

INHALT

GRUNDLAGEN

• Nützliche Geräte	6
• Techniken und Tipps	8
• Gebäck und Eis kombinieren	10

DAS EIS-ATELIER

EISCREMES

• Vanilleeis	12
• Schokoladeneis	14
• Bananeneis	16
• Erdbeer-Himbeer-Eis	16
• Pistazieneis	18
• Sesameis	18
• Salzkaramelleis	20
• Kaffeeeis	20
• Rosenbiskuiteis	20
• Kastanieneis	20
• Mandelmilcheis	22
• Mascarponeeis	22

FRUCHTSORBETS

• Apfelsorbet	24
• Mangosorbet	24
• Aprikosensorbet	25
• Blutorangensorbet	25
• Sauerkirschsorbet	26
• Kokossorbet	28

JOGHURTEIS

• Honig-Joghurteis	30
• Blaubeer-Joghurteis	30
• Vanille-Pistazien-Joghurteis	30
• Stracciatella-Joghurteis	30

ICE-CREAM-SANDWICHES

KEKSE UND GEBÄCK

• Pekannuss-Cookies mit Stracciatella	32
• Schoko-Cookies mit Schokoladeneis	34
• Rosenpralinen-Cookies mit Rote-Beeren-Vanilleeis	36
• Weiße Schoko-Cookies mit weißem Schokoladeneis	38
• Haferflocken-Cookies mit Honig-Joghurteis	40
• Schoko-Cookies mit Vanilleeis	42
• Schokokekse mit Pistazieneis	44
• Mürbekekse mit Salzkaramelleis	46
• Schoko-Vanille-Kekse mit Vanilleeis	48
• Macarons mit Mandelmilcheis	50
• Baisers mit Kastanieneis	52
• Spekulatius mit Mascarponeeis	54
• Mandelkekse mit Birnensorbet	56
• Waffeln mit Mangosorbet	58
• Blätterteig mit Erdbeer-Himbeer-Eis	60
• Pistazien-Löffelbiskuits mit Aprikosensorbet	62
• Brownies mit Kokossorbet	64
• Blondies mit Salzkaramelleis	66
• Schokobiskuits mit Minze-Schokoladeneis	68
• Zitronen-Mohn-Küchlein mit Blaubeer-Joghurteis	70
• Schokoriegel mit Vanille-Pistazien-Joghurteis	72
• Müsliriegel mit Bananeneis	74
• Belgische Waffeln mit Toblerone-Eis	76