

Eis selber machen.

Nutella-Eis:

Zutaten:

200 g Sahne
3 Esslöffel Nutella (Nuss-Nougat-Creme)
1 Ei

Zubereitung:

Alle Zutaten sehr gut miteinander verrühren.
Die Masse in Eisformen oder ein anderes Gefäß füllen und im Gefrierfach gefrieren lassen.

Vanille-Eis:

Zutaten:

1/4 Liter Sahne
2 Eigelb
2 Esslöffel Zucker
1 Päckchen Vanillezucker oder Bourbon-Vanillezucker
evtl. etwas Vanillemark

Zubereitung:

Siehe Zubereitung Nutella-Eis.

Schoko-Eis:

Zutaten:

1/4 Liter Sahne
2 Eigelb
2 Esslöffel Zucker
3 Esslöffel Kaba (Instant-Kakaogetränk)

Zubereitung:

Siehe Zubereitung Nutella-Eis.

Erdbeer-Eis:

Zutaten:

1/4 Liter Sahne
2 Eigelb
2 Esslöffel Zucker
frische Erdbeeren

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, Strunk entfernen, schneiden und pürieren bzw. gut zerdrücken.
Weitere Zubereitung siehe Zubereitung Nutella-Eis.

Bananen-Eis:

Zutaten:

1/4 Liter Sahne
2 Eigelb
2 Esslöffel Zucker
Bananen

Zubereitung:

Bananen schälen und gut zerdrücken.
Weitere Zubereitung siehe Zubereitung Nutella-Eis.

Ihr könnt euch anhand unserer Grundrezepte auch eigene Eis-Kreationen austüfteln.
Viel Spaß damit!!!