

Please make sure to read the enclosed safety instructions prior to using your unit.
Zorg ervoor dat u de bijgevoegde veiligheidsinstructies hebt gelezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt.
Veillez à prendre connaissance des consignes de sécurité incluses avant d'utiliser votre appareil.
Bitte lies unbedingt die beiliegenden Sicherheitshinweise, bevor du das Gerät verwendest.
Assicurarsi di aver letto le istruzioni di sicurezza allegate prima di utilizzare l'unità.
Asegúrate de leer las instrucciones de seguridad adjuntas antes de usar el producto.



NINJA[®]

CREAMi

DELUXE

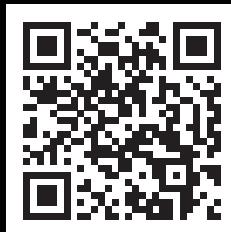
30+ Delicious Recipes + Charts
Meer dan 30 heerlijke recepten en tabellen
Plus de 30 recettes délicieuses + tableaux
Mehr als 30 leckere Rezepte + Tabellen
Oltre trenta gustose ricette e tabelle
Más de 30 deliciosas recetas y tablas



Deine Anleitung zum Kreieren cremiger Köstlichkeiten.

Willkommen beim Ninja® CREAMi Deluxe Rezeptbuch. Du bist nur noch wenige Seiten von Rezepten, Tipps, Tricks und hilfreichen Anregungen entfernt, die dir alles mitgeben, was du benötigst, um deine Lieblingszutaten zu gesunden und leckeren cremigen Köstlichkeiten zu verarbeiten. Starten wir mit der Zubereitung.

Für weitere aufregende, köstliche Rezepte scanne diesen Code oder besuche ninjakitchen.de.



Inhaltsverzeichnis

Lerne die One-Touch-Programme kennen	171
Einfrieren, dann mit Creamify in Minuten zur perfekten Konsistenz verarbeiten	172
Tipps für die cremigsten Ergebnisse	173
Extras in einen halben Behälter geben	174
Zwei Aromen, eine Grundmasse	175
Zum Wohl! Zubereitung eines Drinks	177
Übliche Ersatzstoffe für Zutaten	178
Reste von Eisgetränken? Kein Problem	179
Eiscreme	180
Extras 101	184
Werde kreativ mit Extras	186
Frozen Yogurt	191
Leichte Eiscreame	192
Milchshake	193
Sorbet	197
Slushi	200
Eisgetränk	205
Frappé	209
Inspirationstabelle für Rezepte ohne Vorbereitung	210
Kreiere deinen eigenen Frappé	212
Kreiere deinen eigenen Slushi	214



181



186



199



50



205



209

Dies ist KEIN Mixer.



Verarbeite **KEINE** festen Eisblöcke oder Eiswürfel.



Mache **KEINE** Smoothies und verarbeite keine harten, losen Zutaten.



Früchte müssen zerkleinert werden, um ihren Saft freizusetzen, oder mit anderen Zutaten kombiniert und vor der Verarbeitung eingefroren werden.



A. INSTALLATIONSLEUCHE Das Licht leuchtet, wenn das Gerät nicht vollständig für den Gebrauch zusammengebaut ist. Wenn das Licht blinkt, vergewissere dich, dass die Schüssel ordnungsgemäß eingesetzt ist. Wenn das Licht dauerhaft leuchtet, vergewissere dich, dass das Paddle installiert ist.

B. COUNTDOWN-TIMER Zählt die verbleibende Programmzeit herunter.

HINWEIS: Die Zeit kann je nach Temperatur der Grundmasse variieren.

C. FERTIGSTELLUNGSLEUCHE Wenn der Countdown-Timer vollständig abgelaufen ist, leuchtet das Licht auf und die äußere Schüssel kann aus dem Gerät genommen werden.

D. VERARBEITUNGSMODUS Wähle den Verarbeitungsmodus, bevor du ein Programm auswählst. Um den gesamten Behälter zu verarbeiten, drücke auf FULL. Um nur die obere Hälfte zu bearbeiten, drücke auf TOP. Um die verbleibende Hälfte des Behälters zu verarbeiten, drücke auf BOTTOM.

HINWEIS: Für DRINKABLE (GETRÄNKE) steht nur der Verarbeitungsmodus FULL zur Verfügung.

E. ONE-TOUCH-PROGRAMME Jedes One-Touch-Programm ist so konzipiert, dass es köstliche Kreationen zaubert. Die Programme variieren in Länge und Geschwindigkeit, je nach den optimalen Einstellungen, die notwendig sind, um perfekt cremige Ergebnisse für die jeweilige Art von Rezept zu erzielen.

HINWEIS: Um ein laufendes Programm abzubrechen, drücke erneut auf den Drehknopf.

Lerne die One-Touch-Programme kennen

SCOOPABLE (CREMIGE LECKEREIEN)

ICE CREAM (EISCREME)	LITE ICE CREAM (LEICHTE EISCREME)	SORBET	GELATO	FROZEN YOGURT
Entwickelt für traditionelle Schlemmerrezepte. Ideal, um Rezepte für dickflüssiges, cremiges und löffelfbares Eis auf Basis von Milch oder Milchalternativen zuzubereiten. REZEPT Vanilleeiscreme mit Schokoladensplitter <i>Seite 180</i>	Entwickelt für gesundheitsbewusste Menschen zur Herstellung von Eiscremes, die zucker- oder fettarm sind oder Zuckerersatzstoffe verwenden. Wähle Keto-, zuckerarme oder vegane Rezepte. REZEPT Leichte Vanilleeiscreme <i>Seite 192</i>	Verwandle Rezepte auf Fruchtbasis mit hohem Wasser- und Zuckergehalt in cremige Köstlichkeiten. REZEPT Frisches Fruchtsorbet <i>Seite 197</i>	Für Eiscreme nach italienischer Art. REZEPT Vanilleschoten-Gelato <i>Seite 60</i>	Verwandle deinen Lieblingsjoghurt aus dem Supermarkt mit nur einem Knopfdruck in gesunde, cremige Leckereien. REZEPT Feige, Honig und Ingwer <i>Seite 191</i>

EISGETRÄNKE

FRAPPÉ	FROZEN DRINK (EISGETRÄNKE)	SLUSHI	MILKSHAKE (MILCHSHAKE)
Kreiere gekühlte Kaffeegetränke in Kaffeehausqualität mit deinem Lieblingskaffee und -zucker sowie jeder beliebigen Art von Kaffeeweißer, Milch oder Milchalternative. REZEPT Frappé <i>Seite 55</i>	Bereite cremige, dickflüssige und zartschmelzende Getränke wie in einer Hotelbar zu. REZEPT Piña Colada <i>Seite 53</i>	Verwandle Wasser und Säfte oder Sirupe in saftige, trinkbare Slushies und lasse so eine beliebte Kindheitsspeise wieder aufleben. REZEPT Himbeer-Orangen-Slushi <i>Seite 50</i>	Entwickelt, um schnell cremige Milchshakes zuzubereiten. Kombiniere einfach dein Lieblingseis (gekauft oder hausgemacht), Milch und Extras. REZEPT Cremiger Schoko-Milchshake <i>Seite 193</i> Heute noch zubereiten! Kein Einfrieren erforderlich.
EXTRAS		RE-SPIN (ERNEUT VERARBEITEN)	

Entwickelt, um Süßigkeiten, Kekse, Nüsse, Müsli oder gefrorenes Obst unterzuheben, um deine Leckerei individuell zu gestalten.

REZEPT Inspiration für Extras und Aromen *Seiten 184-189*

Entwickelt, um eine glatte Konsistenz zu erzielen, nachdem eines der voreingestellten Programme ausgeführt wurde. RE-SPIN wird häufig benötigt, wenn die Grundmasse sehr kalt und die Konsistenz krümelig statt cremig ist. Nicht verwenden, wenn Extras hinzugefügt werden.

Einfrieren, dann mit Creamify in Minuten zur perfekten Konsistenz verarbeiten.



Die Temperatur deines Gefrierschranks einstellen

Stelle für optimale Ergebnisse deinen Gefrierschrank auf $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ bis $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$ ein. Der CREAMi Deluxe ist auf die Verarbeitung von Grundmassen in diesem Bereich ausgelegt.

(Wenn deine Gefrierschranktemperatur innerhalb dieses Bereichs liegt, sollte dein CREAMi Deluxe-Behälter die entsprechende Temperatur erreichen).



HINWEIS: Für eine optimale Verarbeitung und Konsistenz empfehlen wir, deine Eisgetränke-Grundmasse in der Nähe der Vordertür deines Gefrierschranks zu lagern. Diese Stelle kann auch dazu beitragen, vereiste Seiten zu verhindern.

Stelle den CREAMi Deluxe-Behälter auf eine ebene Fläche

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, verarbeite keine Grundmasse, wenn die Zutaten schräg eingefroren oder aus dem Behälter herausgetropft sind und dann ungleichmäßig eingefroren wurden.

Wenn die Masse ungleichmäßig gefroren ist, solltest du die Zutaten erneut schmelzen, verrühren und dann auf einer ebenen Fläche noch einmal einfrieren.



Gefrierschränke funktionieren besser als Gefriertruhen

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



Für 24 Stunden einfrieren

Auch wenn der Behälter gefroren sein mag, muss er vor der Verarbeitung noch kälter werden.

Gefrorene Leckereien nach Bedarf

Nutze deine Zeit effizient, indem du mehrere Behälter auf einmal vorbereitest. Bewahre diese Behälter in deinem Gefrierschrank auf, um sie bei Bedarf zu cremigen Leckereien zu verarbeiten.

Registrierte deinen CREAMi auf ninjakitchen.de und informiere dich, wo du weitere Behälter kaufen kannst.



Tipps für die cremigsten Ergebnisse

Zutaten schmecken vor dem Einfrieren süßer

Du machst dir Sorgen, dass deine Grundmasse zu süß sein könnte? Keine Sorge, es schmeckt nicht mehr so süß, nachdem du es eingefroren und zu einer gefrorenen Leckerei verarbeitet hast.

Was wird aus den Resten?

Für CREAMIGE LECKEREIEN

Du hast deinen Behälter nicht aufgebraucht? Drücke die Oberseite deiner gefrorenen Leckerei mit einem Löffel oder Spachtel platt, bevor du sie wieder einfrierst. Wenn das Eis nach dem erneuten Einfrieren hart ist, **verarbeitest du es noch einmal mit dem gleichen Programm**. Wenn es weich ist, einfach auslöffeln und genießen.

HINWEIS: Wenn deine Leckerei Extras enthält, wird ein erneutes Verarbeiten diese weiter zerkleinern und einen neuen Geschmack zaubern.

TIPP: Anstatt einen ganzen Behälter zu verarbeiten, kannst du mit der Einstellung TOP auch nur die Hälfte verarbeiten und den Rest für später aufheben.

Für EISGETRÄNKE

Wenn du DRINKABLE-Produkte (EISGETRÄNKE) – Frappé, Slushi, Eisgetränk, Milchshake – weiterverarbeitest, vergewissere dich, dass du vor der Weiterverarbeitung eine Extra-Flüssigkeit auf die gefrorene Grundmasse gibst.

HINWEIS: Für DRINKABLE (EISGETRÄNKE) steht nur der Verarbeitungsmodus FULL zur Verfügung.

Ein Eisbad machen

Für Rezepte, bei denen die Grundmasse gegart werden muss, empfehlen wir die Verwendung eines Eisbads, um die Grundmasse vor dem Einfrieren schnell abzukühlen. Um ein Eisbad vorzubereiten, gib Eis und Wasser in eine große Schüssel. Stelle dann den Behälter in das Eiswasser. Sobald deine Grundmasse unter $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ abgekühlt ist, kannst du den Behälter in den Gefrierschrank stellen.





Extras zu einem halben Behälter hinzufügen

Es ist einfach, die Hälfte des Behälters mit Extras zu füllen, ohne sie in die andere Hälfte zu mischen. Nachdem du den halben Behälter verarbeitet hast, befolge die folgenden Anweisungen, um deine Lieblingsextras hinzuzufügen.

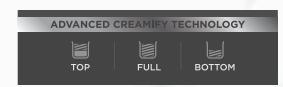


4 cm breite Öffnung

Nach der Verarbeitung des TOPS mit einem Löffel ein 4 cm breites Loch machen, das bis zur Hälfte des CREAMI Deluxe-Behälters reicht.

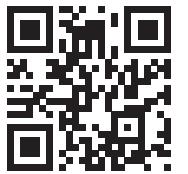


Extras in das Loch geben.



Auf TOP und MIX-IN drücken. Um den Rest des Bechers mit Extras zu füllen, die Anweisungen für den BOTTOM befolgen.

HINWEIS: Siehe Seite 20–23 für die Inspirationstabelle für Extras.



SCANNEN, UM ZU SEHEN, WIE ES FUNKTIONIERT - besuche ninjakitchen.de



Zwei Aromen, eine Grundmasse

Du kannst dieselbe Grundmasse verwenden, um mit unterschiedlichen Extras zwei verschiedene Aromen zu mischen, z. B. Kekse mit Sahne für den oberen Teil und Schokoladensplitter für den unteren Teil. Befolge die nachstehenden Anweisungen, um zwei verschiedene Extras zur gleichen Grundmasse hinzuzufügen.



Verarbeitung eines halben Behälters cremiger Leckereien



Auf TOP drücken, dann mit dem Drehknopf ICE CREAM auswählen und auf den Drehknopf drücken, um die Verarbeitung zu starten.



Mit einem Löffel ein 4 cm breites Loch machen, das bis zur Hälfte des Behälters reicht. Schoko-Doppelkekse in das Loch geben und auf TOP und MIX-IN drücken.



Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, kannst du die verarbeitete Portion herausschaben und sofort servieren.



Mit einem Löffel ein 4 cm breites Loch bis zum Boden des Behälters machen. Die Schokoladensplitter in das Loch im Behälter geben und auf BOTTOM und MIX-IN drücken.



Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, Eiscreme herausnehmen und sofort servieren.

Zur Verarbeitung der unteren Behälterhälfte auf BOTTOM drücken und dann das gleiche Programm ausführen, das du für die obere Hälfte verwendet hast.



Zum Wohl! Zubereitung eines Drinks

24 STUNDEN
GEFRIEREN

DEUTSCH



Schritt 1: Einfrieren



Für **DRINKABLE-Programme (EISGETRÄNKE)** den CREAMi Deluxe-Behälter bis zur Markierung **DRINKABLE FREEZE FILL** mit der Grundmasse befüllen und 24 Stunden einfrieren.

Für **optimale Ergebnisse** bei der Zubereitung von Grundrezepten mit Kristallzucker empfehlen wir, die Flüssigkeit zu erhitzen. Umrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist, dann kühlen und einfrieren.

Siehe Seite 50, um einen Himbeer-Orangen-Slushi zuzubereiten.

Schritt 2: Extras hinzugeben



Für Eisgetränke-Programme **muss vor der Verarbeitung Flüssigkeit in den Behälter gegeben werden**, um die perfekte trinkbare Konsistenz zu gewährleisten.

Nach der Entnahme der Grundmasse aus dem Gefrierfach **die gewünschten Extras bis zur Markierung DRINKABLE POUR-IN hinzugeben** und dann im entsprechenden DRINKABLE-Programm verarbeiten.

Schritt 3: Vorgehensweise



Nach Zugabe der Extras ist es nun Zeit für die Verarbeitung. Wenn die Grundmasse sehr kalt ist, muss sie gegebenenfalls mehrfach verarbeitet werden, um deine optimale Konsistenz zu erreichen. Für flüssigere Eisgetränke empfehlen wir, die Grundmasse vor der Verarbeitung ein paar Minuten aufwärmen zu lassen.

Wenn du nach der Verarbeitung ein flüssigeres Eisgetränk bevorzugst, füge einfach 2-4 zusätzliche Esslöffel des gewünschten Extras hinzu und wähle dann RE-SPIN.

Übliche Ersatzstoffe für Zutaten

Ohne Milchprodukte? Zuckerarm? Keto? Vegan? Du kannst trotzdem köstliche Leckereien zubereiten, die zu deinem Lebensstil passen. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, befolge die Anweisungen, wiege die Zutaten sorgfältig ab und nutze die folgenden Tipps, wenn du Ersatzprodukte verwendest.



Milchersatzprodukte

Milch → **Ungesüßter**
Haferdrink

Doppelrahm → **Ungesüßte**
Kokoscreme

Frischkäse → Veganer
Frischkäse

Joghurt → Veganer
Joghurt

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



Zuckerersatz

Informationen zu rezeptspezifischen Ersatzprodukten findest du in den Rezepten auf den folgenden Seiten.

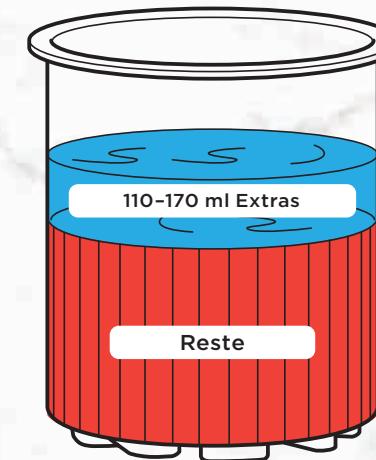
Zuckerrohrsirup → Agavendicksaft

HINWEIS: Wenn du Zuckerersatz verwendest, benutze das **LITE-ICE-CREAM**-Programm, um die Masse zu verarbeiten.

Du hast Reste von Eisgetränken? Kein Problem.

Du hast dein Eisgetränk, Slushi oder Frappé nicht ausgetrunken? Kein Problem. Stelle den Behälter wieder in den Gefrierschrank. Um deine Reste zu verarbeiten, gib 110–170 ml deines gewünschten Extras hinzu, drücke dann auf FULL und wähle das Programm, das zu deiner Grundmasse passt.

ERNEUT VERARBEITEN



Gewünschte Extras hinzufügen für:

Eisgetränk, Slushi und Frappé

HINWEIS: Optionen für Extras bei Rezepten für Eisgetränke findest du im Abschnitt „Zur Zubereitung“ der Zutatenliste.

HINWEIS: Verwende das RE-SPIN-Programm nicht für Reste.

Wähle deine Sorte

Eiscreme ohne Kochen – kinderleicht zubereitet

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | **EINFRIERZEIT:** 24 STUNDEN | **PROGRAMMZEIT:** 2 MINUTEN
ERGIBT: 6 PORTIONEN | **ZU VERZEHREN INNERHALB VON:** 2 WOCHEN

ZUTATEN

- 27 g Frischkäse, weich
- 80 g Zucker
- Aroma, 1 ½ Teelöffel Extrakt nach Wahl
ODER 3 Esslöffel Kakaopulver
- 225 g Doppelrahm
- 345 ml Vollmilch
- 45 g Extras nach Wahl (optional)

BENÖTIGTE UTENSILIEN

-   
- Schneebeesen
- Große Schüssel
- Silikon-Spachtel

AROMASTOFFE

-  **Kakaopulver**
-  **Mandelextrakt**
-  **Vanilleextrakt**
-  **Fruchtextrakt**
-  **Pfefferminzextrakt**

ANLEITUNG



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



Grundmasse in einen leeren CREAMi Deluxe-Behälter geben. Aufbewahrungsdeckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren. Achte darauf, 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.



TOP, FULL oder BOTTOM wählen, dann mit dem Drehknopf ICE CREAM auswählen und auf den Drehknopf drücken, um die Verarbeitung zu starten.



Die Schüssel aus dem Gerät und den Behälter aus der Schüssel nehmen. (Siehe Schritte 7 und 8 in der Kurzanleitung.)
 Wenn die Grundmasse krümelig ist und keine Extras hinzugefügt werden sollen, wieder ineinanderstellen, in das Gerät einsetzen und RE-SPIN (ERNEUT VERARBEITEN) drücken.

Wenn du Extras hinzufügen möchtest, lies bitte den nächsten Schritt. Wenn nicht, ist die Eiscreme bereit zum Verzehr.



Mit einem Löffel ein 4 cm breites Loch bis zum Boden der verarbeiteten Masse des Behälters machen. Ausgewählte Extras in das Loch im Behälter geben und erneut mit demselben Verarbeitungsmodus und dem MIX-IN-Programm verarbeiten.



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



Ideen findest du auf den Seiten 184-189.



Rocky Road & Double Cookie Ice Cream

ZUBEREITUNG: 10-15 MINUTEN | EINFRIERZEIT: 24 STUNDEN | ERGIBT: 6 PORTIONEN | ZU VERZEHREN INNERHALB VON: 2 WOCHEN

ZUTATEN

- 27 g Frischkäse, weich
- 3 Esslöffel Kakaopulver
- 100 g Zucker
- 1 ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- 240 ml Doppelrahm
- 340 ml Vollmilch

BENÖTIGTE UTENSILIEN

- Große Schüssel
- Schneebeesen
- Silikon-Spachtel



Obere Hälfte | Double Cookie

- 2 Schoko-Doppelkekse, geviertelt, als Extra
- 2 Esslöffel Keksteigstücke, als Extra

Untere Hälfte | Rocky Road

- 2 Esslöffel Mini-Schokoladensplitter, als Extra
- 2 Esslöffel gehackte Erdnüsse, als Extra
- 2 Esslöffel Mini-Marshmallows, als Extra

ANLEITUNG



In einer großen Schüssel den Frischkäse 10 Sekunden lang in die Mikrowelle stellen oder alternativ mit einem Löffel auflockern. Kakaopulver, Zucker und Vanilleextrakt hinzufügen. Mit einem Schneebeesen oder einem Silikon-Spachtel etwa 60 Sekunden lang schlagen, bis sich die Masse verbunden hat.



Doppelrahm und Milch langsam untermischen, bis sich alles vollständig vermischt und der Zucker sich aufgelöst hat.



Grundmasse in einen leeren CREAMi Deluxe-Behälter geben. Aufbewahrungsdeckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren.



Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Für Informationen zur Montage und Verarbeitung siehe Kurzanleitung.

HINWEIS: Falls das Gefrierfach auf eine sehr kalte Temperatur eingestellt ist, kann die Eiscreme krümelig aussehen. Wenn dies der Fall ist, wähle denselben Verarbeitungsmodus und RE-SPIN, um die Mischung noch etwas weiter zu verarbeiten, wenn keine Extras hinzugefügt werden sollen.



TOP wählen, dann mit dem Drehknopf ICE CREAM auswählen und auf den Drehknopf drücken, um die Verarbeitung zu starten.

Mit einem Löffel ein 4 cm breites Loch halb bis zum Boden des Behälters machen. Schoko-Doppelkekse und Keksteigstücke in das Loch geben und TOP und MIX-IN drücken.



Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, Extras zugeben oder Eiscreme aus dem Behälter nehmen und sofort servieren.

Um die untere Hälfte des Behälters zu verarbeiten, auf BOTTOM drücken, ICE CREAM auswählen und auf den Drehknopf drücken, um die Verarbeitung zu starten.



Mit einem Löffel ein 4 cm breites Loch bis zum Boden des Behälters machen. Schokoladensplitter, Erdnüsse und Marshmallows in das Loch im Behälter geben, auf BOTTOM und dann auf MIX-IN drücken.



Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, Eiscreme herausnehmen und sofort servieren.



NINJA
TEST
KITCHEN

LIEBLINGSSPEISEN



HIER SCANNEN,
um ein Video mit
Schritt-für-Schritt-
Anleitung anzusehen

Kurztipps zu Extras

Schokolade, Nüsse, Bonbons, Früchte und vieles mehr untermischen, um jede Leckerei mit einer Geschmacksexplosion zu verfeinern.



Harte Extras bleiben ganz.

Extras wie Schokolade, Süßigkeiten und Nüsse werden während des MIX-IN-Programms nicht zerkleinert. Wir empfehlen die Verwendung von Mini-Schokoladensplittern und -Süßigkeiten oder zuvor gehackten Zutaten.



Weiche Extras werden zerkleinert.

Extras wie Müsli, Kekse und gefrorenes Obst sind nach dem MIX-IN-Programm kleiner. Wir empfehlen, von den weichen Zutaten größere Stücke zu verwenden.



NUR FÜR EISCREME, GELATO UND FROZEN YOGURT

FrISCHE Früchte, Saucen und Aufstriche

sollten nicht als Extras verwendet werden.

Das Hinzufügen von frischem Obst, Fudge und Karamellsaucen verwässert die Leckerei. Schokoladen-Haselnuss-Aufstrich und Nusscreme lassen sich auch nicht gut einarbeiten. Wir empfehlen gefrorenes Obst oder Schokoladen- bzw. Karamellstücke.

Folgende Schritte gelten für Eiscreme, Gelato und Frozen Yogurt.



1. Eine Grundmasse herstellen

Beginne mit der Zubereitung einer beliebigen Grundmasse aus diesem Rezeptbuch, einschließlich milchfreier und leichter Grundmassen.

Extrakt ersetzen, falls gewünscht

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



2. Einfrieren

Den Deckel aufsetzen und für 24 Stunden einfrieren.

Bewahre mehrere vorbereitete Behälter im Gefrierfach auf, um bei Bedarf Eiscreme zur Hand zu haben.

VERARBEITUNGSMODUS



TOP



FULL



BOTTOM



3. Verarbeiten

Auf TOP, FULL oder BOTTOM drücken und dann mit dem Drehknopf das Programm auswählen, das der Grundmasse entspricht:

EISCREME • LEICHTE EISCREME
GELATO • FROZEN YOGURT

Drehschalter drücken, um mit der Verarbeitung zu beginnen.

4. Extras hinzufügen

Mit einem Löffel ein 4 cm breites Loch in die verarbeitete Masse bis zum Boden des CREAMi Deluxe-Behälters machen. Extras in das Loch geben.

5. Verarbeiten

Denselben Verarbeitungsmodus und dann das Programm **MIX-IN** auswählen.

Du möchtest nicht warten? Gib etwas gekaufte Eiscreme in den CREAMi Deluxe-Behälter und fahre mit Schritt 195 fort.

Werde kreativ mit Extras

Hier sind einige Ideen für den Anfang ...



Mint Chocolate Chip

Basis: Vanille
(Vanilleextrakt weglassen)
Extrakt: 1½ TL Pfefferminzextrakt
(grüne Lebensmittelfarbe hinzufügen, optional)
Extra: 65 g Mini-Schokoladensplitter



Erdbeere

Basis: Erdbeere
Extrakt: N/A
Extra: 3 EL gefriergetrocknete Erdbeeren oder Erdbeerkörnchen



Death by Chocolate

Basis: Schokolade
Extrakt: N/A
Extras: 3 EL Mini-Schokoladensplitter, 3 EL Brownie-Stückchen



Chocolate Chip Cookie Dough

Basis: Vanille
Extrakt: N/A
Extras: 65 g essbare gefrorene Keksteigstücke + 1½ EL Mini-Schokoladensplitter



Rocky Road

Basis: Schokolade
Extrakt: N/A
Extras: 2 EL Mandeln, gehackt, 2 EL Schokoladensplitter, 1½ EL Marshmallows



Cookies & Cream

Basis: Vanille
Extrakt: Vanille, nach Rezept
Extra: 5 Schoko-Doppelkekse, zerkleinert

Chocolate Caramel Nut Cluster

Basis: Vanille
Extrakt: N/A
Extras: 65 g Karamellbonbons mit Schokoladenüberzug (zerkleinert), 3 EL geröstete Haselnüsse (zerkleinert)

Sundae Cone

Basis: Vanille
Extrakt: N/A
Extras: 1 EL Chocolate Shell Topping, 3 EL Erdnüsse, 3 EL Waffelstückchen (zerkleinert)

Banana Chocolate Chunk

Basis: Vanille, Schokolade
Extrakt: N/A
Extras: 1½ EL Bananenchips, in Stücke gebrochen, 3 EL Schokoladensplitter

Chocolate Cookies & Cream

Basis: Schokolade
Extrakt: N/A
Extra: 5 Schoko-Doppelkekse, zerkleinert

Chocolate Toffee Crunch

Basis: Schokolade
Extrakt: N/A
Extras: 65 g Schoko-Toffee-Riegel, in 1 cm breite Scheiben geschnitten

Chocolate Cherry Chip

Basis: Schokolade
Extrakt: N/A
Extras: 3 EL Mini-Schokoladensplitter, 65 g gefrorene Kirschen

TIPP Für optimale Ergebnisse die Extras hacken oder in kleinere Stücke zerbrechen, bevor sie der gefrorenen Leckerei beigemischt werden.

Werde kreativ mit Extras (Fortsetzung)



<p>Chocolate Chip</p> <p>Basis: Schokolade oder Vanille Extrakt: N/A Extras: 65 g Mini-Schokoladensplitter</p>	<p>Peanut Butter Cup</p> <p>Basis: Schokolade oder Vanille Extrakt: N/A Extra: 65 g Mini Peanut Butter Cups</p>	<p>Brownie Chunk</p> <p>Basis: Schokolade oder Vanille Extrakt: N/A Extra: 65 g Brownie-Stücke</p>
--	---	--

<p>Mint Cream Chocolate</p> <p>Basis: Schokolade Extrakt: N/A Extra: 9 After Eight®, grob gehackt</p>	<p>Haselnuss</p> <p>Basis: Schokolade oder Vanille Extrakt: N/A Extra: 43 g Kinder Bueno®, in Stücke gebrochen</p>	<p>Chocolate Crunch</p> <p>Basis: Schokolade Extrakt: N/A Extra: 60 g Crunchie®-Riegel, grob gehackt</p>
---	--	--

<p>Maltesers®</p> <p>Basis: Schokolade oder Vanille Extrakt: N/A Extra: 60 g ganze Maltesers®</p>	<p>Honeycomb</p> <p>Basis: Schokolade oder Vanille Extrakt: N/A Extra: 30 g Honeycomb (Honigwabe), zerkleinert</p>	<p>Turkish Delight</p> <p>Basis: Schokolade oder Vanille Extrakt: N/A Extra: 70 g Riegel, grob gehackt</p>
---	--	--

Zitrone-Vanille

Basis: Vanille (Vanilleextrakt weglassen)
Extrakt: 1½ TL Zitronenextrakt
Extras: N/A

Orangen-Sahne

Basis: Vanille (Vanilleextrakt weglassen)
Extrakt: 1½ TL Orangenextrakt
Extras: N/A

Kokos-Schokolade

Basis: Schokolade
Extrakt: N/A
Extras: 85 g Bounty®-Riegel, grob gehackt

Geröstete Pistazie

Basis: Vanille (Vanilleextrakt weglassen)
Extrakt: 1½ TL Mandelextrakt (grüne Lebensmittelfarbe hinzufügen, optional)
Extras: 65 g geröstete Pistazien, geschält und gehackt

Schoko-Kokos-Mandel-Riegel

Basis: Vanille (Vanilleextrakt weglassen)
Extrakt: 1½ TL Kokosextrakt
Extras: 3 EL Mandeln, 1½ EL Schokoladensplitter, 1½ EL Kokosflocken

Himbeere

Basis: Vanille (Vanilleextrakt weglassen)
Extrakt: 1½ TL Himbeerextrakt
Extras: 3 EL gefriergetrocknete Himbeeren oder Himbeerflocken

Rum-Rosine

Basis: Vanille
Extrakt: N/A
Extras: 60 g Rosinen (in 1½ TL Rum eingeweicht)

Salted Caramel

Basis: Schokolade
Extrakt: N/A
Extra: 3 EL gesalzene Karamell

Chocolate Flake

Basis: Schokolade oder Vanille
Extrakt: N/A
Extras: 1½ EL Flocken, 48 g (zerkleinert)

TIPP Für optimale Ergebnisse die Extras hacken oder in kleinere Stücke zerbrechen, bevor sie der gefrorenen Leckerei beigemischt werden.

Kinderleichte Nussaufstrich-Eiscreme



Eiscreme

EINFACHES REZEPT

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN

GEFRIERZEIT: 24 STUNDEN

ERGIBT: 6 PORTIONEN

ZU VERZEHREN INNERHALB VON: 2 WOCHEN

ZUTATEN

225 g gesüßter Nussaufstrich nach Wahl (Pistazie, Haselnuss, Mandel, Haselnuss-Schoko usw.)

150 ml Schlagsahne

375 ml Vollmilch

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. Grundmasse in einen leeren CREAMi Deluxe-Behälter geben. Aufbewahrungsdeckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren.
3. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Für Informationen zur Montage und Verarbeitung siehe Kurzanleitung.
4. TOP, FULL oder BOTTOM wählen, dann mit dem Drehknopf ICE CREAM auswählen und auf den Drehknopf drücken, um die Verarbeitung zu starten.
5. Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, Extras zugeben oder Eiscreme aus dem Behälter nehmen und sofort servieren.



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

TIPP

Nach der Verarbeitung 4½ Esslöffel der gerösteten, gehackten Nüsse nach Wahl als Extras hinzufügen.

Frozen Yogurt mit Feigen, Honig und Ingwer



Frozen Yogurt

EINFACHES REZEPT

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN

GEFRIERZEIT: 24 STUNDEN

ERGIBT: 6 PORTIONEN

ZU VERZEHREN INNERHALB VON: 2 WOCHEN

ZUTATEN

135 ml Vollmilchjoghurt

200 ml Doppelrahm

200 ml Vollmilch

105 g Zucker

2 Teelöffel Vanilleextrakt

60 g Stem-Ingwer in Sirup, abgetropft und fein gehackt

4 kleine reife Feigen, gehackt

3 Esslöffel Honig

BENÖTIGTE UTENSILIEN



Große Schüssel

Schneebeesen



ANLEITUNG

1. Joghurt, Sahne, Milch, Zucker und Vanille in einer großen Schüssel verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Ingwer, Feigen und Honig in die Schüssel geben und verrühren, bis alles vollständig vermischt ist.
3. Die Masse bis zur Markierung MAX FILL in einen leeren CREAMi Deluxe-Behälter geben. Aufbewahrungsdeckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren.
4. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Für Informationen zur Montage und Verarbeitung siehe Kurzanleitung.
5. TOP, FULL oder BOTTOM wählen, dann mit dem Drehknopf YOGURT auswählen und auf den Drehknopf drücken, um die Verarbeitung zu starten.
6. Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, Extras zugeben oder Joghurt aus dem Behälter nehmen und sofort servieren.



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

Leichte Vanille-Eiscreme

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN

EINFRIERZEIT: 24 STUNDEN

ERGIBT: 6 PORTIONEN

ZU VERZEHREN INNERHALB VON: 2 WOCHEN

ZUTATEN

335 ml Sahne
210 ml teilentrahmte Milch
1 ½ Teelöffel Vanilleextrakt
3 Esslöffel Stevia-Granulat
3 Esslöffel heller Agavensirup

BENÖTIGTE UTENSILIEN



Große Schüssel
Schneebeesen



Leichte
Eiscreme

EINFACHES
REZEPT

ANLEITUNG

1. Alle Zutaten in eine große Schüssel geben.
2. Zutaten verquirlen, bis sie vollständig vermischt sind.
3. Die Masse bis zur Markierung MAX FILL in einen leeren CREAMi Deluxe-Behälter geben. Aufbewahrungsdeckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren.
4. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Für Informationen zur Montage und Verarbeitung siehe Kurzanleitung.
5. TOP, FULL oder BOTTOM wählen, dann mit dem Drehknopf LITE ICE CREAM auswählen und auf den Drehknopf drücken, um die Verarbeitung zu starten.
6. Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, Extras zugeben oder Eiscreme aus dem Behälter nehmen und sofort servieren.



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



Ideales Rezept für Extras.

Ideen für Extras findest du auf den Seiten 20–23.

EINFACHES
REZEPT

SOFORTGENIESSSEN Cremiger Schokoladen- Milchshake

ZUBEREITUNG: 2 MINUTEN | PROGRAMMZEIT: 2 MINUTEN | ERGIBT: 2-3 PORTIONEN

ZUTATEN

450 g Schokoladeneis

190 ml Vollmilch

LAKTOSEFREIE VARIANTE Verwende laktosefreie Eiscreme und Haferdrink oder pflanzlichen Kaffeeweißer anstelle von Vollmilch.

ANLEITUNG



Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in einen leeren CREAMi Deluxe-Behälter geben.



Für Informationen zur Montage und Verarbeitung siehe Kurzanleitung.



Drücke auf FULL, wähle dann mit dem Drehknopf die Option MILKSHAKE und drücke auf den Drehknopf, um die Verarbeitung zu starten.



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

HINWEIS: Für MILKSHAKE steht nur der Bearbeitungsmodus FULL zur Verfügung.

TIPP

Du kannst jedes Eiscremerezepf in dieser Anleitung auch in einen Milchshake verwandeln. Verarbeite die gefrorene Grundmasse einfach zuerst im Programm ICE CREAM. Dann ein Loch machen, Milch und Extras beimischen und mit dem MILKSHAKE-Programm erneut verarbeiten.



Wenn der Milchshake flüssiger werden soll, 1½–3 EL Milch dazugeben, RE-SPIN wählen und ihn so lange verarbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.



Spiele mit dem Geschmack

Schokolade ist dir zu langweilig? Vor der Verarbeitung mit einem Löffel ein 4 cm großes Loch bis zum Boden des Behälters machen. Die Milch und die Extras in das Loch geben. Wähle **MILKSHAKE** zum Verarbeiten.



Wir empfehlen die Zugabe von Schokoladensplittern, Süßigkeiten oder gehackten Nüssen und härteren Extras.



Verwende bei weicheren Extras wie Keksen und Müsli größere Stücke.

**FÜR WEITERE ANREGUNGEN
FÜR INDIVIDUELLE
ANPASSUNGEN
SIEHE SEITE 196.**

Der ganz persönliche Milchshake

Füge alles von Schokolade und Süßigkeiten bis hin zu Nüssen und Obst hinzu, um für Abwechslung zu sorgen.



1.

340 g Eiscrème in den CREAMi Deluxe-Behälter geben

Milcheis, milchfreies Eis und leichte Eiscrème – alles ist möglich



2.

Extras hinzufügen

Mit einem Löffel ein 4 cm breites Loch bis zum Boden des Behälters machen. Extras in das Loch geben.



3.

170 ml Milch hinzufügen

Es kann Vollmilch, entrahmte Milch oder laktosefreie Milch verwendet werden.



FULL
MILCHSHAKE

4.

Verarbeiten

Drücke auf FULL, wähle dann mit dem Drehknopf die Option MILKSHAKE und drücke auf den Drehknopf, um die Verarbeitung zu starten.

HINWEIS: Für MILKSHAKE steht nur der Verarbeitungsmodus FULL zur Verfügung.

Du möchtest nicht warten? Verwende gekaufte Eiscrème, um einen Milchshake zu machen. Sofortgenuss ohne Einfrieren.

Milchshake-Inspirationen



Cookies 'N Cream Cheesecake

Eiscreme-Aroma: Cookies 'N Cream

Extras: 3 EL Frischkäse, 4 Schoko-Doppelkekse (zerkleinert)



Schoko-Haselnuss

Eiscreme-Aroma: Schokolade

Extras: 45 g Nuss-Nougat-Creme

Very Berry

Eiscreme-Aroma: Vanille

Extras: 90 g frische gemischte Beeren

Peanut Butter Brownie

Eiscreme-Aroma: Schokolade

Extras: 2 Esslöffel Erdnussbutter, 120 g Brownie-Stückchen

Milchfrei Peanut Butter Cookie

Eiscreme-Aroma: Vanille-Hafer, vegan

Milch: Haferdrink

Extras: 125 g Erdnussbutter, 3 vegane Schokoladensplitter-Cookies (zerbrochen)

Milchfrei Tahini & Chocolate Coffee

Eiscreme-Aroma: Veganer Kaffee

Milch: Haferdrink mit Schokolade

Extras: 85 g Tahina, 2 Esslöffel veganer Schokoladenfondant

EINFACHES
REZEPT

Frisches Fruchtsorbet

ZUBEREITUNG: 5-10 MINUTEN | **EINFRIERZEIT:** 24 STUNDEN | **ERGIBT:** 6 PORTIONEN |
ZU VERZEHREN INNERHALB VON: 2 WOCHEN

ZUTATEN

Ca. 6 reife Bananen, geschält, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten



Du magst keine Bananen?

Ersetze sie durch frische Orangen oder Ananas. Für noch mehr Geschmack kannst du auch beides miteinander kombinieren. Wenn du gemischtes Obst verwendest, solltest du es schneiden und mischen, bevor du es in den Behälter gibst, um ein einheitliches Aroma zu erhalten.

Frisches Ananas-Sorbet: 900 g reife Ananas, in 1 cm große Stücke geschnitten

Frisches Orangen-Sorbet: Ca. 8 Orangen, geschält, in 1 cm große Stücke geschnitten

HINWEIS: Die Verwendung anderer Obstsorten als Bananen, Ananas oder Orangen für dieses Rezept kann das Gerät beschädigen.

ANLEITUNG



Die Bananen oder anderes Obst in 1 cm große Stücke schneiden. Es ist wichtig, das Obst in Stücke von 1 cm Größe oder kleiner zu schneiden.

Bananen bis zur Markierung MAX FILL in einen leeren CREAMi Deluxe-Behälter geben.



Drücke die Bananen mit der Rückseite eines Küchengeräts, wie einer Kelle oder einem Kartoffelstampfer, bis unter die Markierung MAX FILL. Auf diese Weise erhältst du eine homogene Masse, die mehr Raum für weitere Bananen lässt.



Füge weitere Bananenstücke hinzu und drücke sie mithilfe eines schweren Küchengeräts nach unten, bis alle Bananenstücke knapp unter die Markierung MAX FILL 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.



Ananas-Sorbet ohne Vorbereitung



ZUBEREITUNG: 2 MINUTEN

GEFRIERZEIT: 24 STUNDEN

ERGIBT: 6 PORTIONEN

ZU VERZEHREN INNERHALB VON: 2 WOCHEN

ZUTATEN

1 Dose (600 g) Ananasstücke oder Ringe

ANLEITUNG

1. Einen leeren CREAMi Deluxe-Behälter bis zur Markierung MAX FILL mit Fruchtstücken befüllen. Als nächstes die Ananas mit Flüssigkeit aus der Dose bedecken. Deckel auf den Behälter setzen und für 24 Stunden einfrieren.
2. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Für Informationen zur Montage und Verarbeitung siehe Kurzanleitung.
3. TOP, FULL oder BOTTOM wählen, dann mit dem Drehknopf SORBET auswählen und auf den Drehknopf drücken, um die Verarbeitung zu starten.
4. Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, Extras zugeben oder Sorbet aus dem Behälter nehmen und sofort servieren.

TIPP

Entdecke verschiedene Geschmacksrichtungen, indem du andere Dosenfrüchte wie Mango, Birne oder Pfirsiche verwendest.



VERARBEITUNGSMODUS



TOP



FULL



BOTTOM

SORBET

TOP, FULL oder BOTTOM wählen, dann mit dem Drehknopf SORBET auswählen und auf den Drehknopf drücken, um die Verarbeitung zu starten.



Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, Extras zugeben oder Sorbet aus dem Behälter nehmen und sofort servieren.

HINWEIS: Wenn frisches Obst verwendet wird, bleibt eine dünne Schicht aus unverarbeitetem Obst zurück. Das ist normal und liegt an den Eigenschaften natürlicher Früchte.

TIPP

Achte darauf, reife Früchte zu verwenden, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Dadurch werden die natürlichen Säfte der Früchte freigesetzt. Der Geschmack wird noch süßer und das Gerät kann die Zutaten für das Sorbet optimal verarbeiten.

TIPP

Achte darauf, das Obst fest in den Behälter zu drücken, um die natürlichen Säfte der Früchte freizusetzen. Dieser Schritt ist besonders wichtig, wenn du ein Sorbetezept ohne zusätzliche Flüssigkeit zubereitest. **Verarbeite KEINE** losen Zutaten.

Mango-Limetten-Slushi



Slushi

EINFACHES REZEPT

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN

GEFRIERZEIT: 24 STUNDEN

ERGIBT: 3 PORTIONEN

ZU VERZEHREN INNERHALB VON: 2 WOCHEN

ZUTATEN

Zum Einfrieren:

60 g Hagelzucker

250 g frische Mangostücke

210 ml heißes Wasser (60–70 °C)

Saft von 3 Limetten

Zur Verarbeitung:

Extras: Wasser, Alkohol oder Saft

BENÖTIGTE UTENSILIEN



Gabel

TIPP Wenn das Extra Alkohol enthält, FROZEN DRINK auswählen.

TIPP Wenn sich an den Wänden Eis absetzt, dieses abkratzen und erneut RE-SPIN wählen.

TIPP Für geschmackliche Anregungen siehe Seite 214.

ANLEITUNG

1. Den Zucker und die Mangostücke in einen leeren CREAMi Deluxe-Behälter geben. Die Mischung mit einer Gabel vermengen.
2. Heißes Wasser und Limettensaft bis zur Markierung DRINKABLE FREEZE FILL eingießen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nach dem Abkühlen den Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden lang einfrieren.
3. 10 Minuten vor der Verarbeitung den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
4. Extras bis zur Markierung DRINKABLE POUR-IN FILL hinzugeben. Für Informationen zur Montage und Verarbeitung siehe Kurzanleitung.
5. Drücke auf FULL, wähle dann mit dem Drehknopf die Option SLUSHI und drücke auf den Drehknopf, um die Verarbeitung zu starten. Füge 4 weitere Esslöffel des gewünschten Extras hinzu und wähle dann RE-SPIN.
6. Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, den Slushi in ein Glas füllen und sofort servieren.



HINWEIS: DARF ES ETWAS DÜNNER SEIN? Wenn du nach der Verarbeitung ein dünneres Eisgetränk bevorzugst, füge einfach 2–3 zusätzliche Esslöffel des gewünschten Extras hinzu und wähle dann RE-SPIN.

Salted Caramel Gelato



Gelato

STEP-IT-UP-REZEPT

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN

GEFRIERZEIT: 24 STUNDEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 10–15 MINUTEN

ERGIBT: 6 PORTIONEN

ZU VERZEHREN INNERHALB VON: 2 WOCHEN

ZUTATEN

120 g Hagelzucker

345 ml Doppelrahm, mit Milch in der Mikrowelle bis zu einer Temperatur von 50 °C erwärmen

270 ml Vollmilch

1 Teelöffel Meersalzflöckchen

6 mittelgroße Eigelb

1 Teelöffel Vanilleextrakt

BENÖTIGTE UTENSILIEN



Mittelgroßer Stieltopf

Holzlöffel

Kleine Schüssel

Schneebesen

Silikon-Spachtel

Thermometer

Feinmaschiges Sieb

ANLEITUNG

1. Zucker in einen mittelgroßen Topf geben, bei mäßiger Hitze auf den Herd stellen und gelegentlich mit einem Holzlöffel umrühren, bis er schmilzt, zu einer satten Kupferfarbe karamellisiert und die Masse schließlich gerade anfängt zu rauchen (dies kann etwa 10 Minuten dauern). Hinweis: Wenn die Farbe zu hell ist, wird deine Eiscreme zwar süß, hat aber keine Geschmackstiefe; wenn sie zu dunkel ist, schmeckt sie bitter und verbrannt.
2. Topf vom Herd nehmen und nach und nach die Hälfte der Schlagsahne, die Hälfte der Milch und das Salz einrühren. **DAS KARAMELL WIRD ZU EINEM KLUMPEN VERHÄRTEN.** Den Topf bei niedriger Hitze auf den Herd zurückstellen und rühren, bis sich das gehärtete Karamell aufgelöst hat. Die restliche Menge Milch und Schlagsahne dazugeben.
3. In einer kleinen Schüssel das Eigelb leicht verquirlen und dann eine kleine Menge der warmen Karamellmischung einrühren.

4. Das Eigelb in einem Topf unter die Karamellmischung schlagen und die Hitze auf mittlere Stufe erhöhen, dabei ständig mit einem Schneebesen oder Silikon-Spachtel umrühren. Kochen, bis die Temperatur 74–79 °C auf einem sofort ablesbaren Thermometer erreicht.
5. Grundmasse vom Herd nehmen, Vanille hinzugeben und durch ein feinmaschiges Sieb in einen leeren CREAMi Deluxe-Behälter gießen. Behälter in ein Eisbad stellen. Nach dem Abkühlen Deckel auf den Behälter setzen und für mindestens 24 Stunden einfrieren.
6. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Für Informationen zur Montage und Verarbeitung siehe Kurzanleitung.
7. TOP, FULL oder BOTTOM wählen, dann mit dem Drehknopf GELATO auswählen und auf den Drehknopf drücken, um die Verarbeitung zu starten.
8. Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, Extras zugeben oder Gelato aus dem Behälter nehmen und sofort servieren.



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

TIPP

Sobald das Gelato fertig ist, 2 Esslöffel gesalzenes Butterkaramell als Extra beimischen, um einen noch reichhaltigeren Geschmack zu erzielen.

TIPP

Es ist wichtig, innerhalb des Bereichs von 74–79 °C zu bleiben. Die Eier müssen mindestens 74 °C erreichen, damit sie sicher für den Verzehr sind. Aber wenn sie zu lange gekocht werden, gerinnen und flocken sie. Außerdem wird durch das Garen in diesem Temperaturbereich der Zucker eingebunden und die Mischung verdickt, was zu einer glatteren Konsistenz führt.

Reichhaltiges Schokoladen-Gelato



Gelato

STEP-IT-UP-REZEPT

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN

GEFRIERZEIT: 24 STUNDEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 7-10 MINUTEN

ERGIBT: 6 PORTIONEN

ZU VERZEHREN INNERHALB VON: 2 WOCHEN

ZUTATEN

- 6 große Eigelb
- 120 g Puderzucker
- 22 g Kakaopulver, gesiebt
- 345 ml Doppelrahm
- 150 ml Vollmilch
- 75 g Zartbitterschokolade mit 74 % Kakaoanteil, in kleine Stücke gebrochen

BENÖTIGTE UTENSILIEN



- Kleiner Topf
- Schneebeesen
- Silikon-Spachtel
- Thermometer
- Feinmaschiges Sieb

TIPP

Der Doppelrahm kann durch Schlagsahne ersetzt werden.



Ideales Rezept für Extras.

Für Ideen für Extras siehe Seiten 184-189.

ANLEITUNG

- Eigelb, Zucker und Kakaopulver in einen kleinen Topf geben. So lange rühren, bis alles gut vermischt ist.
- Doppelrahm und Milch hinzufügen und umrühren.
- Den Topf bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und mit einem Schneebeesen oder Silikon-Spachtel stetig rühren. Kochen, bis die Temperatur 74-79 °C auf einem sofort ablesbaren Thermometer erreicht.
- Grundmasse vom Herd nehmen und durch ein feinmaschiges Sieb in einen leeren CREAMi Deluxe-Behälter gießen. Behälter in ein Eisbad stellen. Wenn die Mischung kalt ist, Deckel auf den Behälter setzen und für 24 Stunden einfrieren.
- Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Für Informationen zur Montage und Verarbeitung siehe Kurzanleitung.
- TOP, FULL oder BOTTOM wählen, dann mit dem Drehknopf GELATO auswählen und auf den Drehknopf drücken, um die Verarbeitung zu starten.
- Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, Extras zugeben oder Gelato aus dem Behälter nehmen und sofort servieren.



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

Kaffee-Gelato



Gelato

STEP-IT-UP-REZEPT

VORBEREITUNG: 5 MINUTEN

GEFRIERZEIT: 24 STUNDEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 7-10 MINUTEN

ERGIBT: 6 PORTIONEN

ZU VERZEHREN INNERHALB VON: 2 WOCHEN

ZUTATEN

- 5 mittelgroße Eigelb
- 120 g Zucker
- 300 ml Schlagsahne
- 255 ml Vollmilch
- 3 Teelöffel (3 Beutel, ca. 6 g) Instant-Espresso
- Große Prise Salz

BENÖTIGTE UTENSILIEN



- Kleiner Topf
- Schneebeesen
- Silikon-Spachtel
- Thermometer
- Feinmaschiges Sieb

TIPP

Nach der Verarbeitung 4½ Esslöffel Schokoladensplitter, Baiserstückchen oder Pralinen als Extra hinzufügen.

TIPP

Es ist wichtig, innerhalb des Bereichs von 74-79 °C zu bleiben. Die Eier müssen mindestens 74 °C erreichen, damit sie sicher für den Verzehr sind. Wenn sie zu lange gekocht werden, gerinnen und flocken sie. Außerdem wird durch das Garen in diesem Temperaturbereich der Zucker eingebunden und die Mischung verdickt, was zu einer glatteren Konsistenz führt.

ANLEITUNG

- Eigelb und Zucker in einen kleinen Topf geben und verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
- Schlagsahne, Milch, Instant-Espresso und Salz in den Topf geben und verrühren.
- Den Topf bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und mit einem Schneebeesen oder Silikon-Spachtel stetig rühren. Kochen, bis die Temperatur 74-79 °C auf einem sofort ablesbaren Thermometer erreicht.
- Grundmasse vom Herd nehmen und durch ein feinmaschiges Sieb in einen leeren CREAMi Deluxe-Behälter gießen. Behälter in ein Eisbad stellen. Nach dem Abkühlen Deckel auf den Behälter setzen und für mindestens 24 Stunden einfrieren.
- Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Für Informationen zur Montage und Verarbeitung siehe Kurzanleitung.
- TOP, FULL oder BOTTOM wählen, dann mit dem Drehknopf GELATO auswählen und auf den Drehknopf drücken, um die Verarbeitung zu starten.
- Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, Extras zugeben oder Gelato aus dem Behälter nehmen und sofort servieren.



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



Frozen Espresso Martini



Eisgetränk

EINFACHES REZEPT

DEUTSCH

ZUBEREITUNG: 3 MINUTEN

GEFRIERZEIT: 24 STUNDEN

ERGIBT: 4 PORTIONEN

ZU VERZEHREN INNERHALB VON: 2 WOCHEN

ZUTATEN

Zum Einfrieren:

200 ml starker Espresso

65 g Zucker

250 ml heißes Wasser (60-70 °C)

Zur Verarbeitung:

Extra: 150 ml Wodka und 50 ml Kahlua

TIPP

Wenn sich an den Wänden Eis absetzt, dieses abkratzen und erneut RE-SPIN wählen.

BENÖTIGTE UTENSILIEN



Löffel

ANLEITUNG

1. Espresso, Zucker und heißes Wasser bis zur Markierung DRINKABLE FREEZE FILL in einen leeren CREAMi Deluxe-Behälter geben.
2. Umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Aufbewahrungsdeckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren.
3. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
4. Extras bis zur MARKIERUNG MAX FILL hinzugeben. Für Informationen zur Montage und Verarbeitung siehe Kurzanleitung.
5. Drücke auf FULL, wähle dann mit dem Drehknopf die Option FROZEN DRINK und drücke auf den Drehknopf, um die Verarbeitung zu starten.
6. Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, den Espresso Martini in ein Glas füllen und sofort servieren.



HINWEIS: DARF ES ETWAS DÜNNER SEIN? Wenn du nach der Verarbeitung ein dünneres Eisgetränk bevorzugst, füge einfach 2-4 zusätzliche Esslöffel des gewünschten Extras hinzu und wähle dann RE-SPIN.



Piña Colada

ZUBEREITUNG: 3 MINUTEN

GEFRIERZEIT: 24 STUNDEN

ERGIBT: 2 PORTIONEN

ZU VERZEHREN INNERHALB VON: 2 WOCHEN

ZUTATEN

Zum Einfrieren:

2 Dosen Piña-Colada-Cocktail (je 250 ml)

Zur Verarbeitung:

Extra: Kokosnusscreme und Ananassaft zu gleichen Teilen

TIPP

Wenn sich an den Wänden Eis absetzt, dieses abkratzen und erneut RE-SPIN wählen.

BENÖTIGTE UTENSILIEN



Löffel

Eisgetränk

EINFACHES
REZEPT

DEUTSCH

ANLEITUNG

1. Die vorgemischte Piña Colada bis zur Markierung DRINKABLE FREEZE FILL in einen leeren CREAMi Deluxe-Behälter geben.
2. Umrühren, bis alles gut vermischt ist. Aufbewahrungsdeckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren.
3. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
4. Extras bis zur Markierung DRINKABLE POUR-IN hinzugeben. Für Informationen zur Montage und Verarbeitung siehe Kurzanleitung.
5. Drücke auf FULL, wähle dann mit dem Drehknopf die Option FROZEN DRINK und drücke auf den Drehknopf, um die Verarbeitung zu starten.
6. Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, die Piña Colada in ein Glas füllen und sofort servieren.



HINWEIS: DARF ES ETWAS DÜNNER SEIN? Wenn du nach der Verarbeitung ein dünneres Eisgetränk bevorzugst, füge einfach 2-4 zusätzliche Esslöffel des gewünschten Extras hinzu und wähle dann RE-SPIN.



HIER SCANNEN,
um ein Video mit
Schritt-für-Schritt-
Anleitung anzusehen

Frappé

ZUBEREITUNG: 3 MINUTEN

GEFRIERZEIT: 24 STUNDEN

ERGIBT: 2 PORTIONEN

ZU VERZEHREN INNERHALB VON: 2 WOCHEN

ZUTATEN

Zum Einfrieren:

60 g Hagelzucker

225 ml heißen schwarzen Kaffee, frisch gebrüht

85 ml Sahne

85 ml Vollmilch

Zur Verarbeitung:

Extra: Kaffee

BELÄGE (optional)

Schlagsahne

Karamell- oder Schokoladensauce

LAKTOSEFREI GENIEßEN Verwende eine beliebige laktosefreie Alternative für teilentrahmte Milch.

HINWEIS: Verwende das RE-SPIN-Programm nicht für Reste von Eisgetränken. Für Hinweise zu Resten von Eisgetränken siehe Seite 11.

BENÖTIGTE UTENSILIEN



Löffel

Frappé

EINFACHES
REZEPT

DEUTSCH

ANLEITUNG

1. Zucker in einen leeren CREAMi Deluxe-Behälter geben. **HINWEIS:** Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, **muss** der Zucker zuerst in den Behälter gegeben werden.
2. Kaffee in den Behälter geben.
3. Umrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
4. Sahne und Vollmilch bis zur Markierung DRINKABLE FREEZE FILL hinzugeben. Behälter in ein Eisbad stellen. Nach dem Abkühlen Deckel auf den Behälter setzen und für mindestens 24 Stunden einfrieren.
5. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
6. Extras bis zur Markierung DRINKABLE POUR-IN hinzugeben.
7. Informationen zur Montage und Verarbeitung findest du in der Kurzanleitung.
8. Drücke auf FULL, wähle dann mit dem Drehknopf die Option FRAPPÉ und drücke auf den Drehknopf, um die Verarbeitung zu starten.
9. Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, den Frappé in ein Glas füllen und sofort servieren.



HINWEIS: DARF ES ETWAS DÜNNER SEIN? Wenn du nach der Verarbeitung ein dünneres Eisgetränk bevorzugst, füge einfach 2-4 zusätzliche Esslöffel des gewünschten Extras hinzu und wähle dann RE-SPIN.

Inspirationstabelle für Rezepte ohne Vorbereitung

Ganz einfach gewöhnliche Dinge aus der Küche oder dem Kühlschrank in außergewöhnliche Köstlichkeiten verwandeln.

ZUTATEN	REZEPTTYP	VERARBEITEN	PROGRAMM	
Vollmilchjoghurt (Natur, Erdbeere, Pfirsich, Himbeere, Zitrone, Brombeere, Vanille)	Frozen Yogurt	Bis zur Markierung MAX FILL mit Joghurt füllen	FROZEN YOGURT	
Griechischer Joghurt (beliebiger Geschmack)	Frozen Yogurt	Bis zur Markierung MAX FILL mit griechischem Vollfettjoghurt füllen	FROZEN YOGURT	
Milchfreier Joghurt aus Haferdrink (beliebiger Geschmack)	Milchfreier Joghurt aus Haferdrink	Bis zur Markierung MAX FILL mit milchfreiem Joghurt aus Haferdrink füllen	FROZEN YOGURT	
600 g Ananas aus der Dose	Sorbet	Saft und Obst aus der Dose in den Behälter geben	SORBET	
600 g Mango aus der Dose	Sorbet		SORBET	
600 g Pfirsiche aus der Dose	Sorbet		Den Deckel aufsetzen und für 24 Stunden einfrieren	SORBET
600 g Birnen aus der Dose	Sorbet			SORBET
600 g Mandarin-Orangen aus der Dose	Sorbet			SORBET
Café Latte in Flaschen/vorbereiteter Eiskaffee	Sorbet		Den Behälter nur bis zur Markierung MAX FILL befüllen. Es ist nicht schlimm, wenn du die Markierung nicht erreichst, es gibt keine Mindestfüllhöhe.	SORBET
Mangopüree aus der Dose	Sorbet	SORBET		
Gekaufte Milchshakes (beliebiger Geschmack)	Eiscreme	ICE CREAM (EISCREME)		
Gekaufte Schokomilch	Eiscreme	ICE CREAM (EISCREME)		
Proteindrinks in Flaschen	Leichte Eiscreme	LIGHT ICE (LEICHTE EISCREME)		

HINWEIS: Achte bei der Herstellung von Frozen Yogurt darauf, einen Vollfettjoghurt mit Zuckerzusatz zu verwenden.
Verarbeite keinen fettfreien Joghurt oder Joghurt ohne Zuckerzusatz im Gerät.

TIPP Falls das Gefrierfach auf eine sehr kalte Temperatur eingestellt ist, kann die Leckerei krümelig aussehen. Wenn dies der Fall ist, wähle denselben Verarbeitungsmodus und RE-SPIN, um die Mischung noch etwas weiter zu verarbeiten, wenn keine Extras hinzugefügt werden sollen.

Gestalte deinen eigenen Frappé

mit Sirup, Zucker und Milch

	SÜSSUNGSMITTEL AUSWÄHLEN UND HINZUFÜGEN	HEISSEN KAFFEE HINZUFÜGEN	MILCH/ALTERNATIVE HINZUFÜGEN	EINFRIEREN	EXTRA AUSWÄHLEN UND HINZUFÜGEN	VERARBEITEN
SIRUPE	170 ml Sirup in den leeren CREAMi Deluxe-Behälter geben. AROMA-INSPIRATION Vanille, Kokosnuss, Karamell, brauner Zimt-Zucker, Haselnuss, Pfefferminz.	170 ml heißen Kaffee in den Behälter geben. So lange rühren, bis alles gut vermischt ist.				
ZUCKER	60 g Hagelzucker in den leeren Behälter geben.	235 ml heißen Kaffee in den Behälter geben. Rühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.	170 ml Milch oder Milchalternative bis zur Markierung DRINKABLE FREEZE FILL hinzugeben. INSPIRATION Milch, teilentrahmt, Mandelmilch, Sojamilch	Aufbewahrungsdeckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren.	Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Extras: 170 ml Kaffee bis zur Markierung DRINKABLE POUR-IN hinzugeben.	Informationen zum Zusammenbau der Schüssel und zum Zusammenspiel mit dem Gerät findest du in der Kurzanleitung. Drücke auf FULL, wähle dann FRAPPÉ und drücke auf den Drehknopf, um die Verarbeitung zu starten. Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, den Frappé in ein Glas füllen und sofort servieren.
ZUCKERERSATZ	30 g Stevia in den leeren Behälter geben.					

Gestalte deinen eigenen Slushi

mit Fruchtsaftkonzentraten und Fruchtsäften

	AROMA AUSWÄHLEN UND HINZUFÜGEN	HEISSES WASSER HINZUFÜGEN	EINFRIEREN	EXTRA AUSWÄHLEN UND HINZUFÜGEN	VERARBEITEN
FRUCHTSAFTKONZENTRATE	<p>60 g Hagelzucker in einen leeren CREAMi Deluxe-Behälter geben und 100–150 ml Fruchtsaftkonzentrat hinzufügen.</p> <p>AROMA-INSPIRATION Schwarze Johannisbeere, Orange, Zitrone, Limette, Holunderblüte</p>	<p>Heißes Wasser bis zur Markierung DRINKABLE FREEZE FILL in den Behälter geben.</p>	 <p>Aufbewahrungsdeckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren.</p>	<p>Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.</p> <p>170 ml des gewünschten Extras, wie etwa Wasser, Saft oder Alkohol, bis zur Markierung DRINKABLE POUR-IN hinzugeben.</p>	<p>Informationen zum Zusammenbau der Schüssel und zum Zusammenspiel mit dem Gerät findest du in der Kurzanleitung.</p> <p>Drücke FULL, wähle dann SLUSHI/FROZEN YOGURT.</p> <p>Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, den Slushi in ein Glas füllen und sofort servieren.</p>
FRUCHTSÄFTE	<p>60 g Hagelzucker in einen leeren CREAMi Deluxe-Behälter geben. Den heißen Fruchtsaft bis zur Markierung DRINKABLE FREEZE FILL hinzugeben und verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.</p> <p>FRUCHT-INSPIRATION Apfel, Orange, Tropical, Schwarze Johannisbeere, Preiselbeere, Ananas</p>				

NINJA[®]

CREAMi

DELUXE

© 2023 SharkNinja Operating LLC

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

NINJA is een geregistreerd handelsmerk van SharkNinja Operating LLC.

NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC.

NINJA ist ein eingetragenes Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC.

NINJA è un marchio registrato di SharkNinja Operating LLC.

NINJA es una marca registrada de SharkNinja Operating LLC.

NC501EU_IG_MP_240123_MV1