

D a s E I S C R E M E K O C H B U C H



79 Rezepte

André Sternberg

Das Eiscreme Kochbuch

1. [Kapitel 1: Rezepte 1 - 30](#)
2. [Kapitel 2: Rezepte 31- 60](#)
3. [Kapitel 3: Rezepte 61 - 79](#)

Kapitel 1: Rezepte 1 - 30

1. Kuchen und Eiscremekuchen

Zutaten:

- 1 (25 cm) Engel Essen Kuchen
- 2 l Erdbeereis

Zubereitung:

Nehmen Sie das Eis aus dem Gefrierschrank, um es zu erweichen. Es sollte leicht zu verteilen und nicht geschmolzen sein.

Zerreißen Sie den Engelskuchen in Stücke (ungefähr 5 cm). Legen Sie eine Schicht Kuchen auf den Boden einer 22-cm oder 25-cm-Röhrenpfanne. Eine Schicht des erweichten Eises darauf verteilen. Wiederholen Sie die Schichten, bis Kuchen und Eis verschwunden sind.

Legen Sie den Kuchen mindestens 2 bis 3 Stunden lang in den Gefrierschrank. Wenn Sie fertig sind, nehmen Sie den Kuchen aus dem Gefrierschrank und legen Sie ihn auf eine Servierplatte. Nehmen Sie die Pfanne heraus.

2. Limonadeneis-Sandwiches

Zutaten:

- 1 1/2 Tassen fettarmes Vanilleeis, weich
- 1 3/4 Teelöffel zuckerfreie Limonaden-Erfrischungsgetränkemischung
- 2 Esslöffel Wasser
- 1/2 Tasse fettarme Schlagsahne über
- 16 Graham Cracker-Quadrate

Zutaten:

Legen Sie das Eis in eine Schüssel. Limonadenmischung in Wasser auflösen; in Eis einrühren. Schlagsahne unterheben. 20 Minuten einfrieren oder bis die Mischung die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Verteilen Sie ungefähr 3 Esslöffel auf acht Graham Cracker Quadrate; Top mit restlichen Crackern. Einzeln in Folie oder Plastikfolie einwickeln. Mindestens 1 Stunde einfrieren.

3. Festliche Mini-Eiscremekuchen

Zutaten:

- Crisco® Original No-Stick Kochspray
- 2/3 Tasse Smucker's® Hot Fudge Spoonable Ice Cream Topping
- 1/2 Tasse grob zerkleinerte Schokoladenwaffel-Kekskrümel
- 1/4 Tasse gehackte Erdnüsse (optional)
- 1 (1,5 Liter) Behälter Vanilleeis
- 2 (0,2 l) Gläser Smucker® Magic Shell® Vanille-Cupcake-Geschmack Topping
- 1 (0,4 l) Behälter Pillsbury® Easy Frost® Vanille-Traumgeschmack No Fuss Frosting

Zubereitung:

In vier 0,7-l-Plastikgetränkebechern mit Antihaft-Kochspray bestreichen. Legen Sie jede Tasse mit einer Folie aus Plastikfolie aus, damit die Enden der Plastikfolie etwa 7,5 cm über die Kanten der Tassen hängen können.

Mischen Sie Fudge Topping, Kekskrümel und Erdnüsse in einer kleinen Schüssel, bis sie sich vereinigen. Eis in eine große Rührschüssel geben. 10 Minuten stehen lassen oder bis sie weich sind. Bei niedriger Geschwindigkeit des Elektromixers glatt und cremig mixen.

Etwa eine halbe Tasse weiches Eis in jede Getränketasse geben. Machen Sie mit der Rückseite eines Löffels einen Brunnen in der Mitte des Eises und verteilen Sie ihn, um die Seiten und den Boden der Tassen gründlich zu beschichten. Löffeln Sie die Fudge-Mischung schnell in die Mitte jeder Tasse. Das restliche Eis auf jede Tasse verteilen. Vorsichtig verteilen, um die Fudge-Mischung zu bedecken. Heben Sie die Kanten der Plastikfolie an, um die Oberseiten abzudecken. Klopfen Sie vorsichtig, um die Mischung in Tassen zu packen. Mindestens 2 Stunden oder bis zur Festigkeit einfrieren.

Wickeln Sie die Eistorten einzeln aus und drehen Sie sie auf das Kühlregal, das über dem Teller liegt. Zum Beschichten langsam mit Magic Shell beträufeln und mit der Rückseite des Löffels über die gesamte Oberfläche verteilen. (Überschüssige Magic Shell, die auf den Teller tropft, kann bei Bedarf auf Kuchen gegossen werden.) Auf einen gefrierfesten Servierteller geben. Nach Belieben mit Zuckerguss dekorieren. Bis zum Servieren gefroren aufbewahren.

4. Spektakuläre Eistorte

Zutaten:

- 1 Tasse Graham Cracker Krümel
- 1/2 Tasse fein gehackte Walnüsse
- 1/3 Tasse Butter oder Margarine, geschmolzen
- 1 Pint Kaffeeis oder Geschmack Ihrer Wahl, erweicht
- 1 Pint Vanilleeis oder Geschmack Ihrer Wahl,

erweichte Sauce:

- 3 Esslöffel Butter oder Margarine
- 1 Tasse brauner Zucker
- 1/2 Tasse halb und halb Sahne
- 1 Tasse fein gehackte Walnüsse
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

Zubereitung:

Kombinieren Sie in einer Schüssel die Cracker-Krümel, Walnüsse und Butter; Drücken Sie auf den Boden und die Seiten eines 22-cm-Fettes. Kuchenplatte. Backen Sie bei 190 Grad für 8-10 Minuten. Vollständig abkühlen lassen. Kaffeeis über die Kruste verteilen. 2 Stunden oder bis zur Festigkeit einfrieren. Wiederholen Sie mit Vanilleeis. Nehmen Sie den Kuchen 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank. Für die Sauce Butter und braunen Zucker in einem Topf vermengen. kochen und bei schwacher Hitze 5-6 Minuten rühren. Vom Herd nehmen; Sahne langsam einrühren. 1 Minute länger kochen und umrühren. Vom Herd nehmen; Walnüsse und Vanille einrühren. Warm über Kuchenstücken servieren.

5. Southern Comfort Ice Cream Pie

Zutaten:

- 2 Tassen Graham Cracker Krümel
- 1/4 Tasse fein gehackte Erdnüsse
- 1/4 Tasse Weißzucker
- 6 Esslöffel geschmolzene Butter
- 3/4 Tasse grob gehackte Cashewnüsse
- 1/4 Tasse grob gehackte Erdnüsse
- 6 Tassen Vanilleeis, weich
- 2/3 Tasse cremige Erdnussbutter
- 2/3 Tasse heißer Fudge Belag
- 1/4 Tasse Schokoladenschalenbelag

Zubereitung:

Den Ofen auf 175 ° C vorheizen. In einer mittelgroßen Schüssel Graham Cracker Crumbs, 1/4 Tasse fein gehackte Erdnüsse, Zucker und geschmolzene Butter mischen, bis alles gut vermischt ist. Drücken Sie die Mischung in eine 22-cm-Tortenplatte. Im vorgeheizten Ofen 8 bis 10 Minuten backen oder bis sie leicht gebräunt sind. Vollständig abkühlen lassen.

Kombinieren Sie gehackte Cashewnüsse und 1/4 Tasse grob gehackte Erdnüsse; beiseite legen. Mischen Sie in einer großen Schüssel Eis mit Erdnussbutter; beiseite legen.

Die Hälfte des heißen Fudges auf dem Boden der Kruste verteilen. Mit 1/3 der Nussmischung bestreuen. Die Hälfte des Eises gleichmäßig verteilen. Wiederholen Sie Ebenen. Mit Muschelkruste