



Heiß auf Eis

Einfach zum Dahinschmelzen

INHALT

01. Blueberry Cheese Icecake
02. Vanille-Mandelknusper
03. Joghurt & Berry Icecake
04. Rocky Road Eisbombe
05. Schoko Freakshake
06. Vanille Cranberry Schleck

Unsere Rezepte haben wir aus allen köstlichen Ecken der Welt mitgebracht, um sie für euch zuzubereiten - dieses Mal waren wir sogar am Nordpol!

Jedes einzelne Rezept wurde in unserer Testküche erarbeitet, als absolut lecker befunden und erst dann für unsere Leser aufgeschrieben.

BLUEBERRY CHEESE ICECAKE



— SCHNELL GEMACHT

Zutaten

für 10 Stücke

- 200 g Butterkekse
- 60 g Butter
- etwa 300 g Blaubeeren
- 600 g Frischkäse
- 600 g Sahne
- 200 g Puderzucker
- Einige Blätter Minze für die Deko
- Springform 28 cm

Zubereitung

Schritt 1

Kekse in einen Beutel geben, verschließen und mit einem Nudelholz so lange walzen, bis die Kekse zerkrümelt sind. Butter in Topf oder Mikrowelle schmelzen, mit den Krümeln vermischen und in die Form drücken. Den Kuchenboden kurz kalt stellen.

Schritt 2

Die Sahne steif schlagen und anschließend Puderzucker und Frischkäse unterrühren. Die Form aus dem Kühlschrank holen, die Hälfte der Sahnecreme einfüllen.

Schritt 3

Etwa 1/3 der Beeren in die restliche Creme rühren und die Masse mit in die Form geben und glatt streichen. Die Torte für mindestens 8 Stunden ins Gefrierfach stellen.

Schritt 4

Vor dem Servieren ein Messer heiß abspülen und einmal damit am Tortenrand entlangfahren. Nun die restlichen Blaubeeren von der Mitte aus auf dem Kuchen verteilen. Mit Minzblättern dekoriert servieren.



Vanille- Mandelknusper

Zutaten

für etwa 4 Portionen

- 200 ml Konditorsahne
- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 4 EL Kondensmilch
- 100 g Vollmilchkuvertüre
- 25 ml Kokosfett
- 1 Vanilleschote
- 40 g Zucker
- 5 EL Mandeln, gehackt
- 1 EL Mandelsirup
- 1 TL Johannisbrotkernmehl
- Eisformen und Stiele

Zubereitung

Schritt 1

Die Vanilleschote auskratzen. Nun die Sahne mit dem Zucker, Johannisbrotkernmehl und der Vanille steif schlagen. Anschließend Kondensmilch sowie Mandelsirup vorsichtig unterheben.

Schritt 2

Die Eiscrememasse in die passenden Formen füllen, mit Stielen versehen und für etwa 3 Stunden im Eisfach frieren lassen.

Schritt 3

Währenddessen die Kuvertüre mit einem Messer zerkleinern und in einer Schale im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen.

Schritt 4

Die Eis auf ein Backpapier legen, mit Schokolade überziehen und etwas Nüssen bestreuen. Wenn du die Eis perfekt willst, kannst du einen speziellen Halter für Eis am Stiel kaufen und sie so überziehen. Wenn der Eisschrank groß genug ist, kann man sie dann sogar stehend einfrieren.

Schmecken tun sie aber auch, wenn sie nicht perfekt sind!



Joghurt & Berry Icecake

Zutaten

für 10-12 Stücke

- 2 Becher Vollmilchjoghurt (à 500 g)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 500 ml Sahne
- 150 g Puderzucker
- 750 g gefrorene Beeren
- 100 – 200 g Zucker, je nach Beeren
- 500 g frische Beeren für die Dekoration
- 100 g Puderzucker zum Bestäuben
- Große Kastenform

Zubereitung

Schritt 1

Die Sahne 30 Sekunden lang schlagen, dann Puderzucker nach und nach einstreuen und Sahne steif schlagen, Vanille einrühren. Dann mit einem Löffel den Joghurt unterheben. Aus dem Beutel mit Beeren etwa 20 Himbeeren rauspicken und beiseite legen.

Schritt 2

2/3 der Sahnemasse in eine zweite Schüssel geben und die Himbeeren kurz unterheben. Die Himbeercreme in die Kastenform geben und einfrieren.

Schritt 3

Die restlichen gefrorenen Beeren in die Schüssel mit der übrigen Creme geben. Mit mindestens 100g Zucker pürieren und mit evtl. mehr Zucker abschmecken. Die Fruchtmasse mit in die Kastenform geben, glatt streichen und alles mindestens 6 Stunden einfrieren.

Schritt 4

Die Form vor dem Servieren ein paar Sekunden in heißes Wasser stellen, Eistorte auf einen passenden Teller stürzen und mit den frischen Beeren garnieren. Mit Puderzucker bestäuben und genießen.

Schmeckt mit jeder Sorte Beeren!



Rocky Road Eisbombe

Zutaten für 1 Eisbombe

- 2 Liter gute Schokoladeneiscreme (ohne pflanzlich Fette, ohne Buttereinfett)
- 150 g Caramac oder Karamell-Drops
- 200 g Butterkekse
- 60 g Butter
- 1 Beutel Mini Marshmallows, etwa 150 g
- 150 g dunkle Schokotropfen
- Schokoladensirup
- Springform 28 cm

Zubereitung

Schritt 1

Schokoladeneis 20 Minuten antauen lassen. Währenddessen die Kekse in einen Beutel geben, verschließen und mit einem Nudelholz zu Krümeln walzen. Die Butter in der Mikrowelle schmelzen und mit den Kekskrümeln verrühren. Nun mit dem Rücken eines Löffels in einer Springform aus der Masse Boden und Rand formen. Kalt stellen.

Schritt 2

Caramac klein brechen. Das Eis in einer großen Schüssel mit einem Löffel glatt rühren. Anschließend 2/3 der Marshmallows, Schokotropfen und der Caramac unterheben. Die Masse in die Springform geben und 2 Stunden anfrieren lassen.

Schritt 3

Eisbombe entnehmen, Schokoladensirup auf die Torte geben, von der Mitte aus mit dem Rest der Süßigkeiten belegen. Alles kreuz und quer mit Schokosirup toppen. Über Nacht einfrieren.

Schritt 4

Vor dem Servieren ein Messer unter heißem Wasser abspülen und einmal damit am Tortenrand entlangfahren, so dass sich der Ring einfach lösen lässt. Lecker!



Schoko Freakshake

Zutaten für 2 Shakes

- 400 ml Milch
- 150 g Schokoladeneis
- 2 EL Zucker
- 2 EL Backkakao
- Eine Prise Salz
- 100 g Vollmilchschokolade
- Haselnusskrokant
- Sprühsahne
- Sandwichkekse
- Schokoladen- und Karamellsirup
- Schokoriegel nach Wahl

Zubereitung

Schritt 1

In einer großen Schüssel mit einem Handmixer - oder besser in einer Küchenmaschine - die Milch mit dem Zucker, Kakao und der Prise Salz verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nun das Schokoeis einrühren und die Mischung ins Gefrierfach stellen.

Schritt 2

Die Vollmilchschokolade im Wasserbad schmelzen. Die gewählten Gläser mit dem Rand in der Schokolade drehen. Der Schokorand darf großzügig sein und auch laufen. Schokolade etwas antrocknen lassen, Krokant auf einen Teller geben und den noch weichen Schokorand darin wälzen. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Schritt 3

Alle übrigen Zutaten bereit stellen und ggfls. zerkleinern. Die Gläser auf der Arbeitsfläche platzieren und innen etwas Schokosirup hineingeben. Den Shake durchrühren und auf die Gläser aufteilen. Mit Sahne toppen und den restlichen Süßkram dekorieren, ganz nach Lust und Laune.

Zum Schluss mit Karamellsirup beträufeln und daran denken: Bei diesen Shakes ist mehr mehr!

VANILLE

CRANBERRY SCHLECK



ERFRISCHEND

Zutaten

für etwa 4 Portionen

- 200 ml Konditorsahne
- 4 EL Kondensmilch
- 1 L Cranberrysaft
- 1 Vanilleschote
- 60 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 3 TL Speisestärke
- 1 halber Stängel Rosmarin
- 1 TL Johannisbrotkernmehl

Zubereitung

Schritt 1

Sahne 30 Sekunden schlagen, dann unter Zugabe von Johannisbrotkernmehl, 40 g Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote steif schlagen. Zum Schluss die Kondensmilch unter die feste Sahne schlagen.

Schritt 2

Masse auf die Eisformen aufteilen mit Stielen versehen und mindestens 4 Stunden tiefkühlen.

Schritt 3

Cranberrysaft mit dem Rosmarin aufkochen und den Zucker hinzugeben. Die Stärke in etwas Wasser auflösen und hinzugeben. Aufkochen lassen, Rosmarin entfernen und die Flüssigkeit kochen lassen, bis sie fester geworden ist (einige Minuten). Flüssigkeit etwas abkühlen lassen.

Schritt 4

Die Eis am Stiel in den Cranberry-Überzug tauchen und in einen Halter oder auf ein Backpapier geben und wieder für mindestens 1 Stunde einfrieren.

Die ultimative Erfrischung!



Impressum

Redaktion:
Chefredaktion Diana Crocenzi, WEBEDIA GMBH
Cuvrystraße 3-4 10997 Berlin
Geschäftsführer: Marc-Andreas Albert
Amtsgericht: Charlottenburg, Berlin
HRB 114531
USt-ID-Nr. DE264913326

Verantwortlich für das Angebot:
gemäß § 5 Telemediengesetz
sowie § 55 Abs. 1 Rundfunkstaatsvertrag:
MediaMarkt E-Business GmbH
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt
Geschäftsführer: Jörg Bauer, Christoph Geiselmayer, Florian Gietl

Eingetragen im Handelsregister des Amtsgerichts
Ingolstadt unter HRB 3479; USt ID: DE233830101

Gerne können Sie sich mit uns in Verbindung setzen:
E-Mail: koch-mit@mediamarkt.de
Fax: +49 (841) 634 - 1179

Verantwortlich gemäß § 55 Abs. 2 Rundfunkstaatsvertrag:
Jörg Bauer, Christoph Geiselmayer, Florian Gietl,
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Jugendschutzbeauftragter gemäß § 7 JMStV ist Herr Joo Straßburger.
Für Fragen zum Jugendschutz kontaktieren Sie uns gern per
E-Mail an Jugendschutz@media-saturn.com
Vertrieb und Marketing Koch-mit.de
Jörg Bauer, Geschäftsführer MediaMarkt E-Business GmbH
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Alle Rezepte sind Eigentum von Koch-Mit.de. Dieses Dokument ist nur für den
privaten Gebrauch bestimmt und darf nicht vervielfältigt werden.



Bildquellen:

Coverbild, Seiten 1+2: © anna_shepulova
Seite 3 (links): © anna_shepulova
Seite 4 (rechts&links): © anna_shepulova
Seite 5: © guy
Seite 6: © anna_shepulova
Seite 7: © fahrwasser
Seite 8: © Yakov
Seite 9 (rechts&links): petrrogoskov
Seite 10: © petrrogoskov
Seite 11+12: © anna_shepulova