

SIMPLE COOKBOOKS

# ICE CREAM Rolls

**SELBER MACHEN**

100 LECKERE ICE CREAM ROLL REZEPTE MIT  
KARAMELL, KEKS UND VIELEM MEHR

INKLUSIVE  
TIPPS & TRICKS  
FÜR MATERIAL UND  
ZUBEREITUNG



Alle Ratschläge in diesem Buch wurden sorgfältig erwogen und geprüft. Eine Garantie kann dennoch nicht übernommen werden. Eine Haftung des Autors beziehungsweise des Verlags für jegliche Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist daher ausgeschlossen.

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

# Inhaltsverzeichnis

Ice Cream Roll – Eisspezialität, Partyhit und Genussbombe aus Thailand

Was braucht man für die perfekten Ice Cream Rolls?

Wichtige Facts

Ice Cream Roll Karamell Rezepte

Erdnuss Karamell

Caramel Seasalt

Karamell Birne

Haselnuss Karamell Crunch

Kürbis Karamell

Caramel Blondies

Himbeer Karamell

Salty Caramel Cashew

Caramel Gingerbread

Karamell Müsli

Caramel Cookie Dough

Karamell Orange

Caramel Fudge

Doppel Karamell

Karamell Kirsche

Ice Cream Roll Keks Rezepte

Cookie Dough  
American Cookie  
Milchcreme Keks  
Erdnuss Granola  
Walnuss Crunch  
S 'mores  
Butterkeks  
Weihnachtskeks  
Kokosnuss Keks  
Snickerdoodle  
Erdnussbutter Keks  
Biscotti  
Haselnuss Schokoladen Crunch  
Triple Chocolate Cookie  
Zuckerkeks

Frische Früchte

Mango Maracuja  
Dunkle Schokolade Orange  
Pina Colada  
Cantaloup Mint  
Blaubeere Zitrone  
Kiwi Honig  
Lemon Lime  
Red Berries  
Durian

Dragonfruit  
Strawberry Frozen Yogurt  
Pink Lemonade  
Banane Pecan  
Blueberry Sorbet  
Berry Dream  
Ananas und Kokosnuss  
Peaches and Cream  
Himbeer Mandel  
Strawberry Lime  
Wassermelone Minze

#### Ice Cream Roll Schokoladen Rezepte

Chocolate Swirl  
Chocolate Mocca  
Banana Split  
Weiße Schokolade und Preiselbeere  
Praline  
Schokoladencreme  
Straciatella  
Schokoladen Crunch  
Malted Chocolate  
Schokolade Pfefferminz  
Dark Chocolate Almond Seasalt  
Chili Schokolade  
Geeiste heiße Schokolade

Gefüllte Schokoladendrops

Weißer Schokolade Macadamia

Chocolate Bomb

Kuchen Ice Cream Roll Rezepte

Cheesecake

Apple Crumble

Erdbeerrolle

Red Velvet

Bienenstich

Geburtstagskuchen

Tres Leches

Karottenkuchen

Donauwelle

Strawberry Cheesecake

Schwarzwälder Kirschtorte

Cinnamon Roll

Lemon Meringue

Brownies

Ice Cream Roll Special Rezepte

Vanilla Fudge Brownie

Bretzel

Grüner Tee

Tropical

Eiswaffel

Lavendel Honig

Avocado

Ziegenkäse Brombeere

Ginger Peach Tea

Matcha

Balsamico Feige

Tiramisu

Basilikum Himbeere

Kulfi (Indian Style)

Pistazie

Rum Raisin

Sesam

Ananas Koriander

Butterscotch Raspberry

Fried Ice Cream Rolls

Nachwort

# **Ice Cream Roll - Eisspezialität, Partyhit und Genussbombe aus Thailand**

Du weißt nicht, ob du lieber Eiscreme, Schokolade, Kekse, oder Früchte als Dessert zu Dir nehmen möchtest? Die leckere Eisspezialität aus Thailand nimmt Dir diese Entscheidung ab. Egal ob an einem gemütlichen Sonntag auf dem Sofa, nach der Arbeit, auf einer Party, oder auf der nächsten Hochzeit - Ice Cream Rolls sind die geschmacksgeladenen Genussbomben, mit denen Du all deine Lieblingsleckereien ganz einfach kombinieren kannst. Genieße vielfältige Eiscreme, die Du mit wenigen Hilfsmitteln und ein wenig Vorbereitung in deiner eigenen Küche herstellen kannst. Traditionell werden die Ice Cream Rolls in Thailand auf einer Gefrierplatte zubereitet, allerdings kannst Du diese durch ein herkömmliches Küchenblech ersetzen und wirst die selben, cremigen Resultate erzeugen. Um dies sicherzustellen, findest Du im Folgenden neben 100 ausgefallenen Rezepten auch diverse Tipps und Tricks, mit denen Dir die Ice Cream Rolls mit Sicherheit gelingen werden. Neben den wichtigsten Facts findest du außerdem eine Basisanleitung, um das perfekte Grundrezept herzustellen.

In Deutschland ist die Eisspezialität hauptsächlich durch die Foodtruckfestivalszene bekannt, die den beliebten Snack von den Walking Streets Thailands nach Deutschland geholt haben. In Thailand bewundern Dutzende Touristen mit großem Erstaunen die kreative Herstellung durch die Marktverkäufer, die mit flinken Spachteln innerhalb



kürzester Zeit ein leckeres Dessert nach individuellen Wünschen am Rande der Straße kreieren. Normalerweise kostet eine Portion Ice Cream Rolls mit Toppings auf dem Markt in Thailand um die 60 Baht. Das sind umgerechnet ca. 1.70 Euro, wobei die Herstellung in deiner eigenen Küche sogar noch kostengünstiger ist. Die Eisspezialität sieht nicht nur gut aus, sondern bietet auch die ideale Grundlage für ein breites und raffiniertes Spektrum an Köstlichkeiten, die auf Partys oder Hochzeiten angeboten werden können. Von nun an musst Du dich also nicht mehr entscheiden, ob du Lust auf einen schokoladigen Snack hast, Dir mehr nach Karamell Crunch ist, Du dich nach frischen Früchten sehnst, oder deinen Lieblingskuchen in Form von Eiscreme zu dir nehmen möchtest. Es gibt unzählig viele Möglichkeiten deinen neuen Lieblingssnack zu genießen und Dir wird mit Sicherheit nicht die Fantasie ausgehen, wenn Du dich von deinem Geschmack leiten lässt. Bringe den authentischen Geschmack der Märkte Thailands mit wenigen Zutaten in deine eigenen vier Wände.

# Was braucht man für die perfekten Ice Cream Rolls?

Die Genussbombe aus Thailand ist kostengünstig in der Herstellung und es kann vorweggenommen werden, dass Du keine Eismaschine benötigst und viel Geld investieren musst, um die perfekten Ice Cream Rolls ganz einfach in der eigenen Küche herzustellen. Der Vorteil einer Eismaschine besteht darin, dass das Blech, auf welchem du die Ice Cream Rolls herstellst, in wenigen Minuten eiskalt und einsatzbereit ist, jedoch sind diese Apparaturen sehr kostspielig. Mit ein wenig Geduld und einer geringen Anzahl an Hilfsmitteln wird es Dir auch ganz ohne Eismaschine gelingen, die Eisspezialität in deine eigenen vier Wände zu bringen.

Zunächst benötigst Du einige Dinge, die du vielleicht sogar schon zuhause hast. Danach wirst Du erfahren, welche Zutaten Du benötigst, um das Grundrezept für cremige Ice Cream Rolls herzustellen und erhältst eine Basisanleitung für deine zukünftigen Ice Cream Roll Projekte. Du benötigst zunächst:

1. Mindestens 1 reguläres Backblech (ca. 37 x 46)
2. 2 Spachtel/Eiskratzer
3. Servierschüsseln
4. 1 Kochtopf
5. Dein Gefrierfach

Dein Backblech solltest Du unbedingt mindestens 4 Stunden vor Gebrauch in dein Gefrierfach stellen, damit dir die Herstellung gelingt und die Ice Cream Rolls nicht bröckeln,

sobald Du diese aufrollen möchtest. Auch die Spachtel und die Servierschüsseln solltest du ca. 30 Minuten vor Beginn in dein Gefrierfach stellen, damit Du gleichmäßige Rolls erhältst, die nicht sofort schmelzen, sobald Du sie vom Blech entfernst. Idealerweise sollten alle deine Hilfsmittel einer Temperatur von -30 Grad Celsius ausgesetzt werden.

Es gibt unzählige Variationen, dementsprechend kannst du dich an den hier aufgezeigten Rezepten orientieren, oder selbst kreativ werden. Was solltest du aber unbedingt in deinem Kühlschrank haben, wenn dir nach Ice Cream Rolls ist? Du wirst überrascht sein, wie simpel die Herstellung des

Grundrezepts ist.

Für 4 Portionen benötigst du:

1. 1 Dose gesüßte Kondensmilch/200 ml Vollmilch
2. 300ml Schlagsahne

Du hast richtig gelesen, Du benötigst lediglich zwei Zutaten für das Grundrezept deiner Ice Cream Rolls. Je nach Geschmack kannst du eine Fingerspitze Salz und/oder Zucker zu deiner individuellen Version des Grundrezepts hinzufügen. Auf eine Portion heruntergerechnet entspricht dies 50 ml Kondensmilch und 75 ml Schlagsahne. Außerdem kannst du die Kondensmilch durch Vollmilch ersetzen. In vielen Rezepten ist auch von Magermilch die Rede, dies ist allerdings nicht besonders thai, somit also nicht traditionell und die Rolls tendieren dazu etwas zu dünnflüssig zu werden, um sie einfach aufrollen zu können. Ansonsten benötigst Du lediglich deine Spachtel, ein Blech und weitere Zutaten, um den Geschmack deiner Ice Cream Rolls jedes Mal aufs Neue zu erfinden. Im Folgenden findest Du nicht nur die wichtigsten Facts, um die ideale Herstellung zu garantieren und Anfängerfehler zu vermeiden, sondern auch 100 Rezepte aus den Kategorien Karamell Style, Kekse und

mehr, Frische Früchte, Schokolade, Kuchen Ice Cream Roll und Ice Cream Roll Special, mit denen die nächste Party zum Hit wird.

Nun hast Du dich sowohl mit der Hardware, den Küchenutensilien, als auch mit der Software, den Zutaten, ausgestattet. Solltest Du noch nie in Thailand gewesen sein, um einem der Streetvendor bei der Zubereitung zuzusehen, dann wird es mit folgender Anleitung und den wichtigsten Facts trotzdem kein Problem für dich sein, die perfekten Ice Cream Rolls zu erstellen, die genau deinem persönlichen Geschmack entsprechen.

Grundsätzlich beginnt die Herstellung jeglicher Ice Cream Rolls damit, dass du deine Hilfsmittel einfrierst. Wie bereits gesagt, solltest du das Backblech mindestens vier Stunden vor Beginn in das Gefrierfach stellen. Am besten wäre es sogar, wenn dies über Nacht geschieht. Für die Spachtel und die Schüsseln genügt es, wenn Du diese mindestens 30 Minuten vor Herstellung einfrierst. Solltest Du dich während des Lesens gefragt haben, wozu Du einen Kochtopf für Eiscreme benötigst, dann wirst Du im zweiten Schritt deine Antwort finden. Kombiniere eine angemessene Menge an Kondensmilch und Schlagsahne in einem mittelgroßen Topf. Solltest du Salz oder Zucker verwenden, dann ist nun der Zeitpunkt, an dem du dies hinzugibst. Unter Rühren sollte sich der Zucker beziehungsweise das Salz auflösen. Auch wenn Du keinerlei Zucker oder Salz verwenden solltest, geht es nun daran darauf zu warten, dass die Mischung zu köcheln beginnt. Sobald dies der Fall ist, nimm den Topf von der Hitze und stelle sicher, dass der Zucker nicht am Boden des Topfes angebrannt ist. Lasse die Mischung nun so lange abkühlen, bis sie Raumtemperatur angenommen hat. Nun kommt das Blech zum Einsatz. Entferne dies mitsamt der Spachtel aus dem Gefrierschrank. Gib nun die Milchmischung auf das Blech. Im nächsten Schritt bist du die Zutaten hinzu, die du für dein gewähltes Rezept benötigst. Mit Hilfe der Spachtel versuchst Du nun so viel

Luft wie möglich unter die Masse zu heben, während du die Zutaten so lange hackst, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Am besten arbeitest Du dabei mit beiden Spachteln gleichzeitig und lässt diese aneinander reiben, um eine noch feinere Struktur zu erhalten. Sobald die Zutaten in die Masse integriert wurden, verteilst Du diese mit Hilfe der Spachtel gleichmäßig auf dem gefrorenen Blech. Ideal ist es hierbei, wenn du ein Quadrat oder einen Quader formst, damit die Ice Cream Rolls gleichmäßig abgekratzt werden können. Nun frierst du das Blech samt der Eiscreme für mindestens 4 Stunden ein. Auch wenn du wahrscheinlich nach zwei Stunden schon erwartungsvoll bist, ist es wichtig, dass Du dich geduldest. Jegliche Zeitspanne unter 4 Stunden wird nicht die Struktur erreicht haben, die Du erwartest und auch das Aufrollen wird zu einem Ding der Unmöglichkeit. Sobald Du das erste Mal erfolgreich gewartet hast, wirst Du sehen, dass es sich lohnt. Möchtest du die Ice Cream Rolls mehrfach genießen, allerdings nicht jeden Tag kochen, dann kannst Du auch vier Portionen des Grundrezepts erstellen, je ein Viertel in einem anderen Stil kreieren und diese auf vier verschiedenen Blechen platzieren. Eine Portion ist für Dich, eine beispielsweise für deinen Partner und die übrigen zwei Portionen können über Nacht im Gefrierschrank gelagert werden und am nächsten Tag verzehrt werden. Der letzte Schritt besteht darin, die Masse gleichmäßig mit Hilfe der Spachtel aufzurollen. Greife hierzu einen Spachtel mit beiden Händen und stelle sicher, dass Du einen stabilen Griff hast. Setze den Spachtel nun an der linken, unteren Seite des Blechs an und schiebe den Spachtel nach oben, um die Masse in's Rollen zu bringen und sie in schmackhafte Ice Cream Rolls zu verwandeln. Wiederhole diesen Vorgang fünf bis sechs Mal, bis die gesamte Eiscrememasse aufgerollt ist. Platziere die Ice Cream Rolls nun aufrecht in deiner zuvor eingefrorenen Servierschüsseln. Wähle noch mehr frische Früchte, Kekse

oder Schokolade, um deinen Ice Cream Rolls einzigartige Toppings zu verleihen und dich somit wie auf einer Walking Street oder einem Markt in Thailand zu fühlen. Und schon kannst du Dich mit deiner Lieblingsserie und deinem Lieblingsnack auf´s Sofa setzen und genießen.