

Please read the Quick Start Guide and Instructions first.
Bitte lesen Sie zuerst die Kurzanleitung und die Anweisungen durch.
Veuillez lire le guide de démarrage rapide et les consignes de sécurité incluses avant d'utiliser votre appareil.



NINJA[®]



RECIPE GUIDE - ENGLISH FROM PAGE 1
GUIDE DE RECETTES - FRANÇAIS À PARTIR DE LA PAGE 34
REZEPTBUCH - DEUTSCH AB SEITE 68





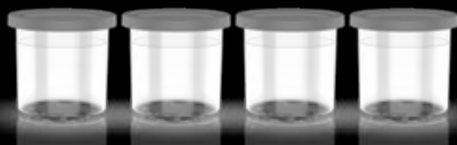
Willkommen!

Diese Anleitung inspiriert Sie mit vielen Rezepten, die Sie mit Ihrem Ninja® Ice Cream Maker ausprobieren können.

Bevor Sie weiterlesen, stellen Sie sicher, dass Sie die Handhabung des Produkts verstehen. Falls nicht, lesen Sie bitte erst die Kurzanleitung durch.

Wenn Sie sicher sind, dass Sie das Gerät verstehen, lesen Sie weiter, um herauszufinden, wie Sie die besten gefrorenen Leckereien zubereiten.

Benötigen Sie zusätzliche Behälter? Besuchen Sie uns online auf ninjakitchen.de



Wir wissen, dass Zutaten und Geschmäcker von Land zu Land variieren. Daher haben wir die Rezepte bei Bedarf angepasst. Es ist möglich, dass ein Rezept in Ihrer Sprache nicht immer mit den anderen Sprachen übereinstimmt.

Inhaltsverzeichnis

Der Erfolg unserer Rezepte	70
Voreingestellte Programme	71
Tipps und optimales Vorgehen	72
Eiscreme	74
Light Eiscreme	79
Gelato	80
EXTRAS	84
EXTRAS - Übersicht	86
Milchshake ohne Einfrieren	90
Sorbet	94
Smoothie-Bowl	99
Inspirationen	100



74



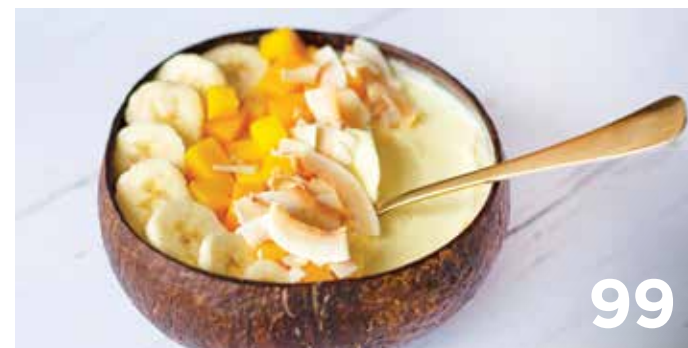
79



90



96



99



Cooking Circle.com



SCANNEN
FUER WEITERE
REZEPTE

Der Erfolg unserer Rezepte

Wir laden Sie ein, Desserts von Grund auf zuzubereiten. Stellen Sie dazu zu Beginn eine Basismasse her. Zur Herstellung der Basismasse ist ein ausgewogenes Verhältnis von Wasser, Fett, Eiweiß und Zucker sehr wichtig.

Unsere Köche haben diese Rezepte sorgfältig in der Ninja®-Testküche zusammengestellt, um sicherzustellen, dass in jedem Rezept die einzelnen Zutaten in der richtigen Menge enthalten sind.



WASSER



FETT



EIWEISS



ZUCKER

Um beste Ergebnisse zu erzielen, befolgen Sie bitte die Anweisungen und messen Sie die Zutaten sorgfältig ab. Ersetzen Sie die Zutaten nur, wenn dies empfohlen wird. Sie finden einige allgemeine Ersatzprodukte nachstehend sowie in den TIPP-Kästen auf den Rezeptseiten.



Milchproduktersatz

Milch → Ungesüßte Hafermilch

Schlagsahne → Kokosmilch

Frischkäse → Veganer Frischkäse

HINWEIS: Achten Sie darauf, ungesüßte Ersatzstoffe zu verwenden und im ersten Schritt nur die Kokosmilch zu verquirlen.



Zuckerersatz


Zucker → Agavendicksaft

Die Programme kennenlernen

Je nachdem, welches Programm Sie für Ihre nächste Leckerei wählen, dreht sich die Ninja® Eismaschine für eine bestimmte Zeit mit präziser Geschwindigkeit, um perfekt cremige Ergebnisse zu erzielen.



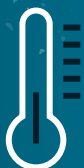
 ICE CREAM	 LIGHT ICE CREAM (LIGHT EISCREME)	 GELATO
<p>Entwickelt für traditionelle Schlemmerrezepte. Ideal, um Rezepte für dickes, cremiges und löffelbares Eis auf Basis von Milch wie auch Milchalternativen zuzubereiten.</p> <p>Rezepte ab Seite 74</p>	<p>Entwickelt für Gesundheitsbewusste zur Herstellung von zucker- oder fettarmen Eiscremes oder zur Verwendung von Zuckerersatzstoffen. Für die Zubereitung von Keto- oder Paleo-Rezepten.</p> <p>Rezepte ab Seite 79</p>	<p>Entwickelt für Eis nach italienischer Art. Wählen Sie GELATO, um köstliche Schlemmerdesserts zu kreieren.</p> <p>Rezepte ab Seite 80</p>
 SORBET	 SMOOTHIE BOWL	 MILKSHAKE (MILCHSHAKE)
<p>Entwickelt, um Rezepte auf Fruchtbasis mit hohem Wasser- und Zuckergehalt in cremige Köstlichkeiten zu verwandeln.</p> <p>Rezepte ab Seite 94</p>	<p>Entwickelt für Rezepte, die aus Obst und/oder Gemüse hergestellt werden, das zusammen mit Milchprodukten, Milchalternativen oder Saft gefroren wird. Macht cremige Smoothie-Bowls zum Löffeln.</p> <p>Rezepte ab Seite 99</p>	<p>Entwickelt, um schnelle und cremige Milchshakes zuzubereiten. Kombinieren Sie einfach Ihr Lieblingeis (gekauft oder selbstgemacht) mit Milch und wählen Sie dann MILKSHAKE.</p> <p>Verwenden Sie das gekaufte Eis und genießen Sie den Shake sofort, 24 Stunden einfrieren ist nicht notwendig.</p> <p>Rezepte ab Seite 90</p>

 Nachdem Sie eines der voreingestellten Programme ausgeführt haben, können Sie RE-SPIN verwenden, um eine glatte Konsistenz zu erzielen, wenn Sie keine EXTRAS hinzufügen. Dies kann erforderlich sein, wenn die Basismasse sehr kalt und die Konsistenz krümelig statt cremig ist.

 **Möchten Sie etwas Crunch hinzufügen?**
 Informationen zur Verwendung von EXTRAS finden Sie auf den Seiten 84-89.



Tipps zum Einfrieren von Basismassen



Gefrierschränke funktionieren am besten

Wir empfehlen, wegen der extrem kalten Temperaturen, keine Gefriertruhen zu verwenden.



Passen Sie die Temperatur Ihres Gefrierschranks an.

Stellen Sie Ihren Gefrierschrank für beste Ergebnisse auf eine Temperatur zwischen -12 °C und -25 °C ein. Die Eismaschine ist darauf ausgelegt, Basismassen in dieser Spanne zu verarbeiten.

(Wenn Ihre Gefrierschranktemperatur innerhalb dieses Bereichs liegt, sollte Ihre Basismasse die entsprechende Temperatur erreichen).



Stellen Sie den Behälter auf eine ebene Fläche.

Um beste Ergebnisse zu erzielen, verarbeiten Sie einen Behälter nicht schräg eingefroren wurden oder aus dem Behälter etwas entnommen und dann ungleichmäßig wieder eingefroren wurde.*

*Inhalt des Gefrierbehälters ist ungleichmäßig gefroren: Inhalt auftauen, gut verquirlen und auf einer ebenen Fläche nochmals gefrieren lassen.



24 Stunden einfrieren

Auch wenn der Behälter gefroren sein mag, muss die Masse vor der Verarbeitung noch kälter werden. Dies ist die minimale GEFRIERZEIT; es gibt kein Maximum.

Gefrorene Leckereien nach Bedarf

Nutzen Sie Ihre Zeit effizient, indem Sie mehrere Behälter auf einmal vorbereiten! Bewahren Sie die Behälter in Ihrem Gefrierfach auf, um Eiscreme zur Hand zu haben, wenn Sie der Heißhunger heimsucht.



Tipps für beste Ergebnisse

Vorgefrorene Zutaten schmecken süßer.

Haben Sie Bedenken, dass Ihre Basismasse zu süß sein könnte? Keine Sorge, es schmeckt nicht mehr so süß, nachdem Sie es eingefroren und zu einer gefrorenen Leckerei gerührt haben.

Verwendung von Obst:

Wenn Sie ein Eis mit Fruchtgeschmack herstellen, mischen oder pürieren Sie die Früchte, um vor dem Einfrieren mehr Geschmack in der Basismasse zu erzeugen. (Siehe zum Beispiel Seite 94.)

Vorbereitungen im Voraus

Sie möchten keine **24 Stunden warten**? Vervielfachen Sie Rezepte, um größere Chargen herzustellen, und frieren Sie mehr als einen Behälter gleichzeitig ein. So haben Sie immer eine gefrorene Basismasse griffbereit, wenn Sie eine verarbeiten möchten.

Ein Eisbad machen.

Für Rezepte, deren Basismasse gekocht werden muss, empfehlen wir, ein Eisbad zu verwenden, um die Basismasse vor dem Gefrieren schnell abzukühlen.

Um ein Eisbad vorzubereiten, geben Sie Eis und Wasser in eine große Schüssel. Stellen Sie dann den Behälter in das Eiswasser. Sobald Ihre Basismasse unter 4 °C abgekühlt ist, stellen Sie den Behälter in den Gefrierschrank.

Was wird aus den Resten?

Haben Sie Ihren Behälter nicht aufgebraucht? Drücken Sie die Oberseite Ihrer gefrorenen Leckerei mit einem Löffel oder Spatel platt, bevor Sie sie wieder einfrieren. Wenn das Eis nach dem erneuten Einfrieren hart ist, **verarbeiten Sie es noch einmal mit dem gleichen Programm**. Wenn es weich ist, einfach auslöffeln und genießen.

HINWEIS: Wenn in Ihrem Dessert weitere Zutaten eingemischt sind, wird die Verarbeitung diese Zutaten weiter zerkleinern und einen neuen Eiscreme geschmack erschaffen.

Die gefrorene Leckerei sollte am besten innerhalb von 2 Wochen verzehrt werden. Danach können Sie sie weiterhin verzehren, lediglich der Geschmack und die Konsistenz sind möglicherweise nicht identisch wie bei der frischen Zubereitung.



Wählen Sie Ihre Sorte

Eis ohne Kochen - kinderleicht zubereitet

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN | GEFRIERZEIT: 24 STUNDEN | PROGRAMMZEIT: 1 ½ MINUTEN | FÜR: 4 PORTIONEN
ZU VERZEHREN INNERHALB VON: 2 WOCHEN

ZUTATEN

18 g Frischkäse, erweicht
55 g Zucker
1 Teelöffel Aromaextrakt nach Wahl
ODER 2 Esslöffel Kakaopulver
150 ml Schlagsahne
230 ml Vollmilch
30 g Extras nach Wahl (optional)

BENÖTIGTE UTENSILIEN



Schneebeesen
Große Schüssel
Silikonspatel

AROMASTOFFE



ANLEITUNG



Wärmen Sie den Frischkäse 10 Sekunden lang in einer Schüssel in der Mikrowelle auf oder lockern Sie ihn alternativ mit einem Löffel auf.

Den Zucker und das gewünschte Aroma hinzufügen und dann mit einem Schneebeesen oder Silikonspatel verrühren, bis die Mischung wie Zuckerguss aussieht.



Schlagsahne und Milch langsam unterrühren, bis sich alles vollständig vermischt und sich der Zucker aufgelöst hat.



Die Basismasse in einen leeren Behälter geben. Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren.

Stellen Sie sicher, dass der Behälter auf einer ebenen Fläche steht und die Mischung eben ist.



Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.

Zur Montage für die weitere Verarbeitung siehe Schritte 1-5 in der Kurzanleitung.



Sobald die Schüssel eingesetzt ist, sollte das Gerät eingeschaltet sein.

ICE CREAM auswählen und die Verarbeitung beginnt. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, blinken alle 4 Segmente der Fortschrittsleiste und erlöschen.



Die Schüssel aus dem Gerät und den Behälter aus der Schüssel nehmen. (Siehe Schritte 7 und 8 in der Kurzanleitung.)

Wenn die Basismasse krümelig ist und Sie keine Extras hinzufügen möchten, wieder zusammensetzen, in das Gerät einsetzen und RE-SPIN drücken.

Wenn Sie Extras hinzufügen möchten, lesen Sie bitte den nächsten Schritt. Wenn nicht, ist Ihr Eis bereit zum Verzehr.



Mit einem Löffel ein 4 cm breites Loch bis zum Boden des Behälters machen. In das Loch das ausgewählte Extra geben*, dann wieder zusammensetzen und verarbeiten, indem Sie MIX-IN auswählen.

*Es ist nicht schlimm, wenn der Füllstand über der MAX-FILL-Linie liegt.



Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, aus dem Behälter nehmen und sofort servieren.



Ideen finden Sie auf den **EXTRAS** Seiten 84-89.

TIPP

Verdoppeln (oder verdreifachen) Sie dieses Rezept, indem Sie einfach die Menge jeder Zutat verdoppeln (oder verdreifachen). Wenn Sie mehrere Behälter gleichzeitig befüllen, haben Sie immer einen gut gefüllten Tiefkühlschrank und jederzeit eine süße Leckerei parat.

Einfaches Schokoladeneis



GEFRIERZEIT
24 STUNDEN

VORBEREITUNG: 5-10 MINUTEN |
FÜR: 4 PORTIONEN
ZU VERZEHREN INNERHALB VON: 2 WOCHEN

ZUTATEN

18 g Frischkäse, erweicht
20 g Kakaopulver
55 g Zucker
1 Teelöffel Vanilleextrakt
150 ml Schlagsahne
230 ml Vollmilch

BENÖTIGTE UTENSILIEN



Große Schüssel
Schneebesen
Silikonspatel

TIPP Wenn das Kakaopulver klumpig ist, sieben Sie es erst, um Klumpen zu entfernen.

HINWEIS Es ist normal, dass sich beim Einfrieren etwas Schokolade am Boden des Behälters absetzt.

ANLEITUNG

1. Wärmen Sie den Frischkäse 10 Sekunden lang in einer große Schüssel in der Mikrowelle auf oder lockern Sie ihn alternativ mit einem Löffel auf. Kakaopulver, Zucker und Vanilleextrakt hinzufügen. Mit einem Schneebesen oder Silikonspatel etwa 60 Sekunden schlagen, bis die Mischung wie Zuckerguss aussieht.
2. Schlagsahne und Milch langsam unterrühren, bis sich alles vollständig vermischt hat und sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Die Basismasse in einen leeren Behälter geben. Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren.
4. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Informationen zur Montage und Verarbeitung entnehmen Sie bitte der Kurzanleitung.
5. ICE CREAM auswählen.
6. Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, geben Sie EXTRAS hinzu oder nehmen Sie das Eis aus dem Behälter und servieren Sie es sofort.



Verwenden, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten, wenn keine EXTRAS hinzugefügt wurden.

Erdbeereis ohne Kochen



GEFRIERZEIT
24 STUNDEN

VORBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN
FÜR: 4 PORTIONEN
ZU VERZEHREN INNERHALB VON: 2 WOCHEN

ZUTATEN

225 g frische Erdbeeren, gewaschen, geputzt, geviertelt
100 g Zucker
1 Teelöffel Zuckerrohrsirup
1 Teelöffel Zitronensaft
250 ml Schlagsahne

BENÖTIGTE UTENSILIEN



Große Schüssel
Schneebesen



ANLEITUNG

1. Erdbeeren, Zucker, Zuckerrohrsirup und Zitronensaft in eine große Schüssel geben. Die Erdbeeren mit einer Gabel zerdrücken. Die Mischung 10 Minuten stehen lassen und regelmäßig umrühren.
2. Schlagsahne hinzufügen und rühren, bis alles gut vermischt ist.
3. Die Basismasse in einen leeren Behälter geben. Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren.
4. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Informationen zur Montage und Verarbeitung entnehmen Sie bitte der Kurzanleitung.
5. ICE CREAM auswählen.
6. Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, geben Sie EXTRAS hinzu oder nehmen Sie das Eis aus dem Behälter und servieren Sie es sofort.



Verwenden, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten, wenn keine EXTRAS hinzugefügt wurden.



Wir empfehlen, als EXTRAS weiße Schokoladenstückchen unterzumischen, damit das Eis noch süßer schmeckt.

Kinderleichtes Nussaufstrich-Eis



Ice Cream

GEFRIERZEIT
24 STUNDEN

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN

FÜR: 4 PORTIONEN

ZU VERZEHREN INNERHALB VON: 2 WOCHEN

ZUTATEN

150 g gesüßter Nussaufstrich nach Wahl (Pistazie, Haselnuss, Mandel, Haselnuss-Schokolade etc.)

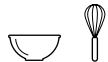
100 ml Schlagsahne

250 ml Vollmilch

1 Teelöffel Aromaextrakt nach Wahl (Pistazie, Haselnuss, Mandel etc.), optional

Prise Salz

BENÖTIGTE UTENSILIEN



Große Schüssel

Schneebeesen



ANLEITUNG

1. Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und gut vermischen, bis sich der Nussaufstrich aufgelöst hat und gleichmäßig verteilt ist.
2. Die Basismasse in einen leeren Behälter geben. Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren.
3. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Informationen zur Montage und Verarbeitung entnehmen Sie bitte der Kurzanleitung.
4. ICE CREAM auswählen.
5. Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, geben Sie EXTRAS hinzu oder nehmen Sie das Eis aus dem Behälter und servieren Sie es sofort.



Verwenden, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten, wenn keine EXTRAS hinzugefügt wurden.



Fügen Sie nach der Verarbeitung 3 Esslöffel der gerösteten, gehackten Nüsse Ihrer Wahl als EXTRAS hinzu.

Light Vanilleeis, milchfrei



Light
Ice Cream

GEFRIERZEIT
24 STUNDEN

VORBEREITUNG: 5 MINUTEN

FÜR: 4 PORTIONEN

ZU VERZEHREN INNERHALB VON: 2 WOCHEN

ZUTATEN

250 ml Hafermilchsahne

120 ml Hafermilch

1 Teelöffel Vanilleextrakt

3 entkernte Datteln

3 Esslöffel heller Agavendicksaft

BENÖTIGTE UTENSILIEN



Mixer



ANLEITUNG

1. Alle Zutaten in einen Mixbecher geben.
2. Zutaten auf höchster Stufe mixen, bis sie vollständig vermischt sind.
3. Die Basismasse in einen leeren Behälter geben. Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren.
4. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Informationen zur Montage und Verarbeitung entnehmen Sie bitte der Kurzanleitung.
5. LIGHT ICE CREAM auswählen.
6. Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, geben Sie EXTRAS hinzu oder nehmen Sie das Eis aus dem Behälter und servieren Sie es sofort.



Verwenden, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten, wenn keine EXTRAS hinzugefügt wurden.



Ideales Rezept für EXTRAS.
Ideen für EXTRAS finden Sie auf den Seiten 84-89.

Vanilleschoten-Gelato

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN

GARZEIT: 7-10 MINUTEN

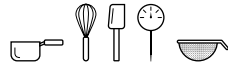
FÜR: 4 PORTIONEN

ZU VERZEHREN INNERHALB VON: 2 WOCHEN

ZUTATEN

- 4 große Eigelb
- 1 Esslöffel Zuckerrohrsirup
- 55 g Zucker
- 250 ml Schlagsahne
- 90 ml Vollmilch
- 1 ganze Vanilleschote, längs halbiert, ausgekratzt oder 1 Teelöffel Vanilleschotenpaste

BENÖTIGTE UTENSILIEN



- Kleiner Topf
- Schneebeesen
- Silikonspatel
- Thermometer
- Feinmaschiges Sieb

TIPP Vanilleschote oder Vanilleschotenpaste können nach Vorliebe durch Vanilleextrakt ersetzt werden.

TIPP Es ist wichtig, innerhalb des Bereichs von 74 °C bis 79 °C zu bleiben. Die Eier sollten mindestens 74 °C erreichen, damit sie sicher für den Verzehr sind. Wenn sie zu lange gekocht werden, gerinnen und flocken sie. Darüber hinaus löst das Kochen in diesem Temperaturbereich den Zucker und verdickt die Mischung, was zu einer glatteren Konsistenz führt.




Gelato

GEFRIERZEIT
24 STUNDEN

ANLEITUNG

- Eigelb, Zuckerrohrsirup und Zucker in einen kleinen Topf geben und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
- Schlagsahne, Milch und Vanilleschote in den Topf geben und verrühren.
- Den Topf bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und mit einem Schneebeesen oder Silikonspatel stetig rühren. Kochen, bis die Temperatur 74-79 °C auf einem sofort ablesbaren Thermometer erreicht.
- Basismasse vom Herd nehmen und durch ein feinmaschiges Sieb in eine leere Schüssel gießen. Behälter in ein Eisbad stellen. Wenn die Mischung kalt ist, Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren.
- Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Informationen zur Montage und Verarbeitung entnehmen Sie bitte der Kurzanleitung.
- GELATO auswählen.
- Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, geben Sie EXTRAS hinzu oder nehmen Sie das Gelato aus dem Behälter und servieren Sie es sofort.



Verwenden, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten, wenn keine EXTRAS hinzugefügt wurden.

Reichhaltiges Schokoladen-Gelato

VORBEREITUNG: 5 MINUTEN

GARZEIT: 7-10 MINUTEN

FÜR: 4 PORTIONEN

ZU VERZEHREN INNERHALB VON: 2 WOCHEN

ZUTATEN

- 4 große Eigelb
- 80 g Zucker
- 15 g Kakaopulver, gesiebt
- 230 ml Schlagsahne
- 100 ml Vollmilch
- 50 g Zartbitterschokolade mit 74 % Kakaoanteil, in kleine Stücke gebrochen

BENÖTIGTE UTENSILIEN



- Kleiner Topf
- Schneebeesen
- Silikonspatel
- Thermometer
- Feinmaschiges Sieb




Gelato

GEFRIERZEIT
24 STUNDEN

ANLEITUNG

- Eigelb, Zucker und Kakaopulver in einen kleinen Topf geben. So lange rühren, bis alles gut vermischt ist.
- Schlagsahne und Milch hinzufügen und umrühren.
- Den Topf bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und mit einem Schneebeesen oder Silikonspatel stetig rühren. Kochen, bis die Temperatur 74-79 °C auf einem sofort ablesbaren Thermometer erreicht.
- Basismasse vom Herd nehmen, Schokolade einrühren und durch ein feinmaschiges Sieb in eine leere Schüssel gießen. Behälter in ein Eisbad stellen. Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren.
- Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Informationen zur Montage und Verarbeitung entnehmen Sie bitte der Kurzanleitung.
- GELATO auswählen.
- Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, geben Sie EXTRAS hinzu oder nehmen Sie das Gelato aus dem Behälter und servieren Sie es sofort.



Verwenden, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten, wenn keine EXTRAS hinzugefügt wurden.



Ideales Rezept für EXTRAS.

Ideen für EXTRAS finden Sie auf den Seiten 84-89.

Salted Caramel Gelato



Gelato

GEFRIERZEIT
24 STUNDEN

VORBEREITUNG: 10 MINUTEN

KOCHZEIT: 10-15 MINUTEN

FÜR: 4 PORTIONEN

ZU VERZEHREN INNERHALB VON:
2 WOCHEN

BENÖTIGTE UTENSILIEN



Mittelgroßer Topf

Holzlöffel

Kleine Schüssel

Schneebeesen

Silikonspatel

Thermometer

Feinmaschiges Sieb

ZUTATEN

80 g Zucker

230 ml Schlagsahne, mit Milch in der Mikrowelle auf 50 °C erwärmen

180 ml Vollmilch

½ Teelöffel Meersalzflocken

4 mittelgroße Eigelb

½ Teelöffel Vanilleextrakt

4. Eigelb in einem Topf unter die Karamelmischung schlagen und die Hitze auf mittlere Stufe erhöhen, dabei ständig mit einem Schneebeesen oder Silikonspatel umrühren. Kochen, bis die Temperatur 74-79 °C auf einem sofort ablesbaren Thermometer erreicht.

5. Basismasse vom Herd nehmen, Vanille hinzugeben und durch ein feinmaschiges Sieb in eine leere Schüssel gießen. Behälter in ein Eisbad stellen. Nach dem Abkühlen Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden einfrieren.

6. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Informationen zur Montage und Verarbeitung entnehmen Sie bitte der Kurzanleitung.

7. GELATO auswählen.

8. Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, geben Sie EXTRAS hinzu oder nehmen Sie das Gelato aus dem Behälter und servieren Sie es sofort.



Verwenden, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten, wenn keine EXTRAS hinzugefügt wurden.

TIPP

Sobald das Eis fertig ist, 2 Esslöffel gesalzene Butterkaramell als EXTRAS beimischen, um einen noch reichhaltigeren Geschmack zu erzielen.

TIPP

Es ist wichtig, innerhalb des Bereichs von 74 °C bis 79 °C zu bleiben. Die Eier sollten mindestens 74 °C erreichen, damit sie sicher für den Verzehr sind. Wenn sie zu lange gekocht werden, gerinnen und flocken sie. Darüber hinaus löst das Kochen in diesem Temperaturbereich den Zucker und verdickt die Mischung, was zu einer glatteren Konsistenz führt.

Kaffee-Gelato



Gelato

GEFRIERZEIT
24 STUNDEN

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN

KOCHZEIT: 7-10 MINUTEN

FÜR: 4 PORTIONEN

ZU VERZEHREN INNERHALB VON: 2 WOCHEN

ZUTATEN

3 große Eigelb

80 g Zucker

200 ml Schlagsahne

170 ml Vollmilch

2 Teelöffel (2 Beutel, ca. 4 g) Instant-Espresso

Prise Salz

BENÖTIGTE UTENSILIEN



Kleiner Topf

Schneebeesen

Silikonspatel

Thermometer

Feinmaschiges Sieb

ANLEITUNG

1. Eigelb und Zucker in einen kleinen Topf geben und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Schlagsahne, Milch, Instant-Espresso und Salz in den Topf geben und verrühren.
3. Den Topf bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und mit einem Schneebeesen oder Silikonspatel stetig rühren. Kochen, bis die Temperatur 74-79 °C auf einem sofort ablesbaren Thermometer erreicht.
4. Basismasse vom Herd nehmen und durch ein feinmaschiges Sieb in eine leere Schüssel gießen. Behälter in ein Eisbad stellen. Nach dem Abkühlen Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden einfrieren.
5. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Informationen zur Montage und Verarbeitung entnehmen Sie bitte der Kurzanleitung.
6. GELATO auswählen.
7. Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, geben Sie EXTRAS hinzu oder nehmen Sie das Gelato aus dem Behälter und servieren Sie es sofort.



Verwenden, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten, wenn keine EXTRAS hinzugefügt wurden.

TIPP

Mischen Sie nach der Verarbeitung 3 Esslöffel Schokoladenstückchen, Baiserstücke oder Krokant als EXTRAS bei.

TIPP

Es ist wichtig, innerhalb des Bereichs von 74 °C bis 79 °C zu bleiben. Die Eier sollten mindestens 74 °C erreichen, damit sie sicher für den Verzehr sind. Wenn sie zu lange gekocht werden, gerinnen und flocken sie. Darüber hinaus löst das Kochen in diesem Temperaturbereich den Zucker und verdickt die Mischung, was zu einer glatteren Konsistenz führt.

EXTRAS

Mischen Sie Schokolade, Nüsse, Süßigkeiten, Obst und mehr unter, um jede Leckerei mit einer Geschmacksexplosion zu verfeinern.



Harte EXTRAS bleiben ganz.

EXTRAS wie **Schokolade, Süßigkeiten** und **Nüsse** werden während des EXTRAS-Programms nicht zerkleinert. Wir empfehlen die Verwendung **von Mini-Schokoladenstückchen, Mini-Süßigkeiten** oder **zuvor gehackten Zutaten**.



Weiche EXTRAS werden zerkleinert.

EXTRAS wie **Kekse** und **gefrorenes Obst** werden nach dem EXTRAS-Programm kleiner. Wir empfehlen, von den weichen Zutaten **größere Stücke** zu verwenden.



NUR FÜR ICE CREAM UND GELATO

Als EXTRAS sollten keine frischen Früchte, Saucen und Aufstriche verwendet werden.

Das Hinzufügen von frischen Früchten, Fudge und Karamellsaucen macht Ihre Leckerei weich. Schokoladen-Haselnuss-Aufstrich und Nussbutter lassen sich im Allgemeinen nicht gut einarbeiten. Wir empfehlen TK-Obst, Schokolade oder Karamell mit dem EXTRAS-Programm zu verwenden und als Toppings nur Saucen und Aufstrich zu genießen.

Machen Sie einzigartige Leckereien mit Aromaextrakten & EXTRAS



1. Eine Basismasse herstellen

Beginnen Sie mit der Herstellung einer Basismasse aus dieser Anleitung und mischen Sie bei Bedarf ein Aromaextrakt bei.

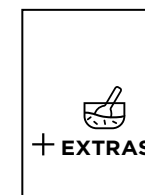
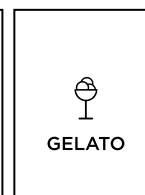
Um noch mehr Aromen zu erzielen, ersetzen Sie Vanilleextrakt durch 1 Teelöffel Frucht-, Kräuter- oder Nussextrakt.



2. Einfrieren

Den Deckel aufsetzen und 24 Stunden einfrieren.

Bewahren Sie mehrere vorbereitete Behälter in Ihrem Gefrierfach auf, um bei Bedarf Eiscreme zur Hand zu haben.



3. Vorgehensweise

Wählen Sie das Programm, das zu Ihrer Basismasse passt.

ICE CREAM
GELATO
LIGHT ICE CREAM

4. EXTRAS zugeben

Mit einem Löffel ein 4 cm breites Loch bis zum Boden des Behälters machen. Die EXTRAS in das Loch im Behälter geben.

5. Vorgehensweise

Drücken Sie das EXTRAS-Programm.

Sie möchten nicht warten? Geben Sie etwas gekauftes Eis in den Behälter und fahren Sie mit Schritt 4 fort.

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf – mit EXTRAS

Hier sind einige Ideen für den Anfang ...



Minze mit Schokoladentropfen

Basismasse: Vanille (Vanilleextrakt weglassen)
Aromaextrakt: 1 TL Pfefferminz-Extrakt (Grüne Lebensmittelfarbe hinzufügen, optional)
EXTRAS: 45 g Mini-Schokoladenstückchen



Erdbeer

Basismasse: Erdbeer
Aromaextrakt: N/A
EXTRAS: 2 EL gefriergetrocknete Erdbeeren oder Erdbeerkloster



Death by Chocolate

Basismasse: Schokoladen
Aromaextrakt: N/A
EXTRAS: 2 EL Mini-Schokoladenstückchen, 2 EL Brownie-Stückchen



Chocolate Chip Cookie Dough

Basismasse: Vanille
Aromaextrakt: N/A
EXTRAS: 45 g essbare gefrorene Keksteigstücke + 1 EL Mini-Schokoladenstückchen



Rocky Road

Basismasse: Schokolade
Aromaextrakt: N/A
EXTRAS: 2 EL Mandeln, gehackt, 2 EL Schokoladenstückchen, 1 EL Marshmallow-Topping



Cookies & Cream

Basismasse: Vanille
Aromaextrakt: Vanille, nach Rezept
EXTRAS: 3 Schoko-Doppelkekse, zerkleinert

Schoko-Karamell-Nuss-Cluster

Basismasse: Vanille
Extrakt: N/A
EXTRAS: 45g Karamellbonbons mit Schokoladenüberzug (zerkleinert), 2 Esslöffel geröstete Haselnüsse (gebrochen)

Eiswaffel

Basismasse: Vanille
Extrakt: N/A
EXTRAS: 1 EL Schokoladenstücke, 2 EL Erdnüsse, 2 EL Zuckerstangenstücke

Banana Chocolate Chunk

Basismasse: Vanille, Schokoladen
Aromaextrakt: N/A
EXTRAS: 1 EL Bananen-Chips, in Stücke gebrochen, 2 EL Schokoladenstücke

Chocolate-Cookies&Cream

Basismasse: Schokolade
Aromaextrakt: N/A
EXTRAS: 3 Schoko-Doppelkekse, zerkleinert

Chocolate Toffee Crunch

Basismasse: Schokolade
Aromaextrakt: N/A
EXTRAS: 45 g Schoko-Toffee-Riegel, in 1 cm Scheiben geschnitten

Chocolate-Cherry-Chip

Basismasse: Schokolade
Aromaextrakt: N/A
EXTRAS: 2 EL Mini-Schokoladenstückchen, 45 g gefrorene Kirschen

TIPP Für beste Ergebnisse hacken oder brechen Sie die EXTRAS in kleinere Stücke, bevor Sie diese Ihrer gefrorenen Leckerei beimischen.

Werden Sie kreativ mit Extras *(Fortsetzung)*



<p>Chocolate Chip</p> <p>Basismasse: Schokolade oder Vanille Aromaextrakt: N/A Extra: 45 g Mini-Schokoladenstückchen</p>	<p>Peanut Butter Cup</p> <p>Basismasse: Schokolade oder Vanille Aromaextrakt: N/A Extra: 45 g Mini Peanut Butter Cups</p>	<p>Brownie Chunk</p> <p>Basismasse: Schokolade oder Vanille Aromaextrakt: N/A Extra: 45 g Brownie-Stücke</p>
<p>Minze mit Schokoladentropfen</p> <p>Basismasse: Schokolade Aromaextrakt: N/A Extra: 6 After Eight®, grob gehackt</p>	<p>Haselnuss</p> <p>Basismasse: Schokolade oder Vanille Aromaextrakt: N/A Extra: 22 g Kinder Bueno®, zerkleinert</p>	<p>Chocolate Crunch</p> <p>Basismasse: Schokolade Aromaextrakt: N/A Extra: 40 g Crunchie®-Riegel, grob gehackt</p>
<p>Malteser®</p> <p>Basismasse: Schokolade oder Vanille Aromaextrakt: N/A Extra: 40 g ganze Malteser®</p>	<p>Honig</p> <p>Basismasse: Schokolade oder Vanille Aromaextrakt: N/A Extra: 20 g Scheibenhonig, zerkleinert</p>	<p>Lokum</p> <p>Basismasse: Schokolade oder Vanille Aromaextrakt: N/A Extra: 51 g Lokum-Riegel, grob gehackt</p>

<p>Zitrone-Vanille</p> <p>Basismasse: Vanille (Vanilleextrakt weglassen) Aromaextrakt: 1 TL Zitronenextrakt Extra: N/A</p>	<p>Orangen-Sahne</p> <p>Basismasse: Vanille (Vanilleextrakt weglassen) Aromaextrakt: 1 TL Orangenextrakt Extra: N/A</p>	<p>Kokos-Schokolade</p> <p>Basismasse: Schokolade Aromaextrakt: N/A Extra: 57 g Bounty®-Riegel, grob gehackt</p>
<p>Geröstete Pistazie</p> <p>Basismasse: Vanille (Vanilleextrakt weglassen) Aromaextrakt: 1 TL Mandeleextrakt (Grüne Lebensmittelfarbe hinzufügen, optional) Extra: 45 g geröstete Pistazien, Schalen entfernt, gehackt</p>	<p>Schoko-Kokos-Mandel-Riegel</p> <p>Basismasse: Vanille (Vanilleextrakt weglassen) Aromaextrakt: 1 TL Kokosextrakt Extra: 3 EL Mandeln, 1 EL Schokostückchen, 1 EL Kokosflocken</p>	<p>Himbeere</p> <p>Basismasse: Vanille (Vanilleextrakt weglassen) Aromaextrakt: 1 TL Himbeerextrakt Extra: 2 EL gefriergetrocknete Himbeeren oder Himbeerflocken</p>
<p>Rum-Rosine</p> <p>Basismasse: Vanille Aromaextrakt: N/A Extra: 40 g Rosinen (in 1 TL Rum eingeweicht)</p>	<p>Gesalzenes Karamell</p> <p>Basismasse: Schokolade Aromaextrakt: N/A Extra: 2 EL gesalzene Karamell</p>	<p>Schokoladen-Riegel</p> <p>Basismasse: Schokolade oder Vanille Aromaextrakt: N/A Extra: 1 Schoko-Riegel, (in 4 Teile gebrochen)</p>

TIPP Für beste Ergebnisse hacken oder brechen Sie die Extras in kleinere Stücke, bevor Sie sie Ihrer gefrorenen Leckerei beimischen.

SOFORT GENIEßEN

CREMIGER SCHOKOLADEN- MILCHSHAKE

ZUBEREITUNG: 2 MINUTEN | PROGRAMMZEIT: 1 ½ MINUTEN | FÜR: 1-2 PORTIONEN

ZUTATEN

300 g Schokoladeneis
125 ml Vollmilch

MILCHFREIE VARIANTE Verwenden Sie milchfreies Eis und Hafermilch oder pflanzlichen Kaffeeweißer anstelle von Vollmilch.

ANLEITUNG



Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in einen leeren Behälter geben.



Informationen zur Montage und Verarbeitung entnehmen Sie bitte der Kurzanleitung.



MILKSHAKE wählen.



Wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist, nach Belieben EXTRAS beimischen oder RE-SPIN wählen. Dann den Milchshake aus dem Behälter gießen und sofort servieren.

TIPP

Sie können jedes Eisrezept in dieser Anleitung auch in einen Milchshake verwandeln. Verarbeiten Sie die gefrorene Basismasse einfach zuerst im „ICE CREAM“-Programm. Dann ein Loch machen, Milch und EXTRAS beimischen und mit dem MILKSHAKE-Programm erneut verarbeiten.

TIPP

Wenn der Milchshake dünner werden soll, 1-2 EL Milch dazugeben, RE-SPIN wählen und ihn solange verarbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.



Spielen Sie mit dem Geschmack

Schokolade ist zu langweilig?

Machen Sie vor der Verarbeitung ein 4 cm großes Loch mit einem Löffel, das bis zum Boden des Behälters reicht. Die Milch und die EXTRAS in das Loch gießen. Wählen Sie **MILKSHAKE** zum Verarbeiten.



Wir empfehlen die Zugabe von Schokoladenstückchen, Süßigkeiten oder gehackten Nüssen und härteren EXTRAS.



Verwenden Sie bei weichere EXTRAS, wie Kekse und Müsli, größere Stücke.

Sofort genießen Frischer Erdbeer-Milchshake



VORBEREITUNGSZEIT: 2 MINUTEN
FÜR: 1-2 PORTIONEN

ZUTATEN

200 g Vanilleeis
85 ml Vollmilch
100 g frische Erdbeeren, Stiele entfernt und halbiert

ANLEITUNG

1. Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den leeren Behälter geben.
2. Informationen zur Montage und Verarbeitung entnehmen Sie bitte der Kurzanleitung.
3. MILKSHAKE wählen.
4. Wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist, nach Belieben EXTRAS beimischen oder RE-SPIN wählen. Dann den Milchshake aus dem Behälter gießen und sofort servieren.



Sofort genießen Oreo® Milchshake



VORBEREITUNGSZEIT: 2 MINUTEN
FÜR: 1-2 PORTIONEN

ZUTATEN

220 g Vanilleeis
100 ml Vollmilch
3 Oreos®, zerkleinert

ANLEITUNG

1. Eis in einen leeren Behälter geben. Mit einem Löffel ein 4 cm breites Loch bis zum Boden des Behälters machen. Milch und Oreos® in das Loch geben.
2. Informationen zur Montage und Verarbeitung entnehmen Sie bitte der Kurzanleitung.
3. MILKSHAKE wählen.
4. Wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist, nach Belieben EXTRAS beimischen oder RE-SPIN wählen. Dann den Milchshake aus dem Behälter gießen und sofort servieren.



Frisches Frucht-Sorbet

VORBEREITUNGSZEIT: 5-10 MINUTEN | GEFRIERZEIT: 24 STUNDEN
FÜR: 4 PORTIONEN | ZU VERZEHREN INNERHALB VON: 2 WOCHEN

ZUTATEN

4 reife Bananen (ca.), geschält, in 1 cm große Stücke geschnitten



Sie mögen keine Bananen?

Verwenden Sie frische Orangen oder Ananas oder kombinieren Sie sie für noch mehr Geschmack. Wenn Sie beide Obstsorten verwenden, mischen Sie diese vor dem Befüllen des Bechers, damit Sie einen gleichmäßigen Geschmack erhalten.

Frisches Ananas-Sorbet: 600 g reife Ananas, in 1 cm große Stücke geschnitten.

Frisches Orangen-Sorbet: 5 Orangen (ca.) geschält, in 1 cm große Stücke geschnitten.

HINWEIS: Verarbeiten Sie bitte ausschließlich Bananen, Ananas und Orangen für dieses Rezept, da die Verwendung anderer Früchte das Gerät beschädigen kann.

ANLEITUNG



Schneiden Sie die Banane bzw. Früchte in 1 cm große Stücke. Es ist wichtig, das Obst in 1 cm große oder kleinere Stücke zu schneiden.



Befüllen Sie einen leeren Behälter mit Bananen-Stücken bis zur MAX FILL-Linie.



Drücken Sie die Bananen fest bis unter die MAX FILL-Linie, um sie zu einer Masse zu verdichten und Platz für weitere Bananen-Stücke zu schaffen.



Geben Sie weitere Bananen-Stücke hinzu und drücken Sie sie fest, bis alle Bananen-Stücke bis knapp unter die MAX FILL-Linie in den Behälter gedrückt sind. Deckel auf den Behälter setzen und für 24 Stunden einfrieren.



Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Zur Montage für die weitere Verarbeitung siehe Schritte 1-5 in der Kurzanleitung.



Sobald die Schüssel eingesetzt ist, sollte das Gerät eingeschaltet sein. SORBET auswählen.



Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, geben Sie EXTRAS hinzu oder nehmen Sie das Gelato aus dem Behälter und servieren Sie es sofort.

TIPP

Verwenden Sie reife Früchte für ein optimales Ergebnis. Dadurch kann der natürliche Saft der Frucht freigesetzt werden, was zu einem süßeren Geschmack führt und es dem Gerät ermöglicht, das Sorbet richtig zu verarbeiten.

TIPP

Achten Sie darauf, die Früchte fest in den Behälter zu drücken, damit der natürliche Saft der Früchte freigesetzt wird. Dies ist ein wichtiger Schritt bei der Herstellung des Sorbete Rezepts, da keine zusätzliche Flüssigkeit enthalten ist. Lose Zutaten NICHT verarbeiten.



Verwenden, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten, wenn keine EXTRAS hinzugefügt wurden.

Erdbeer-Sorbet



Sorbet

GEFRIERZEIT
24 STUNDEN

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN

FÜR: 4 PORTIONEN

ZU VERZEHREN INNERHALB VON: 2 WOCHEN

ZUTATEN

450 g frische Erdbeeren, geputzt und in Scheiben geschnitten

75 g Zucker

75 g heißes Wasser, 60-70 °C

BENÖTIGTE UTENSILIEN



Große Schüssel

Schneebeesen

Feinmaschiges Sieb



ANLEITUNG

1. Erdbeeren und Zucker in eine große Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Wasser einrühren und glatt rühren.
2. Die Basismasse durch ein feinmaschiges Sieb in einen leeren Behälter geben. Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren.
3. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Informationen zur Montage und Verarbeitung entnehmen Sie bitte der Kurzanleitung.
4. SORBET auswählen.
5. Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, geben Sie EXTRAS hinzu oder nehmen Sie das Sorbet aus dem Behälter und servieren Sie es sofort.



Verwenden, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten, wenn keine EXTRAS hinzugefügt wurden.

Zitronen-Sorbet



Sorbet

GEFRIERZEIT
24 STUNDEN

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN

FÜR: 4 PORTIONEN

ZU VERZEHREN INNERHALB VON: 2 WOCHEN

ZUTATEN

100 g Zucker

1 Esslöffel Zuckerrohrsirup

210 ml heißes Wasser, 60-70°C

100 ml Zitronensaft

BENÖTIGTE UTENSILIEN



Große Schüssel

Schneebeesen



ANLEITUNG

1. In einer großen Schüssel Zucker, Zuckerrohrsirup und warmes Wasser verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zitronensaft hinzufügen und verquirlen, bis alles gut vermischt ist.
2. Die Basismasse in einen leeren Behälter geben. Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren.
3. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Informationen zur Montage und Verarbeitung entnehmen Sie bitte der Kurzanleitung.
4. SORBET auswählen.
5. Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, geben Sie EXTRAS hinzu oder nehmen Sie das Sorbet aus dem Behälter und servieren Sie es sofort.



Verwenden, um ein cremigeres Ergebnis zu erhalten, wenn keine EXTRAS hinzugefügt wurden.



Tropische Smoothie-Bowl



Smoothie-Bowl

GEFRIERZEIT
24 STUNDEN

DEUTSCH

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN

FÜR: 4 PORTIONEN

ZU VERZEHREN INNERHALB VON: 2 WOCHEN

ZUTATEN

100 g Melonenstücke

100 g Ananasstücke

150 ml Joghurt mit tropischem Geschmack

100 ml Vollmilch

TOPPINGS (optional)

Ananasscheiben

Mangoscheiben

Geröstete Kokosflocken

ANLEITUNG

- 1.** Obst in der Reihenfolge der Zutaten in einen leeren Behälter füllen.
- 2.** Früchte mit Joghurt und Milch bedecken. Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren.
- 3.** Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Informationen zur Montage und Verarbeitung entnehmen Sie bitte der Kurzanleitung.
- 4.** SMOOTHIE BOWL auswählen. Wenn Sie fertig sind, hat Ihre Smoothie-Bowl eine dicke, löffelfarbene Konsistenz.
- 5.** Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, die verarbeitete Basismasse in eine Schüssel geben und mit den gewünschten Toppings dekorieren.

Inspirationstabelle

Verwandeln Sie gewöhnliche Zutaten aus Ihrem Vorratsschrank oder Kühlschrank in außergewöhnliche Köstlichkeiten.

HINWEIS

Es ist nicht schlimm, wenn Sie die Linie nicht erreichen, es gibt keine Mindestfüllhöhe

DEUTSCH

ZUTATEN	REZEPTTYP	VORGEHENSWEISE	PROGRAMM
400 g Ananas, Mango, Pfirsiche, Birnen oder Mandarinen aus der Dose	Sorbet	Saft und Obst aus der Dose in den Behälter geben.	SORBET
Smoothies in Flaschen	Smoothie-Bowl	Den Behälter nur bis zur MAX-FILL-Linie befüllen.	SMOOTHIE-BOWL
Gekaufte Milchshakes (beliebiger Geschmack)	Ice Cream	Den Behälter nur bis zur MAX-FILL-Linie befüllen.	ICE CREAM
Gekaufte Schokomilch	Ice Cream	Den Behälter nur bis zur MAX-FILL-Linie befüllen.	ICE CREAM
Proteindrinks in Flaschen	Light Ice Cream	Den Behälter nur bis zur MAX-FILL-Linie befüllen.	LIGHT ICE CREAM
Cafe Latte in Flaschen/vorbereiteter Eiskaffee	Sorbet	Den Behälter nur bis zur MAX-FILL-Linie befüllen.	SORBET
Mangopüree aus dem Glas	Sorbet	Den Behälter nur bis zur MAX-FILL-Linie befüllen.	SORBET
Sirup (nach Wunsch: Grenadine, Minze, Mandel, schwarze Johannisbeere usw.)	Sorbet	300 ml Wasser und 100 ml Sirup in einem Behälter mischen.	SORBET
Entsteinte Litschis in der Dose, Himbeeren und Rosenwasser	Ispahan-Sorbet (Litschi-Himbeer-Rose)	Die Litschis und 2 Esslöffel frische oder gefrorene Himbeeren in den Becher geben, die Früchte bis zur MAX-FILL-Linie mit dem Sirup aus der Dose bedecken, 1 Teelöffel Rosenwasser dazugeben und gut vermischen.	SORBET
Eistee/gepresster Zitronensaft (Limonade)	Sorbet	Füllen Sie den Behälter mit Tee oder Limonade bis zur MAX-FILL-Linie.	SORBET
Mandelmilch, Instant-Espresso und Zucker	Einfacher veganer Eiskaffee	450 ml gesüßte Mandelmilch, 3 Beutel Instant-Espresso und 5 Esslöffel Zucker suppe in einem Becher verrühren.	SORBET
Kompott (Apfel, Birne, Banane, Pfirsich, Aprikose, Ananas, Kirsche, Erdbeere, Himbeere, Heidelbeere, Nektarine usw.)	Sorbet	Füllen Sie den Behälter mit Kompott bis zur MAX-FILL-Linie.	SORBET
Gebrauchsfertige Dessertcreme (Vanille, Karamell, Schokolade, Praline, Pistazie usw.)	Einfaches Eis	Füllen Sie den Behälter mit Dessertcreme bis zur MAX-FILL-Linie.	SORBET

Den Deckel aufsetzen und 24 Stunden einfrieren

KONSISTENZTIPP: Erfinden Sie Ihre eigene Lieblingsleckerei. Verwenden Sie die RE-SPIN-Taste, um Ihre Leckerei weicher und cremiger zu machen.

NINJA[®]

**ICE CREAM MAKER
SORBETIÈRE
EISMASCHINE**

NC300EU_IG_MB_211110_Mv1_EN_FR_DE

© 2021 SharkNinja Operating LLC

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC.

NINJA ist eine eingetragene Marke von SharkNinja Operating LLC.