

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
- Kaffeeis 20
- Rosenbiskuiteis 20
- Kastanieneis 20
- Mandelmilcheis 22
- Mascarponeeis 22

FRUCHTSORBETS

- Apfelsorbet 24
- Mangosorbet 24
- Aprikosensorbet 25
- Blutorangensorbet 25
- Sauerkirschorbet 26
- Kokosorbet 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 Kokosorbet	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