

## 004 SERVICE

---

- 005 *Die kleine Eisschule*
- 007 *Nützliche Helfer für die Eiszubereitung*
- 009 *Beste Zutaten für die hauseigene Gelateria*
- 011 *Küchentechnik für eiskalten Genuss*
- 012 *Eis plus....: Saucen, Waffeln & Co.*
- 124 *Register*
- 128 *Impressum*

## 017 DIE KLASSIKER

---

- |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| 019 Milch- und Cremeeis | 040 Eis am Stiel        |
| 029 Sahne-Joghurt-Eis   | 043 Cremeeis mit Beeren |
| 031 Milcheis mit Nuss   | 045 Sahne-Quarkeis      |
| 035 Parfait             | 047 Granité             |
| 039 Joghurteis          | 049 Milcheis mit Honig  |

## 051 DIE FRUCHTIGEN

---

- |                             |                             |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 053 Eis plus Waffel         | 071 Laktosefreier Eisgenuss |
| 055 Fruchtsorbets           | 075 Milcheis im Asia-Style  |
| 069 Parfait mit Clementinen |                             |

## 077 DIE EXTRAVAGANTEN

---

- |                             |                                 |
|-----------------------------|---------------------------------|
| 079 Mit Whisky und Beeren   | 089 Mit Gewürzen aus aller Welt |
| 081 Mit Orangenblüten       | 099 Mit Fruchtsaucen            |
| 083 Mit exotischen Früchten | 103 Prickelnder Eisgenuss       |
| 087 Granité                 |                                 |

## 105 EISDESSERTS VOM FEINSTEN

---

- |                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| 107 Eisiger Kuchen | 119 Eis-Soufflé      |
| 113 Eistorte       | 121 Eisspezialitäten |
| 115 Eistörtchen    |                      |