksaft

Bananen, Avocado, Kakaopulver sowie Agavendicksaft in den  geben und alles **30 Sek.** | **Stufe 6** vermischen. Mit dem  nach unten schieben. Den Rühraufsatz einsetzen und die Creme **1 Min.** | **Stufe 4** verrühren. Danach sofort servieren oder einfrieren. Gefrorenes Eis 5 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen, damit es weicher wird.

> **BESTE RESTE** Wer kennt das nicht: Gerade erst Bananen gekauft und schwups – sind sie braun und überreif. Bei diesem Rezept wandern genau solche Früchte in die Eiscreme und sorgen für intensives Aroma. Nachhaltig und irre lecker.

> **TIPP** Ein paar frische Früchte wie Himbeeren sind eine fruchtig-frische Ergänzung zum cremigen Schoko-Eis!

00 05
std : min



EIS GEHT IMMER

Lust auf Eis bekommen? Hier gibt's noch viel mehr!





Spaghetti-Eis



PRO PORTION: 463 KCAL | 13 G E | 28 G F | 32 G KH

ZZGL. 8 STD. RUHEZEIT

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ★ 250 g Sahne
- ★ 500 g Quark 40 %
- ★ 120 g Zucker
- ★ Mark von 1 Vanilleschote
- ★ 300 g Erdbeeren (TK), aufgetaut
- ★ 50 g Weiße Schokolade

00 10
std.: min

1 Den Rühraufsatz einsetzen. Die Sahne in den  geben und unter Sichtkontakt ohne Zeiteinstellung auf **Stufe 3,5** steif schlagen. Den Rühraufsatz entnehmen und die Sahne umfüllen.

2 Quark, 100 g Zucker und Vanillemark im  **1 Min.** | **Stufe 3** cremig rühren. Sahne unterheben und die Mischung in eine flache, kältebeständige Form füllen und mind. 8 Std. einfrieren.  spülen.

3 Erdbeeren und restlichen Zucker im  **10 Sek** | **Stufe 8** pürieren, mit  nach unten schieben und Vorgang wiederholen.  spülen. Weiße Schokolade in Stücken in den  geben und **5 Sek.** | **Stufe 7** zerkleinern, umfüllen.

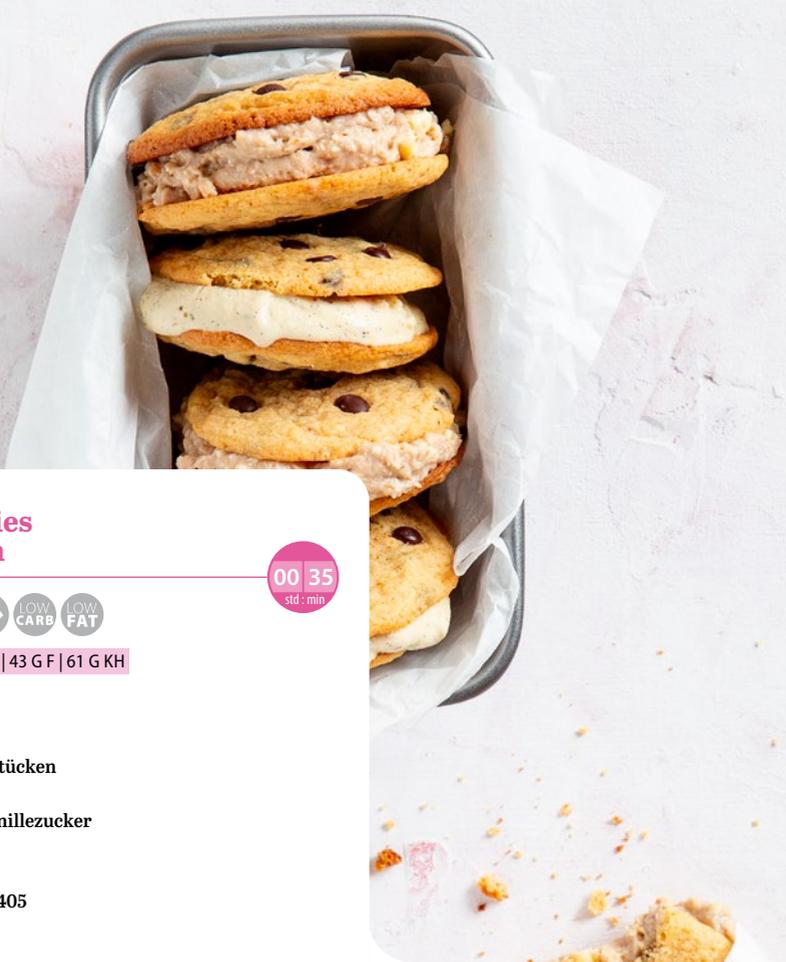
4 Kurz vor dem Servieren das Eis in Würfel schneiden und in den  geben. **10 Sek.** | **Stufe 6** cremig rühren, umfüllen und erneut für 20 Min. im Eisschrank kalt stellen.

5 Portionsweise durch eine Kartoffelpresse drücken, mit Erdbeer-
soße übergießen, gehackte Schokolade darüber geben, servieren.



In unserer YouTube-Folge erfährst du, wie dir drei weitere leckere Eissorten gelingen und bekommst dazu noch viele Extratipps.





American Cookies für Eissandwich



00 35
std : min

PRO STÜCK: 668 KCAL | 10 G E | 43 G F | 61 G KH

ZZGL. 30 MIN. KÜHLZEIT

ZUTATEN FÜR 13 STÜCK

- ★ 250 g weiche Butter, in Stücken
- ★ 250 g brauner Zucker
- ★ 1 TL selbstgemachter Vanillezucker
- ★ 2 Eier
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 350 g Weizenmehl Type 405
- ★ ¼ TL Natron
- ★ 1 TL Backpulver
- ★ 300 g Vollmilch-Schokotropfen
- ★ Lieblingeis nach Wahl z.B. Schokolade oder Vanille

1 Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier sowie Salz in den  geben und **2 Min.** | **Stufe 3** schaumig rühren. Mehl, Natron sowie Backpulver in den  zugeben und **40 Sek.** | **Stufe 4** unterrühren. Schokotropfen zufügen und **30 Sek.** | **Stufe 2** vermischen.

2 Den Teig mithilfe von 2 Löffeln in walnussgroßen Kugeln in ausreichendem Abstand auf das Backpapier setzen. Bleche nacheinander ca. 10–12 Min. im heißen Ofen backen. Darauf achten, dass die Cookies nicht zu dunkel werden. Anschließend die Cookies auf einem Gitter abkühlen lassen.

3 Auf die Hälfte der ausgekühlten Cookies mit dem Eisportionierer große Kugeln vom Eis aufsetzen, mit der zweiten Hälfte der Cookies belegen und zusammendrücken, sodass das Eis bis an den Rand gedrückt wird. Ggf. das Eis leicht antauen lassen, damit es sich verarbeiten lässt. Eissandwiches mind. 30 Min. erneut einfrieren. Dann nach Belieben entnehmen und verzehren.

mein ZauberTopf

Verlag

falkemedia GmbH & Co. KG, An der Halle 400 #1, 24143 Kiel
Tel. +49 431 200 766-0, Fax +49 431 20 07 66 50
E-Mail: info@zaubertopf.de, www.zaubertopf.de

Herausgeber

Kassian Alexander Goukassian (v. i. S. d. P.)

Mitglied der Geschäftsleitung & Ltg. Marketing

Wolfgang Pohl

Chefredakteurin/Teamleitung

Vivien Koitka

Redaktion (redaktion@zaubertopf.de)

Stefanie Nickel, Svenja Rudolf, Hannah Hold, Katrin Neumann
CVD: Nicole Neumann

Rezeptentwicklung

Charlotte Heyn, Vera Schubert, Lukas Lotzing, Isabel Prinz

Grafik und Bildbearbeitung

Nadja Ulrich, Nele Witt, Jasmin Gäding, Stefanie Fecho,
Lisza Clausen (in Elternzeit)

Fotografen dieser Ausgabe

Anna Gieseler, Kathrin Knoll, Sophia Handschuh, Philipp Lamp |
gettyimages/VeselovaElena, Unsplash/Markus Spiske

Abonnementbetreuung

abo@zaubertopf.de, Tel. +49 711 72 52 293,
mein ZauberTopf Abo-Service, Postfach 810640, 70523 Stuttgart

Urheberrecht

Alle hier veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt.
Reproduktionen jeglicher Art sind
nur mit Genehmigung des Verlages gestattet.

Veröffentlichungen

Sämtliche Veröffentlichungen in dieser Fachzeitschrift
erfolgen ohne Berücksichtigung eines eventuellen
Patentschutzes. Warennamen werden ohne Gewährleistung einer freien
Verwendung benutzt.

Haftungsausschluss

Für Fehler im Text, in Schaltbildern, Aufbauskizzen usw., die zum
Nichtfunktionieren führen, wird keine Haftung übernommen.

Datenschutz

Jürgen Koch (datenschutzanfrage@falkemedia.de),
falkemedia GmbH & Co. KG, Abt. Datenschutz,
An der Halle 400 #1, 24143 Kiel

Bei falkemedia erscheinen außerdem die Publikationen
monsieur cuisine, LandGenuss, So is(s)t Italien,
NaturApotheke, Mac Life, BEAT, DigitalPHOTO,
BÜCHER und Die 101 Besten.

© falkemedia, 2022 | www.falkemedia.de

Hinweis

Bei Thermomix®, TMS® und Varoma® handelt es sich um
eingetragene Marken von Vorwerk. Es bestehen keine
geschäftlichen Beziehungen zu Vorwerk.