



**Copyright © 2025 Katja Klinger
Alle Rechte vorbehalten.**

Nachdruck, auch auszugsweise, verboten.

**Kein Teil dieses Werkes darf ohne schriftliche Genehmigung
des Autors in irgendeiner Form reproduziert, vervielfältigt
oder verbreitet werden.**

**Kontakt: Christian Ehrnsperger, Erik-Geiershoefer Str.1,
90584 Allersberg**

Covergestaltung: Christian Ehrnsperger

INHALTSVERZEICHNIS

EINLEITUNG

EINLEITUNG.....	12
WAS IST DER NINJA CREAMI?.....	13
WARUM DER NINJA CREAMI?.....	14
KURZANLEITUNG.....	15
BEDIENFELD.....	16
REINIGUNG DES NINJA CREAMI.....	19
TIPPS & TRICKS.....	20
BEVOR WIR BEGINNEN.....	21



KAPITEL 1 - EISCREMES



VANILLE-EISCREME.....	23
SCHOKOLADEN-EISCREME.....	23
ERDBEER-EISCREME.....	24
KAFFEE-EISCREME.....	24
SALTED KARAMELL-EISCREME.....	24
MINZ-SCHOKOLADEN-EISCREME.....	25
KEKSE-SAHNE-EISCREME.....	25
KARAMELL-EISCREME.....	26
KIRSCH-MANDEL-EISCREME.....	26
MINZE-EISCREME.....	26
BROWNIE-EISCREME.....	27
KIRSCH-KÄSEKUCHEN-EISCREME.....	27
ERDNUSSBUTTER-EISCREME.....	28
KARAMELL-FUDGE-EISCREME.....	28
MOCHA-EISCREME.....	28

ROCKY ROAD-EISCREME.....	29
SCHWARZWÄLDER-EISCREME.....	29
TROPISCHE KOKOSNUSS-EISCREME.....	30
PISTAZIEN-EISCREME.....	30
RUM-ROSINEN-EISCREME.....	30
SCHOKOLADEN-CHIP-EISCREME.....	31
BANANEN-EISCREME.....	31
PFIRSICH-EISCREME.....	32
HONIG-EISCREME.....	32
ACAI-MIX-EISCREME.....	32
NEAPOLITANER-EISCREME.....	33
AHORN-WALNUSS-EISCREME.....	33
MANGO-AHORN-EISCREME.....	34
HAUSGEMACHTES KÜRBISEIS.....	34
BLUTORANGE-VANILLE-EISCREME.....	34
BASILIKUM-ZITRONEN-EIS.....	35
ESPRESSO-EISCREME.....	35
DULCE DE LECHE-EISCREME.....	36
HIMBEER-MINZE-EISCREME.....	36
MANGO-BUTTERNUSSKÜRBIS-EISCREME.....	36
KARAMELL-BANANEN-EISCREME.....	37
BOURBON-VANILLE-EISCREME.....	37
MOLKEREIFREIES INGWER-EIS.....	38
RED-VELVET-EISCREME.....	38
KOKOSNUSS-KAFFEE-EISCREME.....	38





KAPITEL 2 - ZUCKERARME EISCREMES

KETO-VANILLE-EISCREME.....	40
PROTEIN-SCHOKOLADEN-EISCREME.....	40
KETO-HIMBEER-VANILLE-EISCREME.....	40
JOGHURT-HONIG-EISCREME.....	41
MILCHFREIE KOKOSNUSS-EISCREME.....	41
ZUCKERFREIE MANDELBUTTER-EISCREME.....	41
PROTEIN-ERDNUSSBUTTER-EISCREME.....	42
BANANE-ZIMT-EIWEISS-EISCREME.....	42
ZITRONEN-KÄSEKUCHEN-EISCREME.....	42
LOW-CARB-HIMBEER-EISCREME.....	43
VEGANE MANGO-KOKONUSS-EISCREME.....	43
MATCHA-GRÜNTee-EISCREME.....	43
KETO-SCHOKO-MANDEL-EISCREME.....	44
KETO-ERDBEER-EISCREME.....	44
PEKANNUSS-AHORN-EISCREME.....	44

KAPITEL 3 - PROTEIN EISCREMES

ERDBEER-BANANEN-EISCREME.....	46
GRIECHISCHES JOGHURTEIS MIT VANILLE.....	46
ERDBEER-KÄSEKUCHEN-EIS.....	46
BANANENEIS.....	47
DRACHENFRUCHT-LITE-EISCREME.....	47
SCHOKOLADEN-ERDNUSSBUTTER-EISCREME.....	48
ERDBEER-BANANEN-EISCREME.....	48
PFIRSICHEIS.....	48
BLAUBEEREIS.....	49
HÜTTENKÄSE-TIRAMISU-EISCREME.....	49





KAPITEL 4 - LIGHT EISCREMES

SCHOKOLADENEISCREME.....	51
BERRY-BERRY-EISCREME.....	51
MANGO-EISCREME.....	52
KAFFEE-KARAMELL-EISCREME.....	52
KOKOSNUSS-LIMETTEN-EISCREME.....	52
ERDBEER-BASILIKUM-EISCREME.....	53
BIRNEN-INGWER-EISCREME.....	53

KAPITEL 5 - MILCHFREIE EISCREMES

SCHOKOLADE-AVOCADO-EISCREME.....	55
ERDBEER-KOKOSNUSS-EISCREME.....	55
HEIDELBEER-MANDEL-EISCREME.....	56
ZIMT-GEWÜRZAPFEL-EISCREME.....	56
AVOCADO-LIMETTEN-EISCREME.....	56
VEGANE SCHOKOLADEN-EISCREME.....	57
MANDELMILCH-VANILLE-EISCREME.....	57
GERÖSTETE KOKOSNUSS-MANGO-EISCREME.....	57
HAFERMILCH-ERDBEER-EISCREME.....	58
CASHEWBUTTER-EISCREME.....	58
KOKOSNUSS-SCHOKO-EISCREME.....	58
VEGANE ERDNUSSBUTTER-EISCREME.....	59
PINA-COLADA-EISCREME.....	59
LIMETTEN-KOKOSNUSS-EISCREME.....	59





KAPITEL 6 - MIX-IN EISCREMES

COOKIES & CREAM EISCREME.....	61
PEKANNUSSKUCHEN-EISCREME.....	61
SCHWARZWÄLDER-KIRSCHTORTE-EISCREME.....	62
WEISSE SCHOKOLADE-HIMBEER-EISCREME.....	62
MANDEL-KOKOS-EISCREME.....	63
SCHOKOLADE-HASELNUSS-EISCREME.....	63
CREAMY-CAKE-EISCREME.....	64
MARSHMELLOW-FLUFF-EISCREME.....	64

KAPITEL 7 - MILCHSHAKES

SCHOKOLADEN-MILCHSHAKE.....	66
VANILLE-MILCHSHAKE.....	66
COOKIES & CREAM-MILCHSHAKE.....	67
ERDNUSSBUTTER-BANANEN-MILCHSHAKE.....	67
ERDBEER-KÄSEKUCHEN-MILCHSHAKE.....	67
KETO-SCHOKO-MILCHSHAKE.....	68
KAFFEE-MILCHSHAKE #1.....	68
KOKOSNUSS-MANDEL-MOKKA-SHAKE.....	69
ERDNUSSBUTTER-MILCHSHAKE.....	69
SCHOKOLADEN-PROTEIN-SHAKE.....	69
TROPISCHER MILCHSHAKE.....	70
VANILLA-DREAM-MILCHSHAKE.....	70
PIKANter BROMBEER-MILCHSHAKE.....	71
BANANEN-MILCHSHAKE.....	71
KAFFEE-MILCHSHAKE #2.....	71
BANANEN-SCHOKO-MILCHSHAKE.....	72
KARAMELL-MACCHIATO-MILCHSHAKE.....	72





KAPITEL 8 - SORBETS

ZITRONEN-SORBET.....	74
WASSERMELONEN-SORBET.....	74
ERDBEER-PROTEIN-SORBET.....	74
MANGO-PASSIONSFRUCHT-SORBET.....	75
HIMBEER-LIMETTEN-SORBET.....	75
KOKOSNUSS-ANANAS-SORBET.....	75
PFIRSICH-APRIKOSEN-SORBET.....	76
KIRSCH-JOHANNISBEER-SORBET.....	76
APFEL-SORBET.....	77
HOLUNDERBLÜTEN-BIRNEN-SORBET.....	77
HIMBEER-ROSEN-SORBET.....	77
ACAI-SORBET.....	78
ERDBEER-MANGO-SORBET.....	78
HIMBEER-PFIRSICH-SORBET.....	79
ZITRONEN-ROSMARIN-SORBET.....	79
ERDBEER-SORBET MIT SCHOKOLADE.....	79
HIMBEER-LIMETTEN-SORBET.....	80
MARGARITA-SORBET.....	80

KAPITEL 9 - SLUSHIS

ROSA-LIMONADEN-SLUSHI.....	82
ANANAS-MANGO-SLUSHI.....	82
SÜSSER-SAHNE-SLUSHI.....	83
ORANGEN-ANANAS-SLUSHI.....	83
KOKOSNUSS-MANGO-SLUSHI.....	84
MANGO-SLUSHI.....	84
LIMETTE-KOKOSNUSS-SLUSHI.....	85
ERDBEER-LIMONADE-SLUSHI.....	85





KAPITEL 10 - FRAPPÉS

MOCHA FRAPPÉ.....	87
HASELNUSS-MOKKA-FRAPPÉ.....	87
KAKAO-MANDEL-FRAPPÉ.....	88
HONIG-ZIMT-LATTE-FRAPPÉ.....	88
COOKIES & CREAM FRAPPE.....	89
ZIMT-FRAPPÉ.....	89
KARAMELL-MACADAMIA-FRAPPÉ.....	90
ORANGE-MOKKA-FRAPPÉ.....	90
MINZ-SCHOKOLADEN-VANILLE-FRAPPÉ.....	91
KIRSCH-SCHOKOLADEN-FRAPPÉ.....	91

KAPITEL 11 - FROZEN DRINKS

ZITRONEN-MINZ-FROZEN-DRINK.....	93
SESAM-KARAMELL-FROZEN-DRINK.....	93
FROZEN ESPRESSO TONIC.....	94
EISGEKÜHLTER LEBKUCHEN-LATTE.....	94
ZIMT-SAHNE-FROZEN LATTE.....	95
CREMIGE PIÑA COLADA.....	95
SCHOKOLADEN-MATCHA-FROZEN-DRINK.....	96
WALNUSS-DATTEL-FROZEN-DRINK.....	96
TROPISCHER HIBISKUS-FROZEN-DRINK.....	97
MANGO-KURKUMA-FROZEN-DRINK.....	97
KIRSCH-SCHOKOLADEN-FROZEN-DRINK.....	98
ZITRONEN-SCHWARZTEE-FROZEN-DRINK.....	98
BISCOFF-KARAMELL-FROZEN-DRINK.....	99
GURKEN-MELONEN-FROZEN-DRINK.....	99





KAPITEL 12 - FROZEN-YOGHURT

TROPISCHER FROZEN-YOGHURT.....	101
ANANAS-DULCE DE LECHE-FROZEN-YOGHURT.....	101
ORANGEN-FROZEN-YOGHURT.....	102
HASELNUSS-VANILLE-FROZEN-YOGHURT.....	102
BEEREN-FROZEN-YOGHURT.....	102
PISTAZIEN-FROZEN-YOGHURT.....	103
MATCHA-FROZEN-YOGHURT.....	103
ERDBEER-FROZEN-YOGHURT.....	104
TROPISCHER MANGO FROZEN-YOGHURT.....	104
GRANATAPFEL FROZEN-YOGHURT.....	104
AVOCADO-KOKOS-FROZEN-JOGHURT.....	105
KAROTTENKUCHEN-FROZEN-JOGHURT.....	105
BEEREN-KÄSEKUCHEN-FROZEN-JOGHURT.....	106
TROPICAL -BREEZE FROZEN-YOGURT.....	106
KAROTTEN-ORANGEN-FROZEN-JOGHURT.....	107
ORANGEN-SAHNE-FROZEN-JOGHURT.....	107
ANANAS-KIRSCH-FROZEN-JOGHURT.....	107

KAPITEL 13 - GELATOS

ZITRONEN-PUDDING-GELATO.....	109
WEISSE SCHOKOLADE-HIMBEER-GELATO.....	109
BISCOTTI-GELATO.....	110
MINZE-SCHOKO-GELATO.....	110
BANANE-ERDNUSS-GELATO.....	111
AHORN-GELATO.....	111
DREIFACH-SCHOKO-GELATO.....	112
VANILLE-BOHNEN-GELATO.....	112





KAPITEL 14 - SMOOTHIE-BOWLS

BEEREN-SMOOTHIE-BOWL.....	114
TROPISCHE PARADIES-SMOOTHIE-BOWL.....	114
AVOCADO-SPINAT-SMOOTHIE-BOWL.....	115
MANDEL-CHIA-POWER-BOWL.....	115
ERDNUSSBUTTER-BANANEN-BOWL.....	115
ACAI-KOKOSNUSS-ENERGIE-BOWL.....	116
SCHOKO-PROTEIN-BOWL.....	116
HIMBEER-HAFERFLOCKEN-BOWL.....	117
BLAUBEER-LEINSAMEN-BOWL.....	117
APFEL-PROTEIN-BOWL.....	117
HIMBEER-ZITRONEN-BOWL.....	118
TROPISCHE-PROTEIN-BOWL.....	118
YUMMY-BERRY-BOWL.....	119
ERDNUSSBUTTER-TRAUM-BOWL.....	119
TROPICAL-BLAUBEER-SMOOTHIE-BOWL.....	119

BONUS 1: PARFAITS

FRUCHTIGES SOMMER PARFAIT.....	121
KÜRBIS-PARFAIT.....	121
JOGHURT UND OBST-PARFAIT.....	122
ZITRONEN-MOHN-PARFAIT.....	122
RICOTTA-PARFAIT.....	123
BANANEN-PARFAIT.....	123
VANILLE-BEEREN-PARFAIT.....	123





BONUS 2: DESSERT-SAUCEN

HEISSE KARAMELLSOSSE.....	125
SCHOKOLADENCHIP-DIP.....	125
RHABARBER-SOSSE.....	125
ERDBEERSOSSE.....	126
PUDDING-SOSSE.....	126
BLAUBEER-SOSSE.....	126

ABSCHLUSS

ABSCHLIESSENDE WORTE.....	127
KLEINE ERINNERUNG.....	128



Einleitung

Hallo, zunächst möchte ich mich bei Ihnen für den Kauf dieses Buches bedanken. Ich werde Ihnen in diesem Buch die Vorzüge und den Nutzen, den Sie mit diesem **Ninja Creami Deluxe Rezeptbuch** haben zugutekommen lassen.



Der Ninja CREAMi stellt einen bedeutenden Sprung in der Technologie für die Zubereitung von Desserts zu Hause dar. Der Ninja CREAMi wurde als Antwort auf den wachsenden Trend zu selbstgemachten, gesunden und individuell gestaltbaren gefrorenen Desserts eingeführt.

Vor seiner Einführung erforderte die Herstellung von Eiscreme, Gelato, Sorbets und ähnlichen Desserts zu Hause entweder manuelle Arbeit mit den notwendigen Werkzeugen oder sperrige, oft teure Eismaschinen, die vielseitiger sein mussten und das Vorfrieren von Zutaten oder Komponenten erforderten.

Das Besondere am Ninja CREAMi ist seine revolutionäre Technologie, die praktisch jeden gefrorenen Feststoff mit nur einem Knopfdruck in ein cremiges, glattes Dessert verwandelt.

Die aufgeführten Rezepte werden Ihnen sicherlich gute Anhaltspunkte geben!

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen und natürlich beim Nachkochen!

Was ist der Ninja Creami?



Der Ninja CREAMi Deluxe ist...

...ein hochmodernes Gerät, das alltägliche Zutaten in eine Vielzahl von gefrorenen Leckereien verwandelt. Ganz gleich, ob Sie Lust auf traditionelles Eis, luftig-leichte Sorbets, cremiges Gelato oder ausgefallene Varianten wie gefrorenen Joghurt und Slushies haben – dieses Gerät verändert die Welt der häuslichen Dessertzubereitung grundlegend. Sein benutzerfreundliches Design und seine innovativen Funktionen machen ihn für Anfänger zugänglich, aber auch für erfahrene Hobbyköche, die mit individuellen Rezepten experimentieren möchten. Was den Ninja CREAMi Deluxe von herkömmlichen Eismaschinen unterscheidet, ist seine Vielseitigkeit. Im Gegensatz zu Geräten, die vorgefrorene Schüsseln oder stundenlanges Mixen erfordern, arbeitet der Ninja CREAMi Deluxe mit der fortschrittlichen Creamify-Technologie.

Dieses System verwendet Dual-Drive-Motoren und ein speziell entwickeltes Deluxe Creamerizer Paddle, um gefrorene Zutaten in eine glatte und cremige Textur zu verwandeln. Ganz gleich, ob es sich um Milchprodukte, milchfreie Produkte oder sogar um Produkte mit hohem Eiweiß- oder Zuckergehalt handelt, die Maschine passt sich an, um jedes Mal gleichbleibende Ergebnisse zu erzielen.

Der Ninja CREAMi Deluxe zeichnet sich durch seine Anpassungsfähigkeit aus. Sie ermöglicht es den Benutzern, die verwendeten Zutaten zu kontrollieren und so diätetische Vorlieben und Einschränkungen zu berücksichtigen. Egal, ob Sie milchfreie, vegane, zuckerarme oder proteinreiche Optionen bevorzugen, das Gerät bietet die Flexibilität, Leckereien zu kreieren, die Ihren Ernährungsbedürfnissen entsprechen, ohne dabei Kompromisse in Bezug auf Geschmack oder Konsistenz einzugehen. Ein weiteres herausragendes Merkmal sind die vielen Verarbeitungsmodi, die von Eiscreme und Gelato bis hin zu Frozen Yogurt und Slushies reichen. Diese Vielfalt ermöglicht es Ihnen, mit verschiedenen Texturen und Stilen gefrorener Desserts zu experimentieren.



Warum der Ninja Creami?

Gefrorene Desserts neu definiert:

Der Ninja CREAMi geht weit über die herkömmliche Zubereitung von gefrorenen Desserts hinaus. Er friert die Zutaten nicht nur ein, sondern verwandelt sie in cremige, traumhafte Leckereien. Seine Vielseitigkeit zeigt sich darin, dass er mühelos ein ganzes Spektrum von Desserts kreiert, von reichhaltigen Eiscremes und seidigen Gelatos bis hin zu leichten Sorbets und dicken Milchshakes, und damit die einseitige Leistung herkömmlicher Eismaschinen übertrifft.

Unerreichte Vielseitigkeit und Kreativität: Dieses Gerät ist unübertroffen in seiner Fähigkeit, eine Vielzahl von Zutaten zu verarbeiten, und lädt Sie dazu ein, eine Fülle von einzigartigen Geschmacksprofilen und Texturen zu erkunden.

Einfachheit und Zugänglichkeit:

Der Ninja CREAMi verfügt über benutzerfreundliche Bedienelemente und übersichtliche Einstellungen, die die Kunst der Dessertherstellung für alle zugänglich machen, unabhängig von der Kocherfahrung. Die intuitive Bedienung macht die Herstellung von gefrorenen Desserts zu einem einfachen und angenehmen Unterfangen für Köche aller Niveaus.

Ein Tor zu gesünderen Optionen:

Für diejenigen, die auf ihre Ernährung achten, ist der Ninja CREAMi ein Schatz. Er ermöglicht es seinen Nutzern, gesündere Alternativen zu gekauften Desserts herzustellen, indem er zuckerarme, milchfreie und auf Früchten basierende Optionen anbietet, die eine breite Palette von Kunden ansprechen.

Kurzanleitung

Folgenden finden Sie eine Kurzanleitung, die Ihnen hilft, die Bestandteile des Geräts, seine Funktionsweise und die köstlichen Gerichte, die Sie damit zubereiten können, zu verstehen.

Ninja-Cream-Komponenten

Schauen wir uns die wichtigsten Komponenten des Ninja CREAMi an, die alle so konzipiert sind, dass die Zubereitung gefrorener Leckereien zu Hause einfach und angenehm ist.

- **Motorbasis:** Das Herzstück des Ninja CREAMi, in dem sich der Motor und das Bedienfeld mit verschiedenen Funktionseinstellungen für gefrorene Leckereien befinden.
- **Creamerizer Paddle:** Dieses Paddel ist für das Mixen und Zerkleinern gefrorener Zutaten zu einer glatten Textur unerlässlich und ist das Herzstück der Ninja CREAMi Funktionalität.
- **CREAMi-Behälter:** Gefriersichere Behälter, in denen die Zutaten vor der Verarbeitung eingefroren werden. Jeder Behälter ist mit einem Deckel zur einfachen Aufbewahrung ausgestattet.
- **Äußere Schale und Deckel:** Hält den CREAMi Behälter während der Verarbeitung. Die äußere Schale sorgt dafür, dass der Behälter an Ort und Stelle bleibt, während der Deckel die Einheit für Sicherheit und Effizienz abdeckt.
- **Bedienfeld:** Es befindet sich am Motorsockel und verfügt über Tasten für verschiedene Dessert-Einstellungen, was die Bedienung einfach und benutzerfreundlich macht.
- **Funktionsweise:** Der Ninja CREAMi funktioniert nach einem einfachen, aber effektiven Prinzip. Sie bereiten Ihre Dessertmischung vor und füllen sie in den CREAMi Behälter. Nachdem Sie den Behälter etwa 24 Stunden lang eingefroren haben, setzen Sie ihn mit dem Creamerizer Paddle in den Ninja CREAMi ein. Das Gerät verarbeitet dann den gefrorenen Block durch Schütteln und Schaben zu einer cremigen, glatten Konsistenz.



BEDIENFELD

Eiscreme-Funktion: Mit dieser Einstellung können Sie sowohl zeitlose als auch fantasievolle Eissorten herstellen. Sie eignet sich hervorragend für eine Basis aus Sahne und Zucker, aber auch für Alternativen wie Kokosnussmilch für milchfreie Varianten. Entscheiden Sie sich für dieses Eis, wenn Sie sich nach einem klassischen Dessert sehnen, bei dem sich Süße und Cremigkeit die Waage halten. Die Nährwertangaben variieren; herkömmliche Rezepte können fett- und kalorienreicher sein, während Ersatzprodukte wie Mandelmilch leichtere Optionen bieten können.

Light-Eiscremes: Mit Magermilch, alternativen Süßungsmitteln oder Fruchtpürees können Sie klassische Geschmacksrichtungen ohne Schuldgefühle genießen. Wählen Sie diese Variante, wenn Sie auf die Kalorienzufuhr achten, aber dennoch eine cremige Konsistenz wünschen. Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist Light-Eis eine gesündere Alternative, da es weniger Fett und Zucker enthält, ohne dass der Genuss darunter leidet.

Gelato-Funktion: Wählen Sie Gelato für ein dichteres, schmackhafteres Vergnügen. Diese Funktion glänzt mit hochwertiger Milch und weniger Luft, wodurch eine reichhaltigere Textur entsteht. Es ist perfekt für die Nachmittage, an denen Sie sich nach einem genussvollen Dessert sehnen. Gelato hat in der Regel weniger Fett als Speiseeis, aber dafür einen intensiveren Geschmack und ein weicheres Gefühl.



Sorbet-Funktion: Die Sorbet-Einstellung ist ideal für milchfreie und fruchtige Desserts und verwandelt gefrorene Früchte und Süßungsmittel in köstliche, eisige Leckereien. Sie eignet sich am besten als Gaumenschmeichler oder als leichte Dessertvariante, die wenig Fett und Kalorien, aber viel Fruchtgeschmack enthält. Sorbets sind eine fantastische Wahl für alle, die Milchprodukte einschränken oder ein erfrischendes Dessert mit geringerem Kaloriengehalt suchen.

Smoothie Bowl-Funktion: Diese Funktion ist perfekt, um nahrhafte, löffelfertige Köstlichkeiten zu kreieren. Sie mixt dicker als herkömmliche Smoothies und verwendet gefrorene Früchte, Gemüse und Zusätze wie Proteinpulver oder Nüsse. Diese Funktion eignet sich für ein reichhaltiges Frühstück oder eine erfrischende Zwischenmahlzeit und bietet eine ausgewogene Mischung aus Vitaminen, Proteinen und Ballaststoffen mit einstellbarer Süßkraft.

Milchshake-Funktion: Wenn Sie sich einen dekadenten trinkbaren Genuss wünschen, ist die Milchshake-Einstellung unübertroffen. Sie funktioniert am besten mit Eiscreme oder gefrorenem Joghurt und Milch, wodurch eine reichhaltige, cremige Textur entsteht. Diese Funktion ist ideal für besondere Anlässe oder als genussvolle Belohnung, da sie je nach Wahl der Milch und des Eises in der Regel mehr Kalorien und Zucker enthält.

Frozen Joghurt-Funktion: Mit dem Modus „Frozen Joghurt“ können Sie Joghurtmischungen zu köstlichen Desserts verarbeiten, die würzig und cremig sind. Dieser Modus eignet sich hervorragend, um Ihre Ernährung auf köstliche Weise mit Probiotika anzureichern.

Slushie-Funktion: Der Slushie-Modus kombiniert zerstoßenes Eis und Aromastoffe zu erfrischenden Getränken. Ob an einem heißen Sommertag oder auf einer Feier, mit dieser Funktion können Sie perfekt strukturierte Slushies mit Ihren Lieblingsgeschmacksrichtungen genießen.

Frozen Drink-Funktion: Der Modus "Frozen Drink" ist perfekt für Cocktail-Liebhaber und alle, die eisgekühlte Getränke mögen, denn er mischt Zutaten zu einer weichen, trinkbaren Textur.

Mix-In-Funktion: Nachdem die Basis Ihres gefrorenen Desserts fest geworden ist, können Sie mit dieser Funktion stückige Zutaten wie Nüsse, Schokoladensplitter oder Beeren einarbeiten. Die Funktion sorgt für eine gleichmäßige Verteilung, ohne die Zutaten zu zerdrücken – perfekt, wenn Sie sich in jedem Bissen eine zusätzliche Textur und einen kräftigen Geschmack wünschen. Der Nährstoffgehalt hängt von den gewählten Zutaten ab, so dass Sie den Smoothie an Ihre Ernährungsgewohnheiten und -ziele anpassen können.

„Re-Spin“-Funktion: Wenn die anfängliche Textur nicht genau so ist, wie Sie es sich erhofft haben, können Sie mit der Funktion "Re-Spin" Ihr Dessert noch einmal überarbeiten, damit es perfekt wird. Sie ist besonders nützlich, um die Konsistenz anzupassen oder die Aromen späterer Mischungen vollständig zu integrieren. Mit dieser Funktion können Sie Ihren Desserts den letzten Schliff geben, ohne ihr Nährwertprofil wesentlich zu verändern. Ganz gleich, ob Sie Lust auf ein reichhaltiges Gelato, ein erfrischendes Sorbet, eine nahrhafte Smoothie Bowl oder einen klassischen Milchshake haben, der Ninja CREAMi ist Ihre erste Wahl für alles, was gefroren und köstlich ist. Genießen Sie die unendlichen Möglichkeiten, die dieses unglaubliche Gerät bietet.





Reinigung des Ninja Creami

Die regelmäßige Reinigung ist entscheidend für die Wartung des Ninja CREAMi Deluxe. Befolgen Sie diese Schritte:

Demontieren Sie die Komponenten:

Nehmen Sie den Behälter, den Deckel, das Paddel und andere abnehmbare Teile ab. Diese Teile sind spülmaschinengeeignet, was die Reinigung erleichtert.

Handwäsche:

Für eine gründlichere Reinigung waschen Sie die Teile mit warmer Seifenlauge. Verwenden Sie einen weichen Schwamm, um Kratzer auf den Oberflächen zu vermeiden.

Reinigen Sie das Hauptgerät:

Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel und tauchen Sie die Haupteinheit nicht in Wasser.



TIPPS & TRICKS

Bereiten Sie Ihre Zutaten vor, bevor Sie den Ninja CREAMi verwenden, damit Sie problemlos Eiscreme herstellen können.

Vorbereitungen für den Gebrauch

Um die besten Ergebnisse mit Ihrem Ninja CREAMi zu erzielen, sollten Sie die folgenden Schritte zur Vorbereitung befolgen:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich, bevor Sie es zum ersten Mal benutzen. Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile und waschen Sie sie mit warmer Seifenlauge.
- Vergewissern Sie sich, dass der Gefrierbehälter gemäß den Anweisungen des Herstellers vollständig gefroren ist.
- Für die Zubereitung von Speiseeis den Behälter 24 Stunden vorher im kältesten Teil des Gefrierschranks einfrieren.
- Bereiten Sie alle Zutaten vor und halten Sie sie bereit, bevor Sie mit einem Rezept beginnen.
- Messen Sie die Zutaten genau nach den vorgegebenen Rezepten oder Ihren eigenen Kreationen ab.





Bevor wir beginnen...

Liebe(r) Leser/in,

um dieses Buch mit einer geballten Menge an bebilderten Rezepten für Sie bestücken zu können, habe ich mich dazu entschlossen unnötige wiederholende Arbeitsschritte abzukürzen. Arbeitsschritte die sich ohnehin bei den Rezepten ständig wiederholen würden, wurden deshalb mit einem Vermerk bestückt welcher lautet:

“Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6.”

Wenn sie diesen Wortlaut im Buch finden dann werden sie entweder aufgefordert diese Seite(n) oder die Rezepte der vorherigen Seite zu besuchen, um die geforderten Arbeitsschritte nachvollziehen zu können.

So wird ein ständiger Wechsel der Rezepte abgebildet sodass z.B. Seite 16 nur 2 Rezepte abbildet aber dafür die vollständige Anleitung der Arbeitsschritte, während die nächste Seite dann wiederum nur die Kurzfassung aufweist.

Nachfolgend finden Sie die Arbeitsschritte der einzelnen Kategorien der Vorgehensweise die sich wiederholen, welche nach Vermischung der einzelnen Zutaten einsetzen.

Die sich wiederholenden Arbeitsschritte nach der Vermischung der Zutaten:

1. Gießen Sie die Mischung in einen Ninja Creami Behälter und achten Sie dabei darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
2. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
3. Setzen Sie den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein und wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
4. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine glattere Textur zu erhalten.

Diese Schritte bilden wie oben bereits erwähnt die Arbeitsschritte 3 bis 6 ab. Befolgen sie diese Anleitung und ersetzen sie lediglich die gewünschte Funktion welche Sie gerade für die Zubereitung benötigen z.B. „ICE CREAM“, „SORBET“, „MILKSHAKE“ usw.

Tipp: Manchmal variiert lediglich die Einfrierzeit z.B. bei den Milchshake Rezepten, deswegen ist es am schlauesten sich einfach an den Arbeitsschritten der vorherigen Rezepte zu orientieren.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen ein frohes Schaffen mit der farbenfrohen Vielfalt der riesigen Menge an Rezepten mit Ihrer Ninja Creami Deluxe Eismaschine.

V I E L F Ä L T I G E
EISCREMES

Vanille-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 1 Vanilleschote
- 500 ml Vollmilch
- 200 g Schlagsahne
- 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)

1. In einer Rührschüssel Milch, Schlagsahne und Streuzucker verrühren, bis sie sich vollständig aufgelöst haben.
2. Das Vanillemark (oder den Vanilleextrakt) hinzugeben und gut verrühren.
3. Gießen Sie die Mischung in einen Ninja Creami Behälter und achten Sie dabei darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine glattere Textur zu erhalten.

Schokoladen-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 20 g Kakaopulver
- 200 g Schlagsahne
- 100 g Zartbitterschokolade
- 500 ml Vollmilch
- 80 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)

1. Milch, Sahne, Zucker und Kakaopulver in einem Topf bei schwacher Hitze mit dem Schneebesen glatt rühren.
2. Vom Herd nehmen und die geschmolzene dunkle Schokolade einrühren. Die Mischung etwas abkühlen lassen.
3. Gießen Sie die Mischung in einen Ninja Creami Behälter und achten Sie dabei darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine glattere Textur zu erhalten.

Notizen:

Erdbeer-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 200 g Schlagsahne
- 200 ml Vollmilch
- 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 400 g Erdbeeren

1. Die Erdbeeren mit dem Zucker in einem Mixer oder einer Küchenmaschine pürieren, bis sie glatt sind.
2. Die Milch und die Schlagsahne dazugeben und so lange mixen, bis alles gut vermischt ist.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Kaffee-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 10 g Instant-Kaffee-Granulat
- 80 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 200 g Schlagsahne
- 500 ml Vollmilch

1. In einer Rührschüssel das Kaffeegranulat in einer kleinen Menge warmer Milch auflösen.
2. Die restliche Milch, die Schlagsahne und den Zucker hinzufügen und mit dem Schneebesen verrühren.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Salted Karamell-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 500 ml Vollmilch
- 2 g Meersalz
- 200 g Schlagsahne
- 80 g brauner Zucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 80 g Karamellsoße

1. In einem Topf bei schwacher Hitze die Milch, die Sahne und den braunen Zucker verquirlen, bis sie sich aufgelöst haben.
2. Die Karamellsauce und das Meersalz unterrühren, bis die Masse glatt ist.
3. Die Mischung etwas abkühlen lassen.
4. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Minz-Schokoladen-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 5 ml Pfefferminz-Extrakt
- 200 g Schlagsahne
- 50 g dunkle Schokolade
- 500 ml Vollmilch
- 80 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- Ein paar Tropfen grüne Lebensmittelfarbe

1. In einer Rührschüssel Milch, Sahne, Zucker und Pfefferminzextrakt verrühren.
2. Gegebenenfalls ein paar Tropfen grüne Lebensmittelfarbe hinzufügen und gut verrühren.
3. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und dabei darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
6. Rühren Sie die gehackte Schokolade ein und verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um sie gleichmäßig zu verteilen.

Kekse-Sahne-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 200 g Schlagsahne
- 100 g Schokoladen-Sandwich-Kekse
- 5 ml Vanilleextrakt
- 500 ml Vollmilch
- 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)

1. In einer Rührschüssel Milch, Sahne, Zucker verquirlen, bis alles gut vermischt ist.
2. Fügen sie nun auch das Vanilleextrakt hinzu und rühren es unter die Mischung.
3. Gießen Sie die Mischung in einen Ninja Creami Behälter und achten Sie dabei darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
6. Rühren Sie die zerkleinerten Kekse ein und verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine glattere Konsistenz zu erzielen.

Notizen:

Karamell-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 200 g Schlagsahne
- 80 g brauner Zucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 2 g Meersalz
- 50 g Buttersauce (Karamellsauce)
- 500 ml Vollmilch

1. In einem Topf bei schwacher Hitze Milch, Sahne und braunen Zucker verquirlen, bis er sich vollständig aufgelöst hat.
2. Karamellsoße und Meersalz einrühren und gut vermischen.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Kirsch-Mandel-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 80 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 5 ml Mandelextrakt
- 400 g Kirschen
- 200 g Schlagsahne
- 50 g gemahlene Mandeln
- 200 ml Vollmilch

1. Die Kirschen mit dem Puderzucker in einem Mixer oder einer Küchenmaschine pürieren, bis sie glatt sind.
2. Milch, Sahne, gemahlene Mandeln und Mandelextrakt hinzufügen und so lange mixen, bis alles gut vermischt ist.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Minze-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 500 ml Vollmilch
- 200 ml Sahne
- 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 10 g frische Minzblätter, gehackt
- 5 ml Vanilleextrakt
- 2 g Salz

1. In einer Rührschüssel Vollmilch, Sahne und Kristallzucker verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die gehackten Minzblätter, den Vanilleextrakt und das Salz zur Mischung hinzufügen und gut verrühren.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Brownie-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 30 g Kakaopulver
- 80 g Brownie-Stücke
- 200 g Schlagsahne
- 80 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 100 g Zartbitterschokolade
- 500 ml Vollmilch

1. Milch, Sahne, Zucker und Kakaopulver in einem Kochtopf bei schwacher Hitze verrühren.
2. Vom Herd nehmen und die geschmolzene dunkle Schokolade einrühren.
3. Die Mischung etwas abkühlen lassen und dann in einen Ninja Creami Behälter füllen.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
6. Die zerbröselten Brownie-Stücke einrühren und bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“ verwenden, um eine cremigere Textur zu erhalten.

Kirsch-Käsekuchen-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 250 g Frischkäse, weich
- 200 ml Vollmilch
- 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 100 g Kirschkonfitüre
- 1 TL Vanilleextrakt
- 50 g Graham-Cracker-Krümel (oder Butterkekse)
- 50 g frische Kirschen, entsteint und halbiert

1. In einer Rührschüssel den Frischkäse, die Vollmilch, den Kristallzucker und den Vanilleextrakt glatt rühren.
2. Kirschkonfitüre und Graham-Cracker-Krümel (oder Butterkekse) unterheben, bis alles gut vermengt ist.
3. Gießen Sie die Mischung in einen Ninja Creami Behälter und achten Sie dabei darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine glattere Textur zu erhalten.

Notizen:

Erdnussbutter-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 500 ml Vollmilch
- 200 ml Sahne
- 150 g glatte Erdnussbutter
- 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 5 ml Vanilleextrakt
- 1 g Salz

1. In einer Rührschüssel Vollmilch, Sahne, Erdnussbutter und Kristallzucker glatt rühren. Vanilleextrakt und Salz hinzufügen und gut vermischen. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Karamell-Fudge-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 500 ml Vollmilch
- 200 ml Sahne
- 150 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 100 g Karamellsauce
- 50 g Fudge-Stückchen
- 5 ml Vanilleextrakt
- 1 g Salz

1. Milch, Sahne und Zucker in einem Topf vermischen. Erhitze alles vorsichtig, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Nimm den Topf vom Herd und rühre die Karamellsauce, den Vanilleextrakt und das Salz unter. Lass die Mischung auf Zimmertemperatur abkühlen. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben. Heben Sie die Fudge-Stückchen unter und servieren die Eiscreme.

Mocha-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 500 ml Vollmilch
- 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 50 g Kakaopulver
- 100 ml starker, abgekühlter Kaffee
- 200 ml Sahne
- 1 TL Vanilleextrakt

1. Vermischen Sie in einer Rührschüssel die Vollmilch, den Kristallzucker und das Kakaopulver, bis sich der Zucker und das Kakaopulver vollständig aufgelöst haben. Rühren Sie den abgekühlten Kaffee, die Sahne und den Vanilleextrakt unter und vermischen Sie alles gut. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Rocky Road-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 500 ml Vollmilch
- 200 ml Sahne
- 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 50 g ungesüßtes Kakaopulver
- 100 g Mini-Marshmallows
- 75 g gehackte Mandeln
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz

1. In einer Rührschüssel Vollmilch, Sahne, Kristallzucker, Kakaopulver, Vanilleextrakt und Salz verquirlen.
2. So lange verquirlen bis sich Zucker und Kakao vollständig aufgelöst haben.
3. Gießen Sie die Mischung in einen Ninja Creami Behälter und achten Sie dabei darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
4. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
5. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine glattere Textur zu erhalten.
6. Nach der Verarbeitung die Mini-Marshmallows und gehackten Mandeln mit einem Spatel unterheben.

Schwarzwälder-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 500 ml Vollmilch
- 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 50 g Kakaopulver
- 150 g dunkle Schokolade, gehackt
- 200 g entsteinte Kirschen, halbiert
- 5 ml Vanilleextrakt
- 1 g Salz

1. In einer Rührschüssel Vollmilch, Kristallzucker, Kakaopulver und Salz gut verquirlen.
2. Die Mischung unter ständigem Rühren bei geringer Hitze erwärmen, bis sich Zucker und Kakaopulver vollständig aufgelöst haben. Vom Herd nehmen und die gehackte dunkle Schokolade unterrühren, bis sie geschmolzen ist und eine glatte Masse entsteht. Vanilleextrakt und entsteinte Kirschen hinzufügen und gut vermengen.
3. Gießen Sie die Mischung in einen Ninja Creami Behälter und achten Sie dabei darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine glattere Textur zu erhalten.

Notizen:

Tropische Kokosnuss-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 400 ml Kokosmilch
- 100 ml Sahne
- 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 50 g Kokosraspeln
- 5 ml Vanilleextrakt
- 1 g Salz

1. Kokosmilch, Sahne und Kristallzucker in einer Rührschüssel verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Kokosraspeln, Vanilleextrakt und Salz unterrühren, bis alles gleichmäßig verteilt ist. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Pistazien-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 150 g Pistazien, geschält
- 500 ml Vollmilch
- 100 ml Sahne
- 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 5 ml Vanilleextrakt
- 1 g Salz

1. Pistazien in einem Mixer fein mahlen. In einer Rührschüssel gemahlene Pistazien, Vollmilch, Sahne, Zucker, Vanilleextrakt und Salz vermischen. Vermischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Rum-Rosinen-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 500 ml Vollmilch
- 200 ml Sahne
- 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 50 g Rosinen
- 50 ml dunkler Rum
- 1 Vanilleschote, aufgeschnitten und ausgekratzt
- 1 Prise Salz

1. Die Rosinen in einer kleinen Schüssel mindestens 1 Stunde lang in dunklem Rum einweichen. Vollmilch, Sahne, Kristallzucker, Vanillemark und Salz in einer Rührschüssel vermengen. Umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die in Rum eingeweichten Rosinen samt Rum in die Mischung geben. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Schokoladen-Chip-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 500 ml Vollmilch
- 100 ml Sahne
- 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 5 ml Vanilleextrakt
- 100 g dunkle Schokoladenstückchen

1. Vollmilch, Sahne, Kristallzucker und Vanilleextrakt in einer Rührschüssel verquirlen.
2. Verquirlen Sie so lange bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
3. Gießen Sie die Mischung in einen Ninja Creami Behälter und achten Sie dabei darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine glattere Textur zu erhalten.
7. Nach dem Verarbeiten die dunklen Schokoladenstückchen gleichmäßig unter das Eis heben.

Bananen-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 500 g reife Bananen, geschält und in Scheiben geschnitten
- 250 ml Vollmilch
- 100 ml Sahne
- 50 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 5 ml Vanilleextrakt
- 1 g Salz

1. Bananen, Vollmilch, Sahne, Zucker, Vanilleextrakt und Salz in einem Mixer glatt pürieren.
2. So lange pürieren bis die Masse schön geschmeidig ist.
3. Gießen Sie die Mischung in einen Ninja Creami Behälter und achten Sie dabei darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine glattere Textur zu erhalten.

Notizen:

Pfirsich-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 500 g reife Pfirsiche, geschält und entkernt
- 200 ml Sahne
- 150 ml Vollmilch
- 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 5 ml Vanilleextrakt
- 1 g Salz

1. Die Pfirsiche in einem Mixer glatt pürieren. In einer Rührschüssel das Pfirsichpüree, die Sahne, die Vollmilch, den Zucker, den Vanilleextrakt und das Salz vermengen. Umrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Honig-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 500 ml Vollmilch
- 200 ml Sahne
- 100 g Honig
- 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 1 Vanilleschote, aufgeschnitten und ausgekratzt
- 50 g Honigwabenstücke

1. In einer Rührschüssel Vollmilch, Sahne, Honig und Zucker vermischen. Verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Vanilleschote und die Samen zur Mischung geben und gut verrühren.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben. Die Honigwabenstücke vorsichtig unterheben, damit sie gleichmäßig verteilt sind.

Acai-Mix-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 200 g gemischte Beeren (Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren)
- 100 g Acai-Püree
- 250 ml Kokosmilch
- 50 g Agavensirup
- 5 ml Zitronensaft

1. Die gemischten Beeren, das Acai-Püree, die Kokosmilch, den Agavensirup und den Zitronensaft glatt pürieren.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Neapolitaner-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
6

ZUTATEN:

- 500 ml Vollmilch
- 200 ml Sahne
- 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 50 g Kakaopulver
- 1 Vanilleschote, ausgekratzt
- 100 g frische Erdbeeren, püriert
- 1 g Salz

1. In einer Rührschüssel Vollmilch, Sahne und Kristallzucker vermischen. Rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in drei gleiche Teile teilen. In den ersten Teil Kakaopulver einrühren, bis eine glatte Masse entsteht. In den zweiten Teil Vanillemark hinzufügen und gut vermischen. In den dritten Teil das Erdbeerpüree einrühren, bis alles gut vermischt ist.
3. Jede Mischung in separate Behälter füllen und 24 Stunden lang einfrieren. Jede Sorte separat im Ninja CREAMi gemäß den Anweisungen des Herstellers verarbeiten. Gießen Sie die Mischung in einen Ninja Creami Behälter und achten Sie dabei darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine glattere Textur zu erhalten.
7. Die verarbeiteten Eissorten in einem Behälter schichtweise übereinandergeben, um das klassische Neapolitaner-Aussehen zu erzielen.

Ahorn-Walnuss-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 500 ml Vollmilch
- 250 ml Sahne
- 100 g reiner Ahornsirup
- 80 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 100 g gehackte Walnüsse
- 5 ml Vanilleextrakt
- 1 g Salz

1. In einer Rührschüssel Vollmilch, Sahne, Ahornsirup, Kristallzucker, Vanilleextrakt und Salz verquirlen
2. So lange verquirlen bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
3. Gießen Sie die Mischung in einen Ninja Creami Behälter und achten Sie dabei darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine glattere Textur zu erhalten.
7. Rühren Sie die gehackten Walnüsse von Hand oder mit der Funktion „MIX-IN“ unter.

Mango-Ahorn-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 150 g Mangopüree
- ½ Teelöffel Vanille
- Ca. 200 g Vollfett-Kokosnusscreme
- 1 Esslöffel Ahornsirup
- 1 Esslöffel Milch

1. In einer Schüssel Mangopüree, Milch, Ahornsirup, Kokosnusscreme und Vanille gut verrühren, bis alles gut vermischt ist.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Hausgemachtes Kürbiseis



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 110 g Schlagsahne
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- ½ Teelöffel Kürbiskuchengewürz
- 6 Esslöffel Kürbispüree
- Ca. 200 g Kondensmilch

1. In einer Schüssel Milch, Kürbispüree, Kürbiskuchengewürz, Vanille und Sahne verrühren, bis alles gut vermischt ist.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Blutorange-Vanille-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Frischkäse
- Ca. 240 g Schlagsahne
- Ca. 240 ml Vollmilch
- Ca. 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- Saft und geriebene Schale von 2 Blutorangen

1. Den Frischkäse 10 Sekunden lang in der Mikrowelle aufweichen.
2. In einer großen Rührschüssel den weichen Frischkäse, die Sahne, die Vollmilch, den Kristallzucker, den Saft und die Schale der Blutorange, den Vanilleextrakt und eine Prise Salz glatt rühren.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Basilikum-Zitronen-Eis



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Frischkäse
- Ca. 240 g Schlagsahne
- Ca. 240 ml Vollmilch
- Ca. 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- Geriebene Schale von 2 Zitronen
- Ca. 5 g frisches Basilikum, fein gehackt
- Eine Prise Salz

1. Den Frischkäse 10 Sekunden lang in der Mikrowelle aufweichen.
2. In einer großen Schüssel den weichen Frischkäse, die Sahne, die Vollmilch, den Kristallzucker, Zitronenschale, gehacktes Basilikum und eine Prise Salz glatt rühren.
3. Gießen Sie die Mischung in einen Ninja Creami Behälter und achten Sie dabei darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine glattere Textur zu erhalten.

Espresso-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Frischkäse
- Ca. 240 g Schlagsahne
- Ca. 240 ml Vollmilch
- Ca. 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- Ca. 55 ml stark gebrühter Espresso, abgekühlt
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

1. Den Frischkäse 10 Sekunden lang in der Mikrowelle aufweichen.
2. In einer großen Schüssel den aufgeweichten Frischkäse, die Sahne, die Vollmilch, den Kristallzucker, den abgekühlten Espresso, den Vanilleextrakt und eine Prise Salz vermengen. Verquirlen, bis die Masse glatt ist.
3. Gießen Sie die Mischung in einen Ninja Creami Behälter und achten Sie dabei darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine glattere Textur zu erhalten.

Dulce De Leche-Eiscreme



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer Ihrer Wahl geben.
2. Mixen, bis eine dicke Masse entsteht.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 395 g Dulce de leche in Dosen
- Ca. 300 g Schlagsahne
- 1 Esslöffel Bourbon

Himbeer-Minze-Eiscreme



ZUBEREITUNG:

1. Den Frischkäse 10 Sekunden lang in der Mikrowelle aufweichen. In einer großen Schüssel den erweichten Frischkäse, die Sahne, die Vollmilch, den Kristallzucker, Himbeeren, gehackte Minze und eine Prise Salz verrühren, bis alles gut vermischt ist.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Frischkäse
- Ca. 240 g Sahne
- Ca. 240 ml Vollmilch
- Ca. 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- Ca. 120 g frische Himbeeren
- Ca. 10 g frische Minzblätter, fein gehackt

Mango-Butternusskürbis-Eiscreme



ZUBEREITUNG:

1. Kokosmilch in eine große Schüssel geben und mit dem Schneebesen glatt rühren. Zucker und Kardamom hinzugeben. Verquirlen, bis alles gut vermischt ist. Die Mango und den Kürbis pürieren. Anschließend zur flüssigen Masse hinzufügen und mit einem Gummispatel verrühren, bis alles eingearbeitet ist.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml ungesüßte Vollfett-Kokosnussmilch
- Ca. 50 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 1/4 Teelöffel Kardamom
- Ca. 125 g gehackte Mango
- Ca. 100 g gehackter, Butternusskürbis

Karamell-Bananen-Eiscreme



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Frischkäse
- 2 reife Bananen, in Scheiben geschnitten und karamellisiert
- Ca. 240 g Schlagsahne
- Ca. 240 ml Vollmilch
- Ca. 100 g brauner Zucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG:

1. Den Frischkäse 10 Sekunden lang in der Mikrowelle aufweichen.
2. Die Bananenscheiben in einer Pfanne mit etwas braunem Zucker karamellisieren, bis sie golden und weich sind. In einer großen Schüssel den aufgeweichten Frischkäse, die karamellisierten Bananen, die Sahne, die Vollmilch, den braunen Zucker, den Vanilleextrakt und eine Prise Salz vermengen. Verquirlen, bis alles gut vermischt ist.
3. Gießen Sie die Mischung in einen Ninja Creami Behälter und achten Sie dabei darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine glattere Textur zu erhalten.

Bourbon-Vanille-Eiscreme



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 240 g Schlagsahne
- Ca. 120 ml Vollmilch
- Ca. 75 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 1 Teelöffel Bourbon
- 1 Vanilleschote, der Länge nach aufgeschnitten und das Mark ausgekratzt
- Ca. 25 g Frischkäse, erweicht

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel die Sahne, die Vollmilch und den Kristallzucker verrühren. Das ausgekratzte Mark der Vanilleschote zusammen mit dem Bourbon und einer Prise Salz hinzufügen.
2. Den Frischkäse 10 Sekunden lang in der Mikrowelle erhitzen und dann mit dem Schneebesen verrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.
3. Gießen Sie die Mischung in einen Ninja Creami Behälter und achten Sie dabei darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine glattere Textur zu erhalten.

Molkereifreies Ingwer-Eis



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Hafermilch
- Ca. 65 g brauner Zucker (oder Kokosblütenzucker)
- 2 Teelöffel gemahlener Zimt
- 1 1/2 Teelöffel gemahlener Ingwer
- 1/2 Teelöffel gemahlene Nelken

1. Alle Zutaten in einen kleinen Topf geben und mit dem Schneebesen verrühren, bis sie sich verbinden. 5 Minuten auf dem Herd bei mittlerer Hitze kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Red-Velvet-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Frischkäse, erweicht
- Ca. 240 g Schlagsahne
- Ca. 240 ml Vollmilch
- Ca. 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker)
- 2 Esslöffel ungesüßtes Kakaopulver
- 1 Teelöffel rote Lebensmittelfarbe
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

1. Den Frischkäse 10 Sekunden lang in der Mikrowelle aufweichen. In einer großen Schüssel den weichen Frischkäse, die Sahne, die Vollmilch, den Zucker, das Kakaopulver, die rote Lebensmittelfarbe, den Vanilleextrakt und eine Prise Salz verrühren, bis die Masse glatt und gut vermischt ist. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Kokosnuss-Kaffee-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 1 1/2 Esslöffel Instantkaffee
- Ca. 180 g Kokosnusscreme
- Ca. 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker)
- Ca. 240 ml Reismilch
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

1. Kokosmilch in eine große Schüssel geben und mit dem Schneebesen glatt rühren. Zucker und Kardamom hinzugeben. Verquirlen, bis alles gut vermischt ist. Die Mango und den Kürbis pürieren. Anschließend zur flüssigen Masse hinzufügen und mit einem Gummispatel verrühren, bis alles eingearbeitet ist. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

ZUCKERARMIE

E I S C R E M E S



Keto-Vanille-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 5 ml Vanilleextrakt
- 200 g Schlagsahne
- 60 g Erythrit
- 2 g Xanthan
- 500 ml Mandelmilch

1. In einer Rührschüssel Mandelmilch, Sahne, Vanilleextrakt verrühren. Anschließend Erythrit und Xanthan unterrühren und gut vermengen. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
2. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
3. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.

Protein-Schokoladen-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 300 g Schlagsahne
- 100 g dunkle Schokolade,
- 100 g Schokoladenproteinpulver
- 80 g Erythrit
- 40 g Kakaopulver
- 750 ml Vollmilch

1. In einer Rührschüssel Milch, Sahne, Eiweißpulver, Kakaopulver und Erythrit verrühren. Die geschmolzene Zartbitterschokolade unterrühren. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
2. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
3. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.

Keto-Himbeer-Vanille-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 400 g Himbeeren
- 5 ml Vanilleextrakt
- 500 ml Kokosnussmilch
- 60 g Erythritol

1. Die Hälfte der Himbeeren, Kokosmilch, Erythrit und Vanilleextrakt in einem Mixer pürieren, bis sie glatt sind.
2. Die Konsistenz sollte geschmeidig sein. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
3. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
4. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.

Joghurt-Honig-Eiscreme



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 80 g Honig
- 500 g griechischer Vollfettjoghurt
- 200 ml Vollmilch
- 5 ml Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG:

1. In einer Rührschüssel den griechischen Joghurt, die Milch, den Honig und den Vanilleextrakt verquirlen, bis die Masse glatt ist.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Milchfreie Kokosnuss-Eiscreme



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
6

ZUTATEN:

- 750 ml Vollfett-Kokosnussmilch
- 50 g getrocknete Kokosnuss
- 5 ml Vanilleextrakt
- 100 g Ahornsirup

ZUBEREITUNG:

1. In einer Rührschüssel die Kokosmilch, den Ahornsirup und den Vanilleextrakt verquirlen, bis alles gut vermischt ist.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Zuckerfreie Mandelbutter-Eiscreme



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
6

ZUTATEN:

- 250 ml Mandelmilch
- 50 g Mandelbutter
- 100 g Schlagsahne
- 3 g Zimt
- 30 g Erythritol

ZUBEREITUNG:

1. In einer Rührschüssel Mandelmilch, Sahne, Mandelbutter, Erythrit und Zimt glatt rühren.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Protein-Erdnussbutter-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 60 g Vanille-Eiweißpulver
- 200 g Schlagsahne
- 500 ml Vollmilch
- 80 g Erdnussbutter
- 50 g Erythritol

1. In einer Rührschüssel Milch, Sahne, Erdnussbutter, Eiweißpulver und Erythrit glatt rühren. Verrühren Sie so lange bis eine cremige Konsistenz entstanden ist. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
2. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
3. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.

Banane-Zimt-Eiweiß-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 250 g reife Bananen
- 30 g Vanille-Eiweißpulver
- 150 ml Mandelmilch
- 3 g Zimt

1. Die Bananen in einer Schüssel pürieren, bis sie glatt sind. Mandelmilch, Proteinpulver und Zimt hinzufügen und verrühren, bis alles gut vermischt ist. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
2. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
3. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.

Zitronen-Käsekuchen-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 30 ml Zitronensaft
- 500 ml Mandelmilch
- 60 g Erythritol
- 100 g Frischkäse
- 5 g Zitronenschale

1. Mandelmilch, Frischkäse, Erythrit, Zitronensaft und Zitronenschale in einem Mixer pürieren, bis sie glatt sind.
2. Die Konsistenz sollte geschmeidig sein. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
3. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
4. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.

Low-Carb-Himbeer-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 400 g Himbeeren
- 200 g Schlagsahne
- 80 g Erythrit
- 5 ml Vanilleextrakt

1. Die Himbeeren in einem Mixer pürieren, bis sie glatt sind.
2. Sahne, Erythrit und Vanilleextrakt hinzufügen und mixen, bis alles gut vermischt ist.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Vegane Mango-Kokonuss-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 300 ml vollfette Kokosnussmilch
- 5 ml Vanilleextrakt
- 80 g Ahornsirup
- 400 g reife Mango, in Stücke geschnitten

1. Die Mango in einem Mixer pürieren, bis sie glatt ist.
2. Kokosmilch, Ahornsirup und Vanilleextrakt hinzufügen und mixen, bis alles gut vermischt ist.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Matcha-Grüntee-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 10 g Matcha-Grünteepulver
- 500 ml Vollmilch
- 80 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 200 g Schlagsahne

1. In einer Rührschüssel Milch, Sahne, Zucker und Matcha-Pulver verquirlen, bis alles gut vermischt ist.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Keto-Schoko-Mandel-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 500 ml Mandelmilch
- 50 g Kakaopulver
- 60 g Erythrit
- 5 ml Vanilleextrakt

1. In einer Rührschüssel Mandelmilch, Kakaopulver, Erythrit und Vanilleextrakt glatt rühren. Die Konsistenz sollte geschmeidig sein.
2. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
3. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
4. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
5. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.

Keto-Erdbeer-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 500 ml Kokosnussmilch
- 60 g Erythritol
- 400 g Erdbeeren, geschält

1. Erdbeeren, Kokosmilch und Erythrit in einem Mixer pürieren, bis sie glatt sind. Die Konsistenz sollte geschmeidig sein.
2. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
3. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
4. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
5. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.

Pekannuss-Ahorn-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 400 ml Kokosmilch
- 100 ml Ahornsirup
- 1 Vanilleschote, ausgekratzt
- 50 g Pekannüsse, gehackt
- 30 g Kokoszucker
- 1 g Meersalz

1. Kokosmilch, Ahornsirup, Vanillemark, Kokoszucker und Meersalz in einer Rührschüssel vermengen.
2. Gut verrühren. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
3. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
4. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.
5. Die gehackten Pekannüsse unterrühren und sofort servieren.



PROTEIN

E I S C R E M E S

Erdbeer-Bananen-Eiscreme



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben.
2. So lange pürieren, bis die Masse geschmeidig ist.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 1 (340 ml) Flasche Erdbeer-Proteinshake
- 1 kleine Banane, in Scheiben geschnitten und gefroren
- Ca. 70 g gefrorene Erdbeeren
- 1 Messlöffel Vanille-Proteinpulver

Griechisches Joghurteis mit Vanille



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben. So lange pürieren, bis die Masse geschmeidig ist.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 240 g normaler griechischer Joghurt
- 120 ml Vanille-Proteinshake
- 1 Messlöffel Vanille-Proteinpulver
- 1 Esslöffel Honig
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt

Erdbeer-Käsekuchen-Eis



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben.
2. So lange pürieren, bis die Masse geschmeidig ist.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 1 Messlöffel Erdbeerproteinpulver
- Ca. 110 g Hüttenkäse
- Ca. 120 ml ungesüßte Mandelmilch
- Ca. 50 g gehackte Erdbeeren
- 1 Esslöffel Frischkäse
- 2 Esslöffel Agavensirup oder Ahornsirup

Bananeneis



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 1 reife Banane, in Scheiben geschnitten
- 1 Messlöffel Zimt- oder Vanille-Proteinpulver
- Ca. 180 ml Hafermilch
- 2 Esslöffel Mandelbutter
- ½ Teelöffel gemahlener Zimt
- 1 Esslöffel Honig

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben.
2. So lange pürieren, bis die Masse geschmeidig ist.
3. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.

Drachenfrucht-Lite-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 360 ml ungesüßte Vanille-Mandelmilch
- Ca. 135 g gefrorene Drachenfruchtwürfel
- 1 Messlöffel Proteinpulver ohne Geschmack oder mit Beerengeschmack
- 1 Esslöffel Agavennektar oder zuckerfreier Sirup
- ½ Teelöffel Zitronensaft

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben.
2. So lange pürieren, bis die Masse geschmeidig ist.
3. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.

Notizen:

Schokoladen-Erdnussbutter-Eiscreme



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben.
2. So lange pürieren, bis die Masse geschmeidig ist.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 1 (340 ml) Flasche Schokoladenproteinshake
- 2 Esslöffel Erdnussbutter
- 1 Esslöffel Kakaopulver
- 1 Messlöffel Schokoladenproteinpulver
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt

Erdbeer-Bananen-Eiscreme



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis sie glatt sind.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 1 (340 ml) Flasche Erdbeer-Proteinshake
- 1 kleine Banane, in Scheiben geschnitten und gefroren
- Ca. 70 g gefrorene Erdbeeren
- 1 Messlöffel Vanille-Proteinpulver

Pfirsicheis



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis sie glatt sind.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 1 (340 ml) Flasche Vanille-Proteinshake
- Ca. 120 g frischer oder gefrorener Pfirsich, geschält und zerkleinert
- Ca. 60 g normaler griechischer Joghurt
- 1 Esslöffel Honig
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- Eine Prise Zimt (optional)

Blaubeereis



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 1 (340 ml) Flasche Vanille-Proteinshake
- Ca. 75 g frische oder gefrorene Blaubeeren
- Ca. 60 g griechischer Joghurt
- 1 Esslöffel Ahornsirup
- ½ Teelöffel Zitronensaft
- ¼ Teelöffel Vanilleextrakt

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben.
2. So lange pürieren, bis die Masse geschmeidig ist.
3. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.

Hüttenkäse-Tiramisu-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 225 g Hüttenkäse
- Ca. 60 ml gebrühter Espresso, abgekühlt
- 2 Esslöffel Vanilleproteinpulver
- 1 Esslöffel Kakaopulver
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben.
2. So lange pürieren, bis die Masse geschmeidig ist.
3. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.

Notizen:

A close-up photograph of a silver, reflective bowl filled with light-colored ice cream. The ice cream is topped with fresh fruit, including orange slices and green mint leaves. A bright blue rectangular box is overlaid on the center of the image, containing the text 'LIGHT' and 'E I S C R E M E S'.

LIGHT

E I S C R E M E S

Schokoladeneiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 180 g ungesüßte Kokosnusscreme
- 3 Esslöffel Mönchsfrucht-Süßstoff mit Erythritol
- 2 Esslöffel dunkles Kakaopulver
- 1 Esslöffel roher Agavennektar
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 240 ml Schokoladen-Hafermilch

1. In einer großen Schüssel die ungesüßte Kokosnusscreme glatt rühren.
2. Den Süßstoff aus Mönchsfrüchten, das dunkle Kakaopulver, den Agavennektar und den Vanilleextrakt hinzufügen und verrühren, bis sich der Süßstoff aus Mönchsfrüchten aufgelöst hat. Die Schokoladen-Hafermilch hinzufügen und mit dem Schneebesen verrühren.
3. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „LIGHT ICE CREAM“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.

Berry-Berry-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Magermilch
- Ca. 240 g fettarmer griechischer Joghurt
- Ca. 120 g gemischte Beeren (Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren usw.), frisch oder gefroren
- Ca. 170 g Honig oder Agavendicksaft
- 1 Esslöffel Zitronenschale

1. In einem Mixer die gemischten Beeren, Magermilch, griechischen Joghurt, Honig oder Agavendicksaft und Zitronenschale vermischen.
2. Pürieren, bis die Mischung glatt und gut vermischt ist.
3. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „LIGHT ICE CREAM“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.

Notizen:

Mango-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Magermilch
- Ca. 240 g fettarmer griechischer Joghurt
- Ca. 190 g Mangopüree (frisch oder aus der Dose)
- Ca. 100 g zuckerfreier Süßstoff (z.B. Stevia/Erythrit)
- 1 Esslöffel Limettensaft
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

1. Mangopüree, Magermilch, griechischen Joghurt, zuckerfreien Süßstoff, Limettensaft und Vanilleextrakt in einem Mixer glatt rühren.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Kaffee-Karamell-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Magermilch
- Ca. 240 g fettarme Schlagsahne
- Ca. 120 ml stark gebrühter Kaffee oder Espresso, abgekühlt
- Ca. 160 g zuckerfreier Karamellsirup
- 1 Esslöffel Frischkäse, erweicht
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

1. In einer großen Schüssel Magermilch, fettarme Sahne, abgekühlten Kaffee oder Espresso, zuckerfreien Karamellsirup und Vanilleextrakt verquirlen, bis alles gut vermischt ist. Den Frischkäse 10 Sekunden lang in der Mikrowelle erhitzen und dann mit dem Schneebesen in die Kaffeemischung einrühren, bis sie glatt ist. Die Mischung etwas abkühlen lassen.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Kokosnuss-Limetten-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml leichte Kokosnussmilch
- Ca. 120 ml Magermilch
- Ca. 100 g zuckerfreier Süßstoff (wie Stevia oder Erythritol)
- 1 Esslöffel Frischkäse, erweicht
- 1 Esslöffel Limettenschale
- 2 Esslöffel Limettensaft
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

1. In einer großen Schüssel leichte Kokosmilch, Magermilch, zuckerfreien Süßstoff, Limettenschale, Limettensaft und Vanilleextrakt vermischen. Mit dem Schneebesen verrühren, bis alles gut vermischt ist.
2. Den Frischkäse 10 Sekunden lang in der Mikrowelle erhitzen und dann mit dem Schneebesen in die Mischung einrühren, bis sie glatt ist und keine Klümpchen mehr aufweist. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Erdbeer-Basilikum-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 250 g frische Erdbeeren, geschält
- Ca. 120 ml Mandelmilch (oder jede andere pflanzliche Milch)
- Ca. 120 g griechischer Joghurt (für eine vegane Variante milchfreien Joghurt verwenden)
- Ca. 85 g Honig oder Agavendicksaft (nach Geschmack)
- Ca. 10 g frische Basilikumblätter, gehackt
- Saft von 1/2 Zitrone

1. Die Erdbeeren, die Mandelmilch, den griechischen Joghurt, den Honig oder Agavendicksaft, die Basilikumblätter und den Zitronensaft in einen Mixer geben. Pürieren, bis die Mischung glatt ist.
2. Schmecken Sie die Mischung ab und passen Sie die Süße bei Bedarf durch Zugabe von mehr Honig oder Agavendicksaft an. Die Mischung durch ein feinmaschiges Sieb in eine Rührschüssel gießen, um große Basilikumstücke oder Erdbeerkerne zu entfernen und eine glatte Textur zu gewährleisten.
3. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „LIGHT ICE CREAM“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.

Birnen-Ingwer-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 500 g reife Birnen, geschält und entkernt
- 200 ml fettarme Milch
- 100 ml Naturjoghurt
- 50 g Honig
- 10 g frischer Ingwer, gerieben
- 5 ml Zitronensaft

1. Birnen, Milch, Joghurt, Honig in einem Mixer pürieren.
2. Geben Sie dann während der Mixer noch läuft Ingwer und Zitronensaft dazu. Achten Sie darauf dass die Masse schön geschmeidig ist.
3. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „LIGHT ICE CREAM“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.

A close-up photograph of a bowl of mango ice cream. A single scoop of light orange ice cream is topped with a fresh green mint leaf. The bowl is made of a dark, reflective metal. The background is dark and out of focus.

MILCHFREIE

E I S C R E M E S

Schokolade-Avocado-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 2 reife Avocados, geschält und entkernt
- Ca. 240 ml Kokosnussmilch (Vollfett)
- Ca. 125 g Agavensirup oder Ahornsirup
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 2 Esslöffel Limettensaft

1. Avocados, Kokosmilch, Agave oder Ahornsirup, Vanilleextrakt und Limettensaft in einem Mixer pürieren, bis die Mischung glatt und cremig ist.
2. Die pürierte Mischung in eine große Schüssel geben.
3. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.

Erdbeer-Kokosnuss-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Kokosnussmilch (Vollfett)
- Ca. 120 g Erdbeeren, frisch oder gefroren
- Ca. 165 g Agavensirup oder Ahornsirup
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 Esslöffel Limettensaft

1. Erdbeeren, Kokosmilch, Agave oder Ahornsirup, Vanilleextrakt und Limettensaft in einem Mixer pürieren, bis sie glatt sind.
2. Die pürierte Mischung in eine große Schüssel geben.
3. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.

Notizen:

Heidelbeer-Mandel-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Mandelmilch
- Ca. 150 g frische oder gefrorene Heidelbeeren
- Ca. 165 g Agavensirup oder Ahornsirup
- 1 Esslöffel Mandelbutter
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 2 Esslöffel Blaubeermarmelade (für den Strudel)

1. Mandelmilch, Blaubeeren, Agavendicksaft oder Ahornsirup, Mandelbutter und Vanilleextrakt in einem Mixer pürieren, bis sie glatt sind. Die Mischung in eine große Schüssel umfüllen.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.
3. Nach der Verarbeitung die Blaubeermarmelade vorsichtig mit einem Löffel einrühren, um einen Wirbeleffekt zu erzielen.

Zimt-Gewürzapfel-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Mandelmilch
- Ca. 245 g Apfelmus oder gedünstete Äpfel
- Ca. 165 g Agavensirup oder Ahornsirup
- 1 Esslöffel gemahlener Zimt
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

1. Mandelmilch, Apfelmus, Agavendicksaft oder Ahornsirup, gemahlener Zimt und Vanilleextrakt in einem Mixer pürieren, bis alles glatt ist. Die Mischung in eine große Schüssel umfüllen.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Avocado-Limetten-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 30 ml Limettensaft
- 40 g Erythritol
- 250 ml Kokosnussmilch
- 5 g Limettenschale
- 2 reife Avocados

1. Avocados, Kokosmilch, Erythrit, Limettensaft und Limettenschale in einem Mixer pürieren, bis sie glatt sind.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Vegane Schokoladen-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 5 ml Vanilleextrakt
- 500 ml Vollfett-Kokosnussmilch
- 60 g Ahornsirup
- 80 g Kakaopulver

1. In einer Rührschüssel die Kokosmilch, das Kakaopulver, den Ahornsirup und den Vanilleextrakt glatt rühren.
2. Die Konsistenz sollte geschmeidig sein. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
3. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
4. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.

Mandelmilch-Vanille-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 60 g Ahornsirup
- 500 ml Mandelmilch
- 5 ml Vanilleextrakt

1. Mandelmilch, Ahornsirup und Vanilleextrakt in einer Rührschüssel verquirlen, bis sie sich verbinden.
2. Die Konsistenz sollte geschmeidig sein. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
3. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
4. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.

Geröstete Kokosnuss-Mango-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 400 ml Kokosmilch
- 200 g reife Mango, gewürfelt
- 50 g geröstete Kokosflocken
- 60 g Kokosblütenzucker
- 5 ml Vanilleextrakt

1. Kokosmilch, Mangowürfel, Zucker, Vanilleextrakt und Salz in einen Mixer geben. Mixen, bis eine glatte Masse entsteht.
2. Die Mischung in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die gerösteten Kokosflocken unterrühren.
3. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.

Hafermilch-Erdbeer-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 60 g Ahornsirup
- 400 g Erdbeeren
- 500 ml Hafermilch

1. Die Erdbeeren, die Hafermilch und den Ahornsirup in einem Mixer pürieren, bis sie glatt sind.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Cashewbutter-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 5 ml Vanilleextrakt
- 40 g Ahornsirup
- 250 ml Cashewmilch
- 50 g Cashewbutter

1. Cashewmilch, Cashewbutter, Ahornsirup und Vanilleextrakt in einer Rührschüssel verquirlen, bis sie glatt sind.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Kokosnuss-Schoko-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 80 g dunkle Schokolade
- 40 g Kakaopulver
- 60 g Ahornsirup
- 500 ml Vollfett-Kokosnussmilch

1. In einer Rührschüssel Kokosmilch, geschmolzene Zartbitterschokolade, Kakaopulver und Ahornsirup verrühren.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Vegane Erdnussbutter-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 5 ml Vanilleextrakt
- 500 ml Mandelmilch
- 60 g Ahornsirup
- 80 g Erdnussbutter

1. In einer Rührschüssel Mandelmilch, Erdnussbutter, Ahornsirup und Vanilleextrakt glatt rühren. Die Konsistenz sollte geschmeidig sein. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
2. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
3. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.

Pina-Colada-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 400 g Ananas, in Stücke geschnitten
- 60 g Ahornsirup
- 5 ml Vanilleextrakt
- 500 ml Vollfett-Kokosnussmilch

1. Ananas, Kokosmilch, Ahornsirup und Vanilleextrakt in einem Mixer pürieren, bis sie glatt sind. Die Konsistenz sollte geschmeidig sein. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
2. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
3. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.

Limetten-Kokosnuss-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 400 ml Kokosmilch
- 100 ml Kokoscreme
- 80 g Agavensirup
- 60 ml frischer Limettensaft
- 1 TL Limettenschale
- 1/4 TL Meersalz

1. Kokosmilch, Kokoscreme und Agavensirup in einer Rührschüssel glatt rühren. Den frischen Limettensaft, die Limettenschale und das Meersalz hinzufügen und gut vermischen. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
2. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.



MIX-IN

E I S C R E M E S

Cookies & Cream Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 500 ml Vollmilch
- 200 ml Sahne
- 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 5 ml Vanilleextrakt
- 100 g Schokoladenkekse, zerkleinert

1. In einer Rührschüssel Vollmilch, Sahne, Kristallzucker und Vanilleextrakt vermischen.
2. Rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
3. Die Mischung in den Ninja Creami-Behälter füllen und den Deckel fest verschließen.
4. Die Mischung 24 Stunden lang einfrieren, damit sie fest wird.
5. Nach dem Einfrieren den Deckel abnehmen und den Behälter in die Ninja Creami-Maschine stellen.
6. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
7. Geben Sie die zerkleinerten Schokoladenkekse zum verarbeiteten Eis und vermischen Sie alles mit der Funktion „MIX-IN“.

Pekannusskuchen-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 240 g Schlagsahne
- Ca. 120 ml Vollmilch
- 6 Esslöffel brauner Zucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 4 Esslöffel dunkler Maissirup
- 3 Esslöffel gehackte Pekannüsse, geröstet, plus extra zum Einrühren
- 3 Esslöffel Teigstücke (Lieblingsgebäck)
- 1 Esslöffel Frischkäse, erweicht
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 Esslöffel Ahornsirup

1. In einer großen Schüssel Sahne, Vollmilch, braunen Zucker, dunklen Maissirup, Vanilleextrakt und Ahornsirup verrühren. Verquirlen, bis der Zucker aufgelöst ist.
2. Den Frischkäse 10 Sekunden lang in der Mikrowelle aufweichen, dann mit dem Schneebesen in die Sahnemischung einrühren, bis sie glatt ist.
3. Die gerösteten und gehackten Pekannüsse unterrühren.
4. Die Mischung in den Creami Behälter füllen und 24 Stunden lang einfrieren.
5. Nehmen Sie den Deckel des Creami Behälter ab und setzen Sie ihn in den Ninja Creami ein.
6. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
7. Nach dem Schütteln mit einem Löffel ein 1,5 cm großes Loch bis zum Boden des Behälters schaffen.
8. Weitere geröstete Pekannüsse und Kuchenstückchen in das Loch geben.
9. Verwenden Sie die Funktion „MIX-IN“ für eine weitere Minute.
10. Für eine weiche Konsistenz sofort servieren oder für eine festere Konsistenz 1-2 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

Schwarzwälder-Kirschtorte-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 240 g Schlagsahne
- Ca. 120 ml Vollmilch
- 6 Esslöffel Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 4 Esslöffel Kakaopulver
- 3 Esslöffel Kirschmarmelade
- 3 Esslöffel Schokoladenkuchen, zerkrümelt
- 2 Esslöffel dunkle Schokoladenraspeln
- 1 Esslöffel Frischkäse, erweicht
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

1. Schlagsahne, Vollmilch, Kristallzucker, Kakaopulver und Vanilleextrakt in einer großen Schüssel verquirlen, bis alles gut vermischt ist.
2. Den Frischkäse 10 Sekunden lang in der Mikrowelle aufweichen und dann in die Sahnebasis einrühren, bis sie glatt ist.
3. Die Mischung in den Creami Behälter gießen und 24 Stunden lang einfrieren.
4. Den Deckel des Creami Behälters abnehmen und den Behälter in den Ninja Creami stellen.
5. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
6. Nach dem Schütteln mit einem Löffel ein 1,5 cm breites Loch bis zum Boden des Behälters machen.
7. Kirschkonfitüre in das Loch geben, dann den zerbröckelten Schokoladenkuchen und die Zartbitterschokoladenraspeln hineinstreuen.
8. Den Deckel wieder aufsetzen und die Funktion „MIX-IN“ für eine weitere Minute verwenden.
9. Für eine weiche Konsistenz sofort servieren oder für eine festere Konsistenz 1-2 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

Weißer Schokolade-Himbeer-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 240 g Schlagsahne
- Ca. 120 ml Vollmilch
- 6 Esslöffel Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 4 Esslöffel weiße Schokoladensplitter, geschmolzen
- 3 Esslöffel Himbeerkonfitüre
- 3 Esslöffel weiße Schokoladenspäne zum Einrühren
- 1 Esslöffel Frischkäse, erweicht
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

1. Sahne, Vollmilch und Zucker in einer großen Schüssel mit dem Schneebesen verrühren, bis sich der Zucker auflöst.
2. Die geschmolzene weiße Schokolade und den Vanilleextrakt einrühren, bis die Masse gleichmäßig ist.
3. Den Frischkäse 10 Sekunden lang in der Mikrowelle erhitzen und dann mit dem Schneebesen in die Mischung einrühren, bis sie glatt ist.
4. Die Masse in den Creami Behälter gießen und 24 Stunden lang einfrieren.
5. Den Deckel vom Creami Behälter abnehmen und den Behälter in den Ninja Creami einsetzen.
6. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
7. Mit einem Löffel ein 1,5 cm großes Loch in den Boden des Behälters stechen. Himbeerkonfitüre in das Loch geben und weiße Schokoladenstückchen hinzufügen. Den Deckel wieder aufsetzen und die Funktion „MIX-IN“ für eine weitere Minute verwenden.
8. Für eine weiche Textur sofort servieren oder für eine festere Konsistenz 1-2 Stunden einfrieren.

Mandel-Kokos-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 240 g Schlagsahne
- Ca. 120 ml Kokosnussmilch
- 6 Esslöffel Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 4 Esslöffel geraspelte, gesüßte Kokosnuss
- 3 Esslöffel Milkschokoladenstückchen, geschmolzen
- 3 Esslöffel ganze Mandeln, gehackt, plus extra zum Untermischen
- 1 Esslöffel Frischkäse, erweicht
- 1 Teelöffel Kokosnuss-Extrakt

1. In einer großen Schüssel die Schlagsahne, die Kokosmilch, den Kristallzucker und den Kokosnuss-Extrakt mit dem Schneebesen verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Den Frischkäse 10 Sekunden lang in der Mikrowelle erwärmen, dann in die Mischung einrühren, bis sie glatt ist.
3. Die geschmolzene Milkschokolade unterrühren, bis die Masse homogen ist. Die Kokosraspeln und die gehackten Mandeln hinzufügen und umrühren, um sie gleichmäßig zu verteilen.
4. Die Masse in den Creami Behälter füllen und 24 Stunden lang einfrieren.
5. Nach dem Einfrieren den Deckel des Creami Behälter abnehmen und den Behälter in den Ninja Creami stellen.
6. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
7. Mit einem Löffel ein 1,5 cm großes Loch in den Boden des Behälters stechen. Zusätzlich gehackte Mandeln in das Loch geben.
8. Den Deckel wieder aufsetzen und die Funktion „MIX-IN“ für eine weitere Minute verwenden.
9. Für eine weiche Textur sofort servieren oder für eine festere Konsistenz 1-2 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

Schokolade-Haselnuss-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 240 g Schlagsahne
- Ca. 120 ml Vollmilch
- 6 Esslöffel Schokoladen-Haselnuss-Aufstrich
- 4 Esslöffel gehackte Haselnüsse, plus extra zum Einrühren
- 3 Esslöffel Schokoladenstücke zum Einrühren
- 1 Esslöffel Frischkäse, erweicht
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

1. In einer großen Schüssel die Sahne, die Vollmilch, den Schokoladen-Haselnuss-Aufstrich und den Vanilleextrakt verquirlen, bis alles gut vermischt ist. Den Frischkäse 10 Sekunden lang in der Mikrowelle erhitzen und dann verquirlen, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind.
2. Den Boden in das Creami Behälters füllen und 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach dem Gefrieren den Deckel vom Creami Behälter abnehmen und den Behälter in den Ninja Creami einsetzen.
4. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
5. Mit einem Löffel ein 1,5 cm großes Loch in den Boden des Behälters stechen. Geben Sie zusätzlich gehackte Haselnüsse und Schokoladenstücke in das Loch. Den Deckel wieder aufsetzen und die Funktion „MIX-IN“ für eine weitere Minute verwenden.
6. Für eine weiche Konsistenz sofort servieren oder für eine festere Konsistenz 1-2 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

Creamy-Cake-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 240 g Schlagsahne
- Ca. 120 ml Vollmilch
- 6 Esslöffel Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 4 Esslöffel Kuchenmischung (Schoko- oder Vanillegeschmack)
- 3 Esslöffel Regenbogenstreusel, plus extra zum Untermischen
- 3 Esslöffel Vanillekuchen, gewürfelt, plus extra zum Einrühren
- 1 Esslöffel Frischkäse, erweicht
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

1. In einer großen Schüssel die Sahne, die Vollmilch, den Zucker, die Backmischung und den Vanilleextrakt verrühren. Verquirlen, bis der Zucker und die Kuchenmischung vollständig aufgelöst sind.
2. Den Frischkäse 10 Sekunden lang in der Mikrowelle erhitzen und dann in die Mischung einrühren, bis sie glatt ist.
3. Die 3 Esslöffel Regenbogenstreusel und die gewürfelten Vanillekuchenstücke unterrühren.
4. Die Mischung in das Creami Behälter füllen und für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Entfernen Sie den Deckel vom gefrorenen Creami Behälter und setzen Sie ihn in den Ninja Creami ein.
5. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
6. Nach dem Schütteln mit einem Löffel ein 1,5 cm großes Loch bis zum Boden des Behälters machen.
7. Zusätzliche Regenbogenstreusel und Kuchenwürfel in das Loch schichten.
8. Den Deckel wieder aufsetzen und die Funktion „MIX-IN“ für eine weitere Minute verwenden.
9. Für eine weiche Textur sofort servieren oder für eine löffelbare Konsistenz 1-2 Stunden einfrieren.

Marshmallow-Fluff-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 240 g Schlagsahne
- Ca. 120 ml Vollmilch
- 6 Esslöffel Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 4 Esslöffel Kakaopulver
- 3 Esslöffel Marshmallow-Fluff (Marshmallow-Creme)
- 3 Esslöffel zerkleinerte Graham Cracker (oder Butterkekse), plus extra zum Untermischen
- 2 Esslöffel Schokoladenstücke, plus andere zum Einrühren
- 1 Esslöffel Frischkäse, erweicht
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

1. In einer großen Schüssel die Sahne, die Vollmilch, den Kristallzucker, das Kakaopulver und den Vanilleextrakt verquirlen, bis sie gut vermischt sind.
2. Den Frischkäse 10 Sekunden lang in der Mikrowelle erhitzen und dann mit dem Schneebesen unter die Mischung rühren, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind.
3. Die Marshmallow-Creme unterrühren, bis sie gleichmäßig verteilt sind.
4. Die Mischung in den Creami Behälter füllen und 24 Stunden lang einfrieren.
5. Entfernen Sie den Deckel des Creami Behälters und stellen Sie den Behälter in den Ninja Creami.
6. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „ICE CREAM“.
7. Nach dem Schütteln mit einem Löffel ein 1,5 cm großes Loch bis zum Boden des Behälters machen. Fügen Sie zusätzlich zerkleinerte Graham Cracker (Butterkekse) und Schokoladensplitter als Zutaten in das Loch.
8. Verwenden Sie die Funktion „MIX-IN“ für eine weitere Minute.
9. Für eine weiche Textur sofort servieren oder für eine traditionellere Eiskonsistenz weitere 1-2 Stunden einfrieren.



MILCHSHAKE

REZEPTE

Schokoladen-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 80 g Schokoladensirup
- 40 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 500 ml Vollmilch
- 200 g Schlagsahne
- 50 g Kakaopulver

1. In einer Rührschüssel Milch, Sahne, Schokoladensirup, Kakaopulver und Streuzucker glatt rühren.
2. Für die zuckerfreie Variante können sie auch Birkenzucker anstelle von Kristallzucker (Haushaltszucker) verwenden.
3. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 1-2 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „MILKSHAKE“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.
7. Sofort mit Schlagsahne und Schokoladenraspeln servieren, falls gewünscht.

Vanille-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 200 g Schlagsahne
- 80 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 10 ml Vanilleextrakt
- 500 ml Vollmilch

1. In einer Rührschüssel die Milch, die Sahne, den Zucker und den Vanilleextrakt verquirlen, bis alles gut vermischt ist.
2. Für die zuckerfreie Variante können sie auch Birkenzucker anstelle von Kristallzucker (Haushaltszucker) verwenden.
3. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 1-2 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „MILKSHAKE“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.
7. Sofort mit Schlagsahne servieren, falls gewünscht.

Notizen:

Cookies & Cream-Milchshake



ZUBEREITUNG:

1. In einer Rührschüssel die Milch, die Sahne und den Zucker verquirlen, bis alles gut vermischt ist.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.
3. Mit Kekskrümel bestreuen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 500 ml Vollmilch
- 200 g Schlagsahne
- 80 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 100 g Schokoladen-Sandwich-Kekse, grob zerkleinert

Erdnussbutter-Bananen-Milchshake



ZUBEREITUNG:

1. Bananen, Erdnussbutter, Milch, Sahne und Honig in einem Mixer pürieren, bis sie glatt sind.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.
3. Mit zerstoßenen Erdnüssen oder Bananenscheiben obenauf servieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 100 g Schlagsahne
- 250 ml Vollmilch
- 50 g Erdnussbutter
- 30 g Honig
- 2 reife Bananen

Erdbeer-Käsekuchen-Milchshake



ZUBEREITUNG:

1. Die Erdbeeren, den Frischkäse, die Milch, die Sahne und den Zucker in einem Mixer pürieren, bis sie glatt sind.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.
3. Bei Bedarf mit zerbröselten Keksen bestreuen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 50 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 100 g Erdbeeren
- 200 g Schlagsahne
- 80 g Frischkäse
- 500 ml Vollmilch

Keto-Schoko-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 200 g Schlagsahne
- 50 g Kakaopulver
- 500 ml Mandelmilch
- 40 g Erythritol

1. Mandelmilch, Sahne, Kakaopulver und Erythrit in einer Rührschüssel verrühren.
2. So lange mischen/verrühren bis eine glatte, cremige Masse entsteht.
3. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 1-2 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „MILKSHAKE“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.
7. Sofort mit Zartbitterschokoladenraspeln servieren, falls gewünscht.

Kaffee-Milchshake #1



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 200 ml Mandelmilch
- 40 g Honig
- 80 g Vanille-Proteinpulver
- 500 ml gebrühter Kaffee

1. Kaffee, Mandelmilch, Proteinpulver und Honig in einem Mixer pürieren, bis sie glatt sind.
2. Bei mittlerer Geschwindigkeit mixen, bis eine glatte, cremige Masse entsteht.
3. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 1-2 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „MILKSHAKE“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.
7. Sofort mit etwas Kakaopulver bestreut servieren.

Notizen:

Kokosnuss-Mandel-Mokka-Shake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 500 ml gebrühter Kaffee
- 80 g Mandelbutter
- 200 ml Kokosnussmilch
- 50 g Kakaopulver
- 40 g Honig

1. Kaffee, Kokosmilch, Mandelbutter, Kakaopulver und Honig in einem Mixer pürieren, bis sie glatt sind.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.
3. Mit einer Prise Kakaopulver oder gerösteten Mandeln servieren.

Erdnussbutter-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 120 ml Milch
- Ca. 120 g Erdnussbutter
- Ca. 75 g Vanilleeis

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und bei mittlerer Geschwindigkeit bearbeiten.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Schokoladen-Protein-Shake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 1 Messlöffel Schokoladenproteinpulver
- 1 Esslöffel Kakaopulver
- 1 Esslöffel cremige Erdnussbutter
- Ca. 240 ml ungesüßte Mandelmilch
- Ca. 100 g Banane, in Scheiben geschnitten

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und bei mittlerer Geschwindigkeit bearbeiten.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Tropischer Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 200 ml Kokosmilch
- 150 g frische Ananasstücke
- 1 mittelgroße Banane (ca. 120 g)
- 50 ml Kokoscreme
- 20 g Honig
- 5 Eiswürfel

1. Kokosmilch, Ananasstücke, Banane, Kokoscreme und Honig in einen Mixer geben.
2. Bei mittlerer Geschwindigkeit mixen, bis eine glatte, cremige Masse entsteht.
3. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 1-2 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „MILKSHAKE“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.
7. Sofort in Gläsern mit Eiswürfeln servieren, damit es schön kühl bleibt.

Vanilla-Dream-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 500 ml Vollmilch
- 100 g Vanilleeis
- 50 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 5 ml reiner Vanilleextrakt
- 1 Vanilleschote, ausgekratzt
- 100 ml Sahne

1. Vollmilch, Vanilleeis, Zucker, Vanilleextrakt und Vanilleschotenmark in einen Mixer geben. Bei mittlerer Geschwindigkeit mixen, bis eine glatte, cremige Masse entsteht.
2. Für die zuckerfreie Variante können sie auch Birkenzucker anstelle von Kristallzucker (Haushaltszucker) verwenden.
3. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 1-2 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „MILKSHAKE“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.
7. In Gläser füllen und mit einem Klecks Schlagsahne garnieren.
8. Sofort servieren und den samtigen Vanillegenuss genießen.

Notizen:

Pikanter Brombeer-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 150 g Brombeeren
- 1 ½ Esslöffel Honig
- Ca. 120 ml Vollmilch
- Ca. 200-250 g Vanilleeis

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und bei mittlerer Geschwindigkeit bearbeiten.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Bananen-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 1 reife Banane, in Stücke geschnitten
- 1 Teelöffel Vanille
- 1 Esslöffel Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- Ca. 240 ml Vollmilch

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und bei mittlerer Geschwindigkeit bearbeiten.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Kaffee-Milchshake #2



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 200-220 g Kaffee-Eiscreme
- Ca. 120 ml Vollmilch

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und bei mittlerer Geschwindigkeit bearbeiten.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Bananen-Schoko-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 200-250 g Schokoladeneiscreme
- Ca. 60 g Schokoladen-Karamell-Sauce
- Ca. 120 ml Vollmilch (oder eine milchfreie Alternative für eine milchfreie Variante)

1. Das Schokoladeneis in den Ninja Creami Behälter geben.
2. Mit einem Löffel ein 1,5 cm großes Loch in den Boden des Behälters stechen.
3. Füllen Sie die Schokoladensoße in das Loch im Behälters.
4. Gießen Sie die Milch über das Eis und die Karamellsoße im Behälter. Setzen Sie den Behälter in den Ninja Creami ein.
5. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „MILKSHAKE“.
6. Prüfen Sie nach der Verarbeitung die Konsistenz. Wenn Sie Ihren Milchshake dünner haben möchten, fügen Sie 1-2 Esslöffel Milch hinzu und wählen Sie „RE-SPIN“. Verarbeiten Sie ihn, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
7. Gießen Sie den Milchshake in Gläser und servieren Sie ihn sofort, wahlweise mit Schlagsahne oder einem Klecks Schokoladensoße.

Karamell-Macchiato-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 200-250 g Eiscreme mit Kaffee- oder Espressogeschmack
- Ca. 60 g Karamellsoße
- Ca. 120 ml kalt gebrühter Kaffee oder stark gebrühter Espresso, abgekühlt
- Ca. 120 ml Vollmilch (oder eine milchfreie Alternative für eine milchfreie Variante)

1. Das Eis mit Kaffee- oder Espressogeschmack in den Ninja Creami Behälter geben.
2. Mit einem Löffel ein 1,5 cm großes Loch in den Boden des Behälters drücken. Die Karamellsauce und den kalten Kaffee in das Loch im Behälter geben.
3. Gießen Sie die Milch über das Eis, die Karamellsauce und den Kaffee im Behälter.
4. Setzen Sie den Behälter in den Ninja Creami ein.
5. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „MILKSHAKE“.
6. Prüfen Sie nach der Verarbeitung die Konsistenz. Wenn Sie Ihren Milchshake dünner haben möchten, fügen Sie 1-2 Esslöffel Milch hinzu und wählen Sie „RE-SPIN“. Verarbeiten Sie ihn, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
7. Gießen Sie den Milchshake in Gläser und servieren Sie ihn sofort, wahlweise mit Schlagsahne oder einem Spritzer Karamellsauce.

Notizen:

A close-up photograph of fresh raspberries and a bowl of pink sorbet. In the foreground, a white ceramic bowl with an embossed floral pattern is partially filled with a smooth, pink sorbet. A single raspberry is perched on the rim of the bowl. In the background, a gold-colored bowl is also filled with raspberries. The scene is set on a light-colored, textured surface, possibly a marble countertop. The lighting is soft and natural, highlighting the vibrant red of the raspberries and the delicate texture of the sorbet.

SORBET

REZEPTE

Zitronen-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 400 ml Wasser
- 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 100 ml Zitronensaft
- 5 g geriebene Zitronenschale

1. In einem Topf bei schwacher Hitze den Zucker unter ständigem Rühren im Wasser auflösen.
2. Vom Herd nehmen und den Zitronensaft und die Zitronenschale einrühren. Die Mischung abkühlen lassen.
3. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „SORBET“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.

Wassermelonen-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 30 ml Limettensaft
- 750 g Wassermelone
- 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)

1. Wassermelone, Zucker und Limettensaft in einem Mixer pürieren.
2. Bei mittlerer Geschwindigkeit mixen, bis eine glatte, cremige Masse entsteht.
3. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „SORBET“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.

Erdbeer-Protein-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 300 g frische Erdbeeren, entstielt
- 200 ml griechischer Joghurt
- 50 g Molkenproteinpulver (Vanille- oder Erdbeergeschmack)
- 30 ml Honig
- 10 ml Zitronensaft

1. Erdbeeren, griechischen Joghurt, Molkenproteinpulver, Honig und Zitronensaft in einen Mixer geben.
2. Bei mittlerer Geschwindigkeit mixen, bis eine glatte, cremige Masse entsteht.
3. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „SORBET“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.

Mango-Passionsfrucht-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 150 ml Passionsfruchtsaft
- 80 g Honig
- 400 g reife Mango

1. Mango, Passionsfruchtsaft und Honig in einem Mixer pürieren.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Himbeer-Limetten-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 250 g Himbeeren
- 50 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 25 ml Limettensaft

1. Himbeeren, Puderzucker und Limettensaft in einem Mixer pürieren, bis sie glatt sind.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Kokosnuss-Ananas-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
6

ZUTATEN:

- 200 ml Kokosnusswasser
- 750 g Ananas
- 80 g Honig

1. Ananas, Kokoswasser und Honig in einem Mixer pürieren, bis sie glatt sind.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Pfirsich-Aprikosen-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
6

ZUTATEN:

- 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 750 g reife Pfirsiche
- 250 g reife Aprikosen
- 50 ml Zitronensaft

1. Pfirsiche, Aprikosen, Zucker und Zitronensaft in einem Mixer pürieren.
2. Bei mittlerer Geschwindigkeit mixen, bis eine glatte, cremige Masse entsteht.
3. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „SORBET“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.

Kirsch-Johannisbeer-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 200 g schwarze Johannisbeeren
- 400 g Kirschen
- 50 ml Wasser
- 80 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)

1. Kirschen, schwarze Johannisbeeren, Zucker und Wasser in einem Topf bei schwacher Hitze vermengen.
2. 5 Minuten köcheln lassen, bis die Früchte weich werden, dann abkühlen lassen. Mit dem Pürierstab pürieren und eventuell durch ein Sieb streichen, um eine feinere Konsistenz zu erhalten. Abkühlen lassen.
3. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „SORBET“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.

Notizen:

Apfel-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 250 g Äpfel
- 100 ml Apfelsaft
- 3 g Zimt

1. Die Äpfel und den Apfelsaft in einem Topf leicht erwärmen, bis sie weich sind, dann abkühlen lassen.
2. Die Mischung mit dem Zimt pürieren, bis sie glatt ist.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Holunderblüten-Birnen-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 400 g Birnen, geviertelt
- 80 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 150 ml Holunderblütensirup

1. Die Birnen, den Holunderblütensirup und den Zucker in einem Mixer pürieren, bis sie glatt sind.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Himbeer-Rosen-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 360 g frische Himbeeren
- Ca. 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- Ca. 240 ml Wasser
- 2 Esslöffel Rosenwasser
- 1 Esslöffel Zitronensaft

1. Frische Himbeeren, Zucker, Wasser und Zitronensaft in einer Rührschüssel vermengen. Die Zutaten mit einem Schneebesen oder einer Gabel pressen und rühren, bis die Himbeeren gut zerkleinert sind und der Zucker sich aufgelöst hat. Darauf achten, dass die Mischung gut vermischt ist. Das Rosenwasser einrühren.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Acai-Sorbet



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 1 Päckchen gefrorene Acai
- Ca. 75 g Brombeeren
- Ca. 100 g Banane, in Scheiben geschnitten
- Ca. 50 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- Ca. 240 ml Wasser

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben.
2. Bei mittlerer Geschwindigkeit mixen, bis eine glatte, cremige Masse entsteht.
3. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „SORBET“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.

Erdbeer-Mango-Sorbet



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 300 g frische Erdbeeren, Stiele entfernt
- Ca. 165 g frische Mango, in ca. 2,5 cm Würfel geschnitten
- Ca. 80 ml Pfirsich-Eistee
- Ca. 65 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben.
2. Bei mittlerer Geschwindigkeit mixen, bis eine glatte, cremige Masse entsteht.
3. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „SORBET“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.

Notizen:

Himbeer-Pfirsich-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Pfirsiche geschält, in Scheiben geschnitten
- Ca. 150 g frische Himbeeren
- 1/2 Teelöffel Limettensaft
- 1 Teelöffel Honig
- Ca. 60 ml frisch gepresster Orangensaft
- Ca. 40 g Ananasstücke mit Saft, verwenden Sie Stücke in natürlichem Saft ohne Zuckerzusatz

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben. Bei mittlerer Geschwindigkeit mixen, bis eine glatte, cremige Masse entsteht.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Zitronen-Rosmarin-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Wasser
- Ca. 200 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 2 Rosmarinzweige
- Ca. 120 ml frischer Zitronensaft

1. In einem Topf das Wasser, den Zucker und den Rosmarin zum Kochen bringen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Den Rosmarin entsorgen und den Sirup auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Den Zitronensaft hinzufügen.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Erdbeer-Sorbet mit Schokolade



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 500 g frische reife Erdbeeren, gewaschen, geviertelt
- Ca. 80 ml heißes Wasser
- Ca. 50 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 1 Esslöffel Kakaopulver
- 1/2 Esslöffel Zitronensaft
- eine Prise Meersalz

1. Alle Zutaten in einen Mixbehälter geben und 1 Minute lang auf höchster Stufe mixen, bis die Mischung glatt ist.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Himbeer-Limetten-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 300 g frische Himbeeren
- Ca. 140 g einfacher Sirup (nach Wahl)
- 6 Esslöffel Limettensaft

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben.
2. Bei mittlerer Geschwindigkeit mixen, bis eine glatte, cremige Masse entsteht.
3. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „SORBET“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.

Margarita-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 80 ml Limettensaft
- Ca. 290 ml Wasser
- 6 Esslöffel Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 2 Esslöffel roher Agavennektar
- Ca. 30 ml Tequila
- 1/2 Teelöffel Meersalz

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben.
2. Bei mittlerer Geschwindigkeit mixen, bis eine glatte, cremige Masse entsteht.
3. Die Mischung in einen Ninja Creami Behälter gießen und darauf achten, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „SORBET“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine cremigere Konsistenz zu erhalten.
7. Nach Abschluss der Verarbeitung das Sorbet herausnehmen und in einem Glas mit Salzrand servieren.

Notizen:

A glass of yellow slushy with a lemon slice and a pink and white striped straw.

SLUSHI

R E Z E P T E

Rosa-Limonaden-Slushi



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 110 g rosa Limonadenpulvermischung
- Ca. 395 ml heißes Wasser

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Wasser oder Saft

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie rosa Limonadenpulver in einen leeren Creami Behälter.
2. Füllen Sie den Behälter mit heißem Wasser bis zum Füllstand.
3. Rühren Sie die Mischung um, bis das Getränkepulver vollständig aufgelöst ist.
4. Den Behälter mit dem Aufbewahrungsdeckel abdecken und 24 Stunden lang einfrieren.
5. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel vom Behälter entfernen. Nun mit Wasser oder Saft auffüllen bis zur „MAX FILL“ Grenze.
6. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein.
7. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „SLUSHI“.
8. Wenn Sie fertig sind, gießen Sie den Slushi in ein Glas und servieren Sie ihn sofort.

Ananas-Mango-Slushi



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 180 g frische Ananas, in ca. 1,5 cm Stücke geschnitten
- Ca. 180 g frische Mango, in ca. 1,5 cm Stücke geschnitten
- Ca. 65 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 115 ml bis 175 ml heißes Wasser

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Wasser oder Saft

ZUBEREITUNG:

1. Befüllen Sie einen leeren Creami Behälter bis zur Linie mit Ananas- und Mangoscheiben.
2. Verwenden Sie schweres Kochgeschirr, wie z. B. eine Schöpfkelle oder einen Kartoffelstampfer, um die Früchte unter die Linie zu drücken. Dann den Zucker hinzufügen.
3. Füllen Sie das Glas mit heißem Wasser bis zur Linie.
4. Rühren Sie die Mischung um, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
5. Den Behälter mit einem Deckel abdecken und 24 Stunden lang einfrieren.
6. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel vom Behälter entfernen. Nun mit Wasser oder Saft auffüllen bis zur „MAX FILL“ Grenze.
7. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein.
8. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „SLUSHI“.
9. Wenn Sie fertig sind, gießen Sie den Slushi in ein Glas und servieren Sie ihn sofort.

Süßer-Sahne-Slushi



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 150 g gezuckerte Kondensmilch
- Ca. 420 ml Wasser

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Wasser

ZUBEREITUNG:

1. Gießen Sie gezuckerte Kondensmilch in einen leeren Creami Behälter.
2. Befüllen Sie den Behälter bis zur Linie mit Wasser.
3. Umrühren, um die Zutaten einzuarbeiten. Legen Sie einen Deckel auf den Behälter und frieren Sie ihn 24 Stunden lang ein.
4. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel vom Behälter entfernen. Nun mit Wasser oder Saft auffüllen bis zur „MAX FILL“ Grenze.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „SLUSHI“.
6. Wenn Sie fertig sind, gießen Sie den Slushi in ein Glas und servieren Sie ihn sofort.

Orangen-Ananas-Slushi



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 280 ml Orangensaft + 2 Esslöffel
- Ca. 280 ml Ananassaft + 2 Esslöffel

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Orangen- oder Ananassaft

ZUBEREITUNG:

1. Befüllen Sie einen leeren Creami Behälter mit Orangen- und Ananassaft bis zur Linie.
2. Umrühren, um die Zutaten zu verbinden. Den Behälter mit einem Deckel verschließen und 24 Stunden lang einfrieren.
3. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel vom Behälter entfernen. Nun mit Orangen- oder Ananassaft auffüllen bis zur „MAX FILL“ Grenze.
4. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „SLUSHI“.
5. Wenn Sie fertig sind, gießen Sie den Slushi in ein Glas und servieren Sie ihn sofort.

Notizen:

Kokosnuss-Mango-Slushi



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 395 ml Mango-Nektar
- 165 ml Kokosnussmilch

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Mango-Nektar

ZUBEREITUNG:

1. Mangonektar und Kokosmilch bis zur Linie in einen leeren Creami Behälter gießen.
2. Rühren Sie die Mischung um, bis sie gut vermischt ist. Den Aufbewahrungsdeckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden lang einfrieren.
3. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel vom Behälter entfernen. Nun mit Mango-Nektar auffüllen bis zur „MAX FILL“ Grenze.
4. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein.
5. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „SLUSHI“.
6. Wenn Sie fertig sind, gießen Sie den Slushi in ein Glas und servieren Sie ihn sofort.

Mango-Slushi



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 140 g gefrorene Mangostücke
- 375 ml Mangonektar

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Mango-Nektar

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie die Mangostücke in einen leeren Creami Behälter.
2. Gießen Sie den Mangonektar bis zur Linie in den Behälter.
3. Umrühren, um die Mischung zu verbinden. Setzen Sie dann den Deckel auf den Behälter und frieren Sie ihn 24 Stunden lang ein.
4. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel vom Behälter entfernen. Nun mit Mango-Nektar auffüllen bis zur „MAX FILL“ Grenze.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein.
6. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „SLUSHI“.
7. Wenn Sie fertig sind, gießen Sie den Slushi in ein Glas und servieren Sie ihn sofort.

Notizen:

Limette-Kokosnuss-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 100 g Kristallzucker
- Ca. 235 ml warmes Wasser
- Ca. 75 g Limettensaft
- 185 ml Kokosnussmilch

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Wasser

1. Den Zucker in einen leeren Creami Behälter geben, erwärmen und umrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Limettensaft und Kokosnussmilch bis zur Linie in den Behälter geben.
3. Gut umrühren und mit dem Aufbewahrungsdeckel für 24 Stunden einfrieren.
4. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel vom Behälter entfernen. Nun mit Wasser auffüllen bis zur „MAX FILL“ Grenze.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein.
6. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „SLUSHI“.
7. Wenn Sie fertig sind, gießen Sie den Slushi in ein Glas und servieren Sie ihn sofort.

Erdbeer-Limonade-Slushi



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 180 g frische oder gefrorene Erdbeeren
- 350 ml Zitronenlimonade
- 1 EL Zitronensaft
- 100 g Kristallzucker (oder Süßungsmittel nach Wahl)

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Mango-Nektar

1. Füllen Sie einen leeren Creami Behälter bis zur DRINKABLE FREEZE FILL-Markierung mit den Erdbeerstücken.
2. Drücken Sie die Erdbeeren mit der Rückseite eines schweren Küchenutensils, z. B. einer Kelle oder einem Kartoffelstampfer, fest unter die DRINKABLE FILL-Markierung, sodass eine homogene Masse entsteht, und fügen Sie dann den Zucker hinzu.
3. Gießen Sie die Zitronenlimonade bis zur DRINKABLE FREEZE FILL-Markierung in den Behälter. Rühren Sie die Mischung um, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Setzen Sie den Aufbewahrungsdeckel auf den Behälter und frieren Sie ihn 24 Stunden lang ein.
4. Nehmen Sie den Behälter aus dem Gefrierschrank und entfernen Sie den Deckel. Füllen Sie nun die Zugabe der Zitronenlimonade bis zur DRINKABLE POUR-IN-Markierung ein.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein.
6. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „SLUSHI“.
7. Wenn Sie fertig sind, gießen Sie den Slushi in ein Glas und servieren Sie ihn sofort.

A glass of cinnamon frappé with whipped cream and cinnamon sticks. The glass is filled with a light brown, frothy beverage. It sits on a dark wooden coaster. Several cinnamon sticks are scattered around the glass, some in a small bowl in the background. The background is a soft, out-of-focus grey surface.

FRAPPÉ

R E Z E P T E

Mocha Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 120 ml Milch
- 70 ml Sahne
- 225 ml heißer Kaffee oder Espresso
- 1 EL Kakaopulver
- 60 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- ½ TL Vanilleextrakt

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Kaffee

1. Milch, Sahne, Espresso, Kakaopulver, Zucker/Honig und Vanille in eine Schüssel geben. Mit einem Schneebesen verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in einen leeren Creami Behälter gießen. Den Behälter in ein Eisbad stellen.
3. Nach dem Abkühlen den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
4. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Die Zugabe bis zur Markierung „DRINKABLE POUR-IN“ hinzufügen.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FRAPPÉ“.
6. Nach Abschluss des Vorgangs füllen Sie den Frappé in ein Glas und servieren ihn sofort.

Haselnuss-Mokka-Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 120 ml Vollmilch
- 50 ml Sahne
- 225 ml heißer Kaffee oder Espresso
- 100 g Schokoladen-Haselnuss-Aufstrich
- 50 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- ½ TL Vanilleextrakt

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Kaffee

1. Milch, Sahne, Espresso, Schokoladen-Haselnuss-Aufstrich, Zucker und Vanille in eine Schüssel geben. Mit einem Schneebesen verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in einen leeren Creami Behälter gießen. Den Behälter in ein Eisbad stellen.
3. Nach dem Abkühlen den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
4. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Die Zugabe bis zur Markierung „DRINKABLE POUR-IN“ hinzufügen.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FRAPPÉ“.
6. Nach Abschluss des Vorgangs füllen Sie den Frappé in ein Glas und servieren ihn sofort.

Kakao-Mandel-Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 110 ml Vollmilch
- 60 ml Sahne
- 225 ml heißer Espresso oder starker Kaffee
- 1 TL Kakaopulver
- 60 g Mandelmus
- 60 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- ½ TL Vanilleextrakt

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Kaffee

1. Milch, Sahne, Espresso, Kakaopulver, Mandelmus und Zucker in eine Schüssel geben. Mit einem Schneebesen verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in einen leeren Creami Behälter gießen. Den Behälter in ein Eisbad stellen.
3. Nach dem Abkühlen den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
4. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Die Zugabe bis zur Markierung „DRINKABLE POUR-IN“ hinzufügen.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FRAPPÉ“.
6. Nach Abschluss des Vorgangs füllen Sie den Frappé in ein Glas und servieren ihn sofort.

Honig-Zimt-Latte-Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 120 ml Vollmilch
- 60 ml Sahne
- 225 ml heißer Espresso oder starker Kaffee
- 60 ml Honig
- ½ TL gemahlener Zimt

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Kaffee

1. Milch, Sahne, Espresso, Honig und Zimt in eine Schüssel geben. Mit einem Schneebesen verrühren, bis alles gut vermengt ist.
2. Die Mischung in einen leeren Creami Behälter gießen. Den Behälter in ein Eisbad stellen.
3. Nach dem Abkühlen den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
4. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Die Zugabe bis zur Markierung „DRINKABLE POUR-IN“ hinzufügen.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FRAPPÉ“.
6. Nach Abschluss des Vorgangs füllen Sie den Frappé in ein Glas und servieren ihn sofort.

Cookies & Cream Frappe



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 130 ml Vollmilch
- 50 ml Sahne
- 225 ml heißer Kaffee
- 50 g zerkleinerte Schokoladenkekse
- 2 EL Schokoladensoße
- 50 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Kaffee

1. Milch, Sahne, Espresso, Kekse, Schokoladensoße und Zucker in einen Mixer geben und auf mittlerer Stufe verarbeiten bis eine geschmeidige Masse entsteht.
2. Die Mischung in einen leeren Creami Behälter gießen. Den Behälter in ein Eisbad stellen.
3. Nach dem Abkühlen den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
4. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Die Zugabe bis zur Markierung „DRINKABLE POUR-IN“ hinzufügen.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FRAPPÉ“.
6. Nach Abschluss des Vorgangs füllen Sie den Frappé in ein Glas und servieren ihn sofort.

Zimt-Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 100 ml Vollmilch
- 60 ml Sahne
- 240 ml heißer Kaffee
- 40 g brauner Zucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- ½ TL gemahlener Zimt
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 EL Frischkäse

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Gebrühter Kaffee

1. Zucker in einen leeren Creami Behälter geben. Alle übrigen Zutaten bis zur DRINKABLEFILL-Markierung in den Behälter geben. Umrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Den Behälter in ein Eisbad stellen.
2. Nach dem Abkühlen den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Die Zugabe bis zur Markierung „DRINKABLE POUR-IN“ hinzufügen.
4. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FRAPPÉ“.
5. Nach Abschluss des Vorgangs füllen Sie den Frappé in ein Glas und servieren ihn sofort.

Karamell-Macadamia-Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 100 ml Vollmilch
- 60 ml Sahne
- 230 ml heißer Kaffee
- 2 EL Macadamia-Butter
- 2 EL Karamellsauce
- 1 EL Kakaopulver (oder 2 EL geschmolzene dunkle Schokolade)
- 2-3 EL Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- ¼ TL Meersalz
- ½ TL Vanilleextrakt

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Kaffee

1. Zucker in einen leeren Creami Behälter geben. Kaffee, Milch, Macadamia-Butter und Sahne in den Behälter bis zur Markierung „DRINKABLE FILL“ geben. Umrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Alle restlichen Zutaten hinzufügen und erneut verquirlen. Behälter in ein Eisbad stellen.
3. Nach dem Abkühlen den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
4. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Die Zugabe bis zur Markierung „DRINKABLE POUR-IN“ hinzufügen.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FRAPPÉ“.
6. Nach Abschluss des Vorgangs füllen Sie den Frappé in ein Glas und servieren ihn sofort.

Orange-Mokka-Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 100 ml Vollmilch
- 60 ml Sahne
- 230 ml heißer Kaffee
- 2 EL Kakaopulver (oder 2 EL geschmolzene dunkle Schokolade)
- 2 EL Orangensirup
- 1-2 EL Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- ½ TL Vanilleextrakt
- ¼ TL Orangenschale

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Kaffee

1. Zucker, Orangenschale, Orangensirup, Kakaopulver und Vanille in einen leeren Creami Behälter geben.
2. Kaffee, Milch und Sahne bis zur DRINKABLE FILL-Markierung in den Behälter gießen. Rühren Sie die Mischung um, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Stellen Sie den Behälter in ein Eisbad.
3. Nach dem Abkühlen den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
4. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Die Zugabe bis zur Markierung „DRINKABLE POUR-IN“ hinzufügen.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FRAPPÉ“.
6. Nach Abschluss des Vorgangs füllen Sie den Frappé in ein Glas und servieren ihn sofort.

Minz-Schokoladen-Vanille-Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 1–2 EL Kakaopulver (oder 2 EL geschmolzene dunkle Schokolade)
- 1–2 EL Minzsirup (oder ½ TL Minzextrakt)
- ½ TL Vanilleextrakt
- 230 g Wasser
- 200 g gezuckerte Kondensmilch

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Wasser

1. Wasser, Minzsirup, Kakaopulver, gezuckerte Kondensmilch und Vanille in einen leeren Creami Behälter geben. Kaffee, Milch und Sahne in den Behälter bis zur Markierung „DRINKABLE FILL“ einfüllen. Umrühren, bis sich alles gut vermischt hat.
2. Den Behälter mit dem Deckel verschließen und 24 Stunden lang einfrieren.
3. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Die Zutaten bis zur Markierung „DRINKABLE POUR-IN“ hinzufügen.
4. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FRAPPÉ“.
5. Nach Abschluss des Vorgangs füllen Sie den Frappé in ein Glas und servieren ihn sofort.

Kirsch-Schokoladen-Frappé



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 250 ml Wasser
- 200 ml gezuckerte Kondensmilch
- 200 g Kirschen, püriert
- 2 TL Puddingpulver
- 2 EL Kakaopulver

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Wasser

1. Wasser, Kirschen, Puddingpulver, gezuckerte Kondensmilch und Kakaopulver in einen leeren Creami Behälter geben.
2. Kaffee, Milch und Sahne bis zur Markierung „DRINKABLE FILL“ in den Behälter gießen. Die Mischung verrühren. Den Behälter mit dem Deckel verschließen und 24 Stunden lang einfrieren.
3. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Die Zutaten bis zur Markierung „DRINKABLE POUR-IN“ hinzufügen.
4. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FRAPPÉ“.
5. Nach Abschluss des Vorgangs füllen Sie den Frappé in ein Glas und servieren ihn sofort.

Notizen:



FROZEN DRINKS



Zitronen-Minz-Frozen-Drink



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 200 ml frischer Orangensaft
- 100 ml frischer Limettensaft
- 1 TL frische Minzblätter (oder ½ TL Minzextrakt)
- 200 ml Wasser
- 80 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Sprudelwasser

ZUBEREITUNG:

1. Orangensaft, Limettensaft, Zucker, Minze und Wasser in einen leeren Creami Behälter bis zur DRINKABLE FREEZE FILL-Markierung geben. Umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Den Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden lang einfrieren.
3. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel vom Behälter abnehmen. Die Zugabe bis zur DRINKABLE POUR-IN-Markierung hinzufügen.
4. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FROZEN DRINK“.
5. Nach Beendigung des Vorgangs das Getränk in ein Glas umfüllen und sofort servieren.

Sesam-Karamell-Frozen-Drink



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 400 ml Vollmilch
- 50 g Sesampaste/Tahini
- 50 g Karamellsauce
- 40 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 1 TL Vanilleextrakt

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Vollmilch

ZUBEREITUNG:

1. Milch, Sesampaste, Karamellsauce, Zucker und Vanille in einen leeren Creami Behälter bis zur Markierung „DRINKABLE FREEZE FILL“ geben. Umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Den Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden lang einfrieren.
3. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel vom Behälter abnehmen. Die Zugabe bis zur DRINKABLE POUR-IN-Markierung hinzufügen.
4. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FROZEN DRINK“.
5. Nach Beendigung des Vorgangs das Getränk in ein Glas umfüllen und sofort servieren.

Notizen:

Frozen Espresso Tonic



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 250 ml Tonic
- 80 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 1 TL geriebene Zitronenschale

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Wasser

1. Espresso, Tonic, Zucker und Zitronenschale in einen leeren Creami Behälter bis zur DRINKABLEFREEZE FILL-Linie geben. Umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Den Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden lang einfrieren.
3. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel vom Behälter abnehmen. Die Zugabe bis zur DRINKABLE POUR-IN-Markierung hinzufügen.
4. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FROZEN DRINK“.
5. Nach Beendigung des Vorgangs das Getränk in ein Glas umfüllen und sofort servieren.

Eisgekühlter Lebkuchen-Latte



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 200 ml warmer, starker Kaffee
- 250 ml Milch
- 80 g brauner Zucker oder Melasse/schwarzer Sirup
- 1 TL Lebkuchengewürz (gemahlener Zimt, gemahlener Ingwer, gemahlene Muskatnuss, gemahlene Nelken und optional gemahlener Kardamom)

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Wasser

1. Kaffee, Milch, Zucker und Lebkuchengewürz in einen leeren Creami Behälter bis zur DRINKABLE FREEZE FILL-Markierung geben. Umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Den Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden lang einfrieren.
3. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel vom Behälter abnehmen. Die Zugabe bis zur DRINKABLE POUR-IN-Markierung hinzufügen.
4. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FROZEN DRINK“.
5. Nach Beendigung des Vorgangs das Getränk in ein Glas umfüllen und sofort servieren.

Notizen:

Zimt-Sahne-Frozen Latte



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 150 ml Vollmilch
- 50 ml Sahne
- 300 ml warmer starker Kaffee
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 TL Vanilleextrakt
- 80 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Wasser

1. Kaffee, Milch, Sahne, Zucker, Zimt und Vanille in einen leeren Creami Behälter bis zur Markierung „DRINKABLE FREEZE FILL“ geben. Umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Den Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden lang einfrieren.
3. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel vom Behälter abnehmen. Die Zugabe bis zur DRINKABLE POUR-IN-Markierung hinzufügen.
4. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FROZEN DRINK“.
5. Nach Beendigung des Vorgangs das Getränk in ein Glas umfüllen und sofort servieren.

Cremige Piña Colada



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 150 g frische oder gefrorene Ananasstücke
- 100 g Kokoscreme
- 180 ml Ananassaft
- 120 ml Kokosmilch
- 2 EL Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Wasser

1. Ananas, Ananassaft, Kokoscreme und Zucker in einen leeren Creami Behälter bis zur DRINKABLE FREEZE FILL-Markierung geben. Umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Den Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden lang einfrieren.
3. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel vom Behälter abnehmen. Die Zugabe bis zur DRINKABLE POUR-IN-Markierung hinzufügen.
4. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FROZEN DRINK“.
5. Nach Beendigung des Vorgangs das Getränk in ein Glas umfüllen und sofort servieren.

Schokoladen-Matcha-Frozen-Drink



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 300 ml warmes Wasser
- 70 ml Milch
- 90 g weiße Schokoladensauce
- 2 TL Matcha-Pulver
- 80 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Wasser

1. Geben Sie Wasser, Milch, weiße Schokoladensauce und Matcha in einen leeren Creami Behälter bis zur Markierung „DRINKABLE FREEZE FILL“. Rühren Sie die Mischung um, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Den Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden lang einfrieren.
3. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel vom Behälter abnehmen. Die Zugabe bis zur DRINKABLE POUR-IN-Markierung hinzufügen.
4. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FROZEN DRINK“.
5. Nach Beendigung des Vorgangs das Getränk in ein Glas umfüllen und sofort servieren.

Walnuss-Dattel-Frozen-Drink



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 60 g Walnussbutter
- 10 Datteln, entsteint und 10 Minuten in warmem Wasser eingeweicht
- 400 ml Vollmilch
- ½ TL Vanilleextrakt
- Eine Prise gemahlener Zimt

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Wasser

1. Walnussbutter, Milch, Datteln, Zimt und Vanille in einen leeren Creami Behälter bis zur Markierung „DRINKABLE FREEZE FILL“ geben. Umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Den Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden lang einfrieren.
3. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel vom Behälter abnehmen. Die Zugabe bis zur DRINKABLE POUR-IN-Markierung hinzufügen.
4. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FROZEN DRINK“.
5. Nach Beendigung des Vorgangs das Getränk in ein Glas umfüllen und sofort servieren.

Tropischer Hibiskus-Frozen-Drink



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 300 ml Hibiskustee
- 180 g Ananas, in kleine Stücke geschnitten
- 1 EL Limettensaft
- 70 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Wasser

ZUBEREITUNG:

1. Ananas, Hibiskustee, Limettensaft und Zucker in einen leeren Creami Behälter bis zur DRINKABLE FREEZE FILL-Markierung geben. Umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Den Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden lang einfrieren.
3. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel vom Behälter abnehmen. Die Zugabe bis zur DRINKABLE POUR-IN-Markierung hinzufügen.
4. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FROZEN DRINK“.
5. Nach Beendigung des Vorgangs das Getränk in ein Glas umfüllen und sofort servieren.

Mango-Kurkuma-Frozen-Drink



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 180 g Mango, gehackt
- ½ TL gemahlene Kurkuma
- ½ TL Zimt
- 60 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 300 ml Kokosmilch
- 1 EL Limettensaft
- Eine Prise schwarzer Pfeffer

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Wasser

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen leeren Creami Behälter bis zur Markierung „DRINKABLE FREEZE FILL“ geben und umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Den Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden lang einfrieren.
3. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel vom Behälter abnehmen. Die Zugabe bis zur DRINKABLE POUR-IN-Markierung hinzufügen.
4. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FROZEN DRINK“.
5. Nach Beendigung des Vorgangs das Getränk in ein Glas umfüllen und sofort servieren.

Kirsch-Schokoladen-Frozen-Drink



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 180 g Kirschkompott
- 300 ml Milkschokolade

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Wasser

1. Kirschkompott und Milkschokolade in einen leeren Creami Behälter bis zur DRINKABLE FREEZE FILL-Markierung geben. Umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Den Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden lang einfrieren.
3. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel vom Behälter abnehmen. Die Zugabe bis zur DRINKABLE POUR-IN-Markierung hinzufügen.
4. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FROZEN DRINK“.
5. Nach Beendigung des Vorgangs das Getränk in ein Glas umfüllen und sofort servieren.

Zitronen-Schwarztee-Frozen-Drink



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 300 ml stark aufgebrühter Schwarztee
- 85 ml Milch
- 2 EL Zitronensirup
- 1 TL geriebene Limettenschale
- 50 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Wasser

1. Geben Sie den schwarzen Tee, den Zitronensirup, die Milch, die Zitronenschale und den Zucker in einen leeren Creami Behälter bis zur Markierung „DRINKABLE FREEZE FILL“. Rühren Sie die Mischung um, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Den Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden lang einfrieren.
3. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel vom Behälter abnehmen. Die Zugabe bis zur DRINKABLE POUR-IN-Markierung hinzufügen.
4. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FROZEN DRINK“.
5. Nach Beendigung des Vorgangs das Getränk in ein Glas umfüllen und sofort servieren.

Notizen:

Biscoff-Karamell-Frozen-Drink



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 450 ml Milch
- 80 g Biscoff-Aufstrich
- 2 EL Karamellsauce

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Wasser

1. Milch, Biscoff-Aufstrich und Karamellsauce in einen leeren Creami Behälter bis zur DRINKABLEFREEZE FILL-Markierung geben. Umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Den Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden lang einfrieren.
3. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel vom Behälter abnehmen. Die Zugabe bis zur DRINKABLE POUR-IN-Markierung hinzufügen.
4. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FROZEN DRINK“.
5. Nach Beendigung des Vorgangs das Getränk in ein Glas umfüllen und sofort servieren.

Gurken-Melonen-Frozen-Drink



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 180 g Wassermelone, in 2 cm große Würfel geschnitten
- 180 g Gurke, geschält und gehackt
- 1 EL frischer Limettensaft
- 50 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 170 ml Wasser

Zum Einfüllen (Zugabe):

- Wasser

1. Wassermelone, Gurke, Zucker, Wasser und Limettensaft in einen leeren Creami Behälter bis zur DRINKABLE FREEZE FILL-Markierung geben. Umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Den Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden lang einfrieren.
3. Den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel vom Behälter abnehmen. Die Zugabe bis zur DRINKABLE POUR-IN-Markierung hinzufügen.
4. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FROZEN DRINK“.
5. Nach Beendigung des Vorgangs das Getränk in ein Glas umfüllen und sofort servieren.

Notizen:

The background of the page is a close-up photograph of several pomegranates. Some are whole, while others are cut open, revealing the bright red, juicy seeds (arils) inside. The pomegranates are resting on a light-colored, reflective surface, possibly marble or stone. The lighting is soft, creating gentle shadows and highlights on the fruit's skin and the seeds. A large, solid blue rectangular box is centered on the page, serving as a backdrop for the title text.

FROZEN- YOGHURT

R E Z E P T E

Tropischer Frozen-Yoghurt



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 430 g fettfreier griechischer Vanillejoghurt
- Ca. 60 g Ahornsirup
- Ca. 240 g Kokosnusscreme aus der Dose
- Ca. 250g Mangostücke, in ca. 2,5 cm Stücke geschnitten

ZUBEREITUNG:

1. Joghurt, Ahornsirup und Kokosnusscreme in einer mittelgroßen Schüssel verrühren, bis sie gut vermischt sind.
2. Dann die Mangostücke mit einem Gummi spatel unterheben.
3. Gießen Sie die Mischung in einen Ninja Creami Behälter und achten Sie dabei darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FROZEN YOGHURT“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine glattere Textur zu erhalten.
7. Froyo in eine Schüssel umfüllen und kurz nach der Verarbeitung servieren.

Ananas-Dulce de Leche-Frozen-Yoghurt



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 490 g Vollmilch-Vanillejoghurt
- 3 Esslöffel Dulce de Leche aus der Dose
- Ca. 225g Ananasstücke, in 2,5 cm Stücke geschnitten

ZUBEREITUNG:

1. In einer mittelgroßen Schüssel den Joghurt und die Dulce de Leche verquirlen, bis sie gleichmäßig vermischt sind.
2. Mit einem Gummi spatel die Ananasstückchen unterheben.
3. Gießen Sie die Mischung in einen Ninja Creami Behälter und achten Sie dabei darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FROZEN YOGHURT“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine glattere Textur zu erhalten.
7. Froyo in eine Schüssel umfüllen und kurz nach der Verarbeitung servieren.

Notizen:

Orangen-Frozen-Yoghurt



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 550 g Vollmilch-Vanillejoghurt
- Ca. 80 g plus 2 Esslöffel Orangenmarmelade
- Ca. 60 ml plus 2 Esslöffel Orangensaft
- 1 Vanilleschote, längs halbiert und ausgekratzt

1. In einer mittelgroßen Schüssel alle Zutaten gründlich verquirlen, bis sie gleichmäßig vermischt sind.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Haselnuss-Vanille-Frozen-Yoghurt



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 550 g Vollmilch-Vanillejoghurt
- Ca. 185 g Schokoladen-Haselnussaufstrich
- 3 Esslöffel Kakaopulver

1. In einer mittelgroßen Schüssel alle Zutaten gründlich verquirlen, bis sie gleichmäßig vermischt sind.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Beeren-Frozen-Yoghurt



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 500 g griechischer Joghurt
- 150 g gemischte Beeren (Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren), gestückelt
- 100 ml Honig
- 5 ml Vanilleextrakt
- 1 g Salz

1. Griechischen Joghurt, Honig, Vanilleextrakt und Salz in einer Rührschüssel vermengen. Rühren, bis eine glatte Masse entsteht.
2. Die gemischten Beeren vorsichtig unterheben, sodass sie gleichmäßig in der Joghurtmischung verteilt sind.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Pistazien-Frozen-Yoghurt



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 500 g griechischer Joghurt
- 100 ml Honig
- 80 g Pistazien, geschält und gehackt
- 5 ml Vanilleextrakt
- 50 ml Vollmilch

1. Griechischen Joghurt, Honig, Vanilleextrakt und Vollmilch in einer Rührschüssel vermengen. Rühren, bis eine glatte Masse entsteht.
2. Die gehackten Pistazien unterheben und darauf achten, dass sie gleichmäßig in der Masse verteilt sind.
3. Gießen Sie die Mischung in einen Ninja Creami Behälter und achten Sie dabei darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FROZEN YOGHURT“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine glattere Textur zu erhalten.
7. Froyo in eine Schüssel umfüllen und kurz nach der Verarbeitung servieren.

Matcha-Frozen-Yoghurt



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 500 g griechischer Joghurt
- 100 ml Vollmilch
- 50 g Honig
- 10 g Matcha-Pulver
- 5 ml Vanilleextrakt

1. Griechischen Joghurt, Vollmilch, Honig, Matcha-Pulver und Vanilleextrakt in einer Rührschüssel glatt rühren.
2. Achten Sie darauf die Zutaten gut zu vermengen.
3. Gießen Sie die Mischung in einen Ninja Creami Behälter und achten Sie dabei darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FROZEN YOGHURT“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine glattere Textur zu erhalten.
7. Froyo in eine Schüssel umfüllen und kurz nach der Verarbeitung servieren.

Notizen:

Erdbeer-Frozen-Yoghurt



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 680 g Vollmilch-Erdbeeryoghurt

1. Füllen Sie den Joghurt in einen leeren Creami Behälter bis zur Linie und achten Sie dabei darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
2. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FROZEN YOGHURT“.
3. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine glattere Textur zu erhalten.

Tropischer Mango Frozen-Yoghurt



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 500 g griechischer Joghurt
- 300 g reife Mango, geschält und gewürfelt
- 100 ml Kokosmilch
- 50 g Honig
- 5 ml Limettensaft

1. Mango, Kokosmilch, Honig und Limettensaft glatt pürieren.
2. In einer Schüssel die Mangomischung mit dem griechischen Joghurt vermengen und gut verrühren.
3. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Granatapfel Frozen-Yoghurt



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 500 g griechischer Joghurt
- 150 ml Granatapfelsaft
- 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 50 g Granatapfelkerne
- 5 ml Vanilleextrakt

1. Griechischen Joghurt, Granatapfelsaft, Kristallzucker und Vanilleextrakt in einer Rührschüssel glatt rühren. Die Granatapfelkerne vorsichtig unterheben, damit sie gleichmäßig verteilt sind.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Avocado-Kokos-Frozen-Joghurt



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 135 ml Naturjoghurt
- 200 ml Vollmilch
- 200 ml Kokoscreme
- 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 120 g Avocado, püriert
- 1 EL frischer Limettensaft
- Schale von 1 Limette
- 1 TL Vanilleextrakt

1. Joghurt, Sahne, Milch, Zucker und Vanille in einer großen Schüssel verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Avocado, Limettenschale und Limettensaft in die Schüssel geben und verquirlen, bis alles gut vermischt ist.
3. Gießen Sie die Mischung in einen Ninja Creami Behälter und achten Sie dabei darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FROZEN YOGHURT“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine glattere Textur zu erhalten.
7. Froyo in eine Schüssel umfüllen und kurz nach der Verarbeitung servieren.

Karottenkuchen-Frozen-Joghurt



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 250 g fein gehackte, geschälte Karotten
- 135 ml Naturjoghurt
- 2 EL Frischkäse
- 200 ml Vollmilch
- 170 ml Sahne
- 80 g brauner Zucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 1/4 TL Muskatnuss
- 1/4 TL Ingwer

Zusatz:

- 65 g gehackte Walnüsse

1. In einem Topf bei mittlerer bis hoher Hitze Karotten und 4 Esslöffel Wasser hinzufügen und ca. 10 Minuten kochen, bis die Karotten weich sind und das Wasser verdunstet ist. Braunen Zucker, Muskatnuss, Ingwer und Zimt in den Topf geben und verrühren. Weitere 2–3 Minuten kochen, bis die Karotten sehr weich sind. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. In einer großen Schüssel Joghurt, Sahne, Frischkäse und Milch verquirlen. Die Karottenmischung hinzufügen und erneut verrühren.
3. Gießen Sie die Mischung in einen Ninja Creami Behälter und achten Sie dabei darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FROZEN YOGHURT“.
6. Nach dem ersten Vorgang mit einem Löffel ein 4 cm breites Loch bis zum Boden des verarbeiteten Teils des Behälters formen. Walnüsse in das Loch im Behälter geben. Erneut den Behälter in den Ninja Creami einsetzen.
7. Wählen Sie wieder „FULL“, wählen Sie dann mit dem Drehknopf „FROZEN YOGURT“, wählen Sie „MIX-IN“ und drücken Sie den Drehknopf, um den Vorgang zu starten. Nach Abschluss des Vorgangs den Joghurt aus dem Behälter nehmen und sofort servieren.

Beeren-Käsekuchen-Frozen-Joghurt



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 135 ml Naturjoghurt
- 200 ml Vollmilch
- 100 ml Sahne
- 100 g Frischkäse
- 120 g gemischte Beeren (Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren), gestückelt
- 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 1 TL Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel Joghurt, Sahne, Frischkäse, Milch, Vanille und Zucker verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Beeren hinzufügen und erneut verquirlen, bis alles gut vermischt ist.
3. Gießen Sie die Mischung in einen Ninja Creami Behälter und achten Sie dabei darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FROZEN YOGHURT“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine glattere Textur zu erhalten.
7. Froyo in eine Schüssel umfüllen und kurz nach der Verarbeitung servieren.

Tropical -Breeze Frozen-Yogurt



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 135 ml Naturjoghurt
- 100 ml Kokosmilch
- 100 ml Ananassaft
- 200 ml Sahne
- 120 g Mango, in kleine Würfel geschnitten
- 50 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 1 TL Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel Joghurt, Sahne, Milch, Ananassaft, Vanille und Zucker verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mango hinzufügen und erneut verquirlen, bis alles gut vermischt ist.
3. Gießen Sie die Mischung in einen Ninja Creami Behälter und achten Sie dabei darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „FROZEN YOGHURT“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine glattere Textur zu erhalten.
7. Froyo in eine Schüssel umfüllen und kurz nach der Verarbeitung servieren.

Notizen:

Karotten-Orangen-Frozen-Joghurt



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 135 ml Naturjoghurt
- 100 ml Kokosmilch
- 100 ml Karottensaft
- 200 ml Sahne
- 100 ml frischer Orangensaft
- 50 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 1 TL Vanilleextrakt

1. Alle Zutaten in einer großen Schüssel verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Orangen-Sahne-Frozen-Joghurt



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 135 ml Vanillejoghurt
- 100 ml Vollmilch
- 200 ml Sahne
- 120 ml frischer Orangensaft
- 50 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 1 EL Ahornsirup

1. Alle Zutaten in einer großen Schüssel verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

Ananas-Kirsch-Frozen-Joghurt



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 135 ml Naturjoghurt
- 200 ml Vollmilch
- 200 ml Sahne
- 100 g Ananas, in kleine Stücke geschnitten
- 50 g Kirschen, entsteint
- 50 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 1 TL Vanilleextrakt

1. In einer großen Schüssel Joghurt, Sahne, Milch, Vanille und Zucker verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Ananas und Kirschen hinzufügen und erneut verquirlen, bis alles gut vermischt ist. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.

A close-up photograph of a chocolate gelato dessert. The gelato is a rich, dark brown color and is topped with a swirl of lighter-colored cream. It is surrounded by chocolate shavings and a dusting of cocoa powder. A glass dish and a metal spoon are also visible in the foreground.

GELATO

R E Z E P T E

Zitronen-Pudding-Gelato



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Vollmilch
- Ca. 240 g Schlagsahne
- Ca. 150 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 5 Eigelb
- Schale von 3 Zitronen
- Ca. 55 ml frischer Zitronensaft

1. In einem Topf die Milch, die Sahne und die Zitronenschale verrühren. Bei mittlerer Hitze erhitzen, bis sie zu köcheln beginnt, dann vom Herd nehmen.
2. In einer großen Schüssel die Eigelbe und den Zucker verquirlen.
3. Nach und nach die warme Milchmischung zu den Eigelben geben, dabei ständig rühren, um die Eier zu temperieren.
4. Die Mischung wieder in den Topf geben und bei schwacher Hitze erwärmen. Unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse so dick ist, dass sie die Rückseite eines Löffels bedeckt.
5. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Sobald sie abgekühlt ist, den Zitronensaft einrühren.
6. Die Mischung in den Ninja Creami Behälter gießen.
7. Den Behälter 24 Stunden lang einfrieren.
8. Nach dem Einfrieren den Deckel vom Creami Behälter abnehmen und in den Ninja Creami einsetzen.
9. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und „GELATO“ und verarbeiten sie 7-10 Minuten lang.
10. Für eine weiche Konsistenz das Gelato sofort servieren oder für eine festere Konsistenz einige Stunden im Gefrierfach aufbewahren.

Weißer Schokolade-Himbeer-Gelato



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Vollmilch
- Ca. 240 g Schlagsahne
- Ca. 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 4 Eigelb
- Ca. 120 g Himbeeren, frisch oder gefroren
- Ca. 90 g weiße Schokoladenstückchen
- 1 Teelöffel Zitronensaft

1. In einem Topf die Milch, die Sahne und den Zucker bei mittlerer Hitze erhitzen, bis sie zu köcheln beginnen. Vom Herd nehmen.
2. In einer großen Schüssel die Eigelbe und den Zucker verquirlen.
3. Nach und nach die heiße Milchmischung in die Eigelbe rühren, um sie zu temperieren.
4. Die Mischung in den Topf zurückgeben und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis die Mischung so dick wird, dass sie sich auf der Rückseite eines Löffels absetzen lässt.
5. Vom Herd nehmen. Die Himbeeren mit dem Zitronensaft pürieren und durch einen Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Das Himbeerpüree unter die Puddingmasse rühren.
6. Die Masse abkühlen lassen und dann die weißen Schokoladensplitter gleichmäßig unterrühren.
7. Die Mischung in den Ninja Creami Behälter füllen.
8. Den Behälter 24 Stunden lang einfrieren.
9. Nach dem Einfrieren den Deckel vom Creami Behälter abnehmen und in den Ninja Creami einsetzen.
10. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und „GELATO“ und verarbeiten sie 7-10 Minuten lang.
11. Servieren Sie das Gelato sofort, wenn es weich sein soll, oder stellen Sie es für eine festere Konsistenz 1-2 Stunden in den Gefrierschrank.

Biscotti-Gelato



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Vollmilch
- Ca. 240 g Schlagsahne
- Ca. 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 4 Eigelb
- 1 Teelöffel Mandelextrakt
- Ca. 50 g zerkleinerte Mandel-Biscotti (zum Untermischen)

1. In einem Kochtopf Milch, Sahne und Zucker verrühren. Auf mittlerer Stufe erhitzen, bis sie zu köcheln beginnt, dann vom Herd nehmen. In einer großen Schüssel die Eigelbe und den Zucker verquirlen.
2. Nach und nach die heiße Milchlösung einrühren, um die Eigelbe zu temperieren.
3. Die Mischung zurück in den Topf geben und bei schwacher Hitze unter Rühren kochen, bis sie so dick wird, dass sie einen Löffel bedeckt. Vom Herd nehmen, Mandelextrakt einrühren und abkühlen lassen.
4. Die Mischung in den Ninja Creami Behälter füllen und 24 Stunden lang einfrieren.
5. Nach dem Einfrieren den Deckel vom Creami Behälter abnehmen und in den Ninja Creami einsetzen.
6. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und „GELATO“ und verarbeiten sie 7-10 Minuten lang.
7. Nach der Verarbeitung den Deckel öffnen.
8. Mit einem Löffel ein ca. 1,5 cm großes Loch in den Boden des Behälters stechen.
9. Die zerkleinerten Biscotti in das Loch geben.
10. Den Deckel wieder aufsetzen und die Funktion „MIX-IN“ wählen, um die Biscotti mit dem Gelato zu vermischen.
11. Für eine weiche Textur sofort servieren oder für eine festere Konsistenz 1-2 Stunden einfrieren.

Minze-Schoko-Gelato



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Vollmilch
- Ca. 240 g Schlagsahne
- Ca. 100 g Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 4 Eigelb
- 1 Teelöffel Pfefferminz-Extrakt
- Ca. 95 g Mini-Schokoladensplitter (zum Einmischen)
- Zusätzliche Minischokoladenstückchen zum Garnieren (optional)

1. In einem Kochtopf Milch, Sahne und Zucker verrühren. Bei mittlerer Hitze erhitzen, bis sie zu köcheln beginnt, dann vom Herd nehmen. In einer großen Schüssel die Eigelbe hell und schaumig schlagen.
2. Nach und nach die heiße Milchlösung in die Eigelbe rühren, um sie zu temperieren.
3. Die Mischung in den Topf zurückgeben und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis sie so eindickt, dass sie die Rückseite eines Löffels bedeckt. Vom Herd nehmen und die Mischung abkühlen lassen. Den Pfefferminzextrakt einrühren.
4. Die Mischung in den Ninja Creami Behälter gießen.
5. Den Behälter 24 Stunden lang einfrieren.
6. Nach dem Einfrieren den Deckel vom Creami Behälter abnehmen und in den Ninja Creami einsetzen.
7. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und „GELATO“ und verarbeiten sie 7-10 Minuten lang.
8. Den Vorgang unterbrechen und den Deckel öffnen.
9. Mit einem Löffel ein 1,5 cm großes Loch in den Boden des Behälters stechen. Geben Sie die Mini-Schokoladenstückchen in dieses Loch. Setzen Sie den Deckel wieder auf und wählen Sie die Funktion „MIX-IN“. 1,5 Minuten lang verarbeiten, um die Schokoladensplitter mit dem Gelato zu vermischen. Für eine weiche Konsistenz sofort servieren oder in einen gefriersicheren Behälter umfüllen und für 1-2 Stunden einfrieren, um eine festere Konsistenz zu erhalten.
10. Nach Belieben mit zusätzlichen Minischokoladenstückchen garnieren.

Banane-Erdnuss-Gelato



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Mandelmilch oder andere milchfreie Milch
- 2 reife Bananen, in Scheiben geschnitten und gefroren
- Ca. 120 g natürliche Erdnussbutter
- Ca. 85 g Ahornsirup oder Agavennektar
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

1. Die gefrorenen Bananenscheiben in einem Mixer oder einer Küchenmaschine pürieren, bis sie eine glatte und cremige Konsistenz haben.
2. Erdnussbutter, Mandelmilch, Ahornsirup, Agavennektar und Vanilleextrakt zu den pürierten Bananen geben. Erneut pürieren, bis alle Zutaten gut vermischt sind und die Masse glatt ist.
3. Gießen Sie die Mischung in den Ninja Creami Behälter.
4. Frieren Sie den Behälter 24 Stunden lang ein.
5. Nach dem Einfrieren den Deckel vom Creami Behälter abnehmen und in den Ninja Creami einsetzen.
6. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und „GELATO“ und verarbeiten sie 7-10 Minuten lang.
7. Für eine weiche Konsistenz das Gelato sofort servieren oder in einen gefriersicheren Behälter umfüllen und für eine festere Konsistenz weitere 1-2 Stunden einfrieren.

Ahorn-Gelato



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 6 große Eigelb
- 1 1/2 Esslöffel Ahornsirup
- Ca. 65 g brauner Zucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 1 1/2 Teelöffel Ahornsirup (wahlweise)
- Ca. 120 g Schlagsahne
- Ca. 190 ml Vollmilch

1. Eigelb, Ahornsirup, Zucker und Ahornsirup-Extrakt in einem kleinen Topf mit dem Schneebesen verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist.
2. Schlagsahne und Milch einrühren, bis alles gut vermischt ist.
3. Den Topf bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren auf den Herd stellen, bis die Temperatur ca. 70-80°C erreicht hat.
4. Die Masse vom Herd nehmen, durch ein feinmaschiges Sieb in einen leeren Creami Behälter abseihen und den Behälter in ein Eisbad stellen. Nach dem Abkühlen mit dem Aufbewahrungsdeckel abdecken und 24 Stunden lang einfrieren.
5. Nehmen Sie nach dem Einfrieren den Deckel vom Creami Behälter ab und setzen Sie ihn in den Ninja Creami ein.
6. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und „GELATO“ und verarbeiten sie 7-10 Minuten lang.
7. Für eine weiche Konsistenz das Gelato sofort servieren oder in einen gefriersicheren Behälter umfüllen und für eine festere Konsistenz weitere 1-2 Stunden einfrieren.

Dreifach-Schoko-Gelato



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 6 große Eigelb
- 80 g brauner Zucker + 2 EL (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 3 Esslöffel Kakaopulver
- 1 1/2 Esslöffel Schokoladen-Fudge – Icing (Topping)
- Ca. 315 g Schlagsahne
- Ca. 240 ml Vollmilch
- 3 Esslöffel gehackte Schokoladenstückchen

1. Eigelb, Zucker, Kakaopulver und Schokoladen-Topping in einem kleinen Topf mit dem Schneebesen verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist.
2. Schlagsahne und Milch hinzufügen und verrühren, bis alles gut vermischt ist.
3. Die Mischung auf dem Herd bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Temperatur ca. 70-80°C erreicht.
4. Vom Herd nehmen, die Schokoladenstückchen unterrühren, bis sie geschmolzen sind, die Masse in einen leeren Creami Behälter füllen und in ein Eisbad stellen.
5. Nach dem Abkühlen mit dem Aufbewahrungsdeckel abdecken und 24 Stunden lang einfrieren.
6. Nehmen Sie nach dem Einfrieren den Deckel vom Creami Behälter ab und setzen Sie ihn in den Ninja Creami ein.
7. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und „GELATO“ und verarbeiten sie 7-10 Minuten lang.
8. Für eine weiche Konsistenz sofort servieren oder in einen gefriersicheren Behälter umfüllen und für eine festere Konsistenz weitere 1-2 Stunden einfrieren.

Vanille-Bohnen-Gelato



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 6 große Eigelb
- 1 1/2 Esslöffel leichter Maissirup
- Ca. 75 g + 1 Esslöffel Kristallzucker (oder Kokosblütenzucker für zuckerfreie Variante)
- 360 g Schlagsahne
- 240 ml Vollmilch
- 1 1/2 ganze Vanilleschoten, der Länge nach halbiert, ausgekratzt

1. Eigelb, Maissirup und Zucker in einem kleinen Topf verquirlen, bis der Zucker aufgelöst ist.
2. Schlagsahne, Milch und Vanilleschote hinzufügen und rühren, bis alles gut vermischt ist.
3. Die Mischung auf dem Herd bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Temperatur ca. 70-80°C erreicht hat.
4. Vom Herd nehmen, den Inhalt in einen leeren Creami Behälter abseihen und in ein Eisbad stellen. Nach dem Abkühlen mit dem Aufbewahrungsdeckel abdecken und 24 Stunden lang einfrieren.
5. Nehmen Sie nach dem Einfrieren den Deckel vom Creami Behälter ab und setzen Sie ihn in den Ninja Creami ein.
6. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und „GELATO“ und verarbeiten sie 7-10 Minuten lang.
7. Für eine weiche Konsistenz sofort servieren oder in einen gefriersicheren Behälter umfüllen und für eine festere Konsistenz weitere 1-2 Stunden einfrieren.



SMOOTHIE- BOWLS

Beeren-Smoothie-Bowl



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 250 g gemischte Beeren
- 150 ml Mandelmilch
- 50 g griechischer Joghurt
- 20 g Honig

ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten in einen Mixer geben.
2. Pürieren, bis die Masse geschmeidig ist.
3. Gießen Sie die Mischung in einen Ninja Creami Behälter und achten Sie dabei darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „SMOOTHIE BOWL“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine glattere Textur zu erhalten.
7. Servieren Sie die Bowl sofort mit Ihren Lieblingszutaten, wie Müsli oder Nüssen.

Tropische Paradies-Smoothie-Bowl



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 80 g griechischer Joghurt
- 400 g gemischte tropische Früchte nach Wahl
- 40 g Honig
- 200 ml Kokosnussmilch

ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten in einen Mixer geben.
2. Pürieren, bis die Masse geschmeidig ist.
3. Gießen Sie die Mischung in einen Ninja Creami Behälter und achten Sie dabei darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „SMOOTHIE BOWL“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine glattere Textur zu erhalten.
7. Mit Toppings wie Kokosraspeln, Granola oder Nüssen servieren.

Notizen:

Avocado-Spinat-Smoothie-Bowl



ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten in einen Mixer geben. Pürieren, bis die Masse geschmeidig ist.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.
3. Mit Toppings wie Nüssen oder frischem Obst servieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 1 reife Avocado
- 100 g Spinat
- 40 g Honig
- 10 g Chiasamen
- 200 ml Mandelmilch

Mandel-Chia-Power-Bowl



ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten in einen Mixer geben. Pürieren, bis die Masse geschmeidig ist.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.
3. Mit Garnierungen wie Mandeln, Bananenscheiben oder Granola servieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 400 ml Mandelmilch
- 60 g Mandelbutter
- 40 g Honig
- 100 g griechischer Joghurt
- 20 g Chiasamen

Erdnussbutter-Bananen-Bowl



ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten in einen Mixer geben. Pürieren, bis die Masse geschmeidig ist.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.
3. Mit Toppings wie z.B. zerstoßenen Erdnüssen oder dunklen Schokoladenstückchen servieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 200 ml Mandelmilch
- 80 g Erdnussbutter
- 40 g Honig
- 400 g Bananen

Acai-Kokosnuss-Energie-Bowl



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 80 g griechischer Joghurt
- 150 ml Kokosnusswasser
- 40 g Honig
- 250 g Acai-Püree

ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten in einen Mixer geben.
2. Pürieren, bis die Masse geschmeidig ist.
3. Gießen Sie die Mischung in einen Ninja Creami Behälter und achten Sie dabei darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „SMOOTHIE BOWL“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine glattere Textur zu erhalten.
7. Mit Toppings wie Kokosflocken oder Granola servieren.

Schoko-Protein-Bowl



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 400 ml Mandelmilch
- 40 g Honig
- 100 g Schokoladenproteinpulver
- 50 g Kakaopulver
- 80 g griechischer Joghurt

ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten in einen Mixer geben.
2. Pürieren, bis die Masse geschmeidig ist.
3. Gießen Sie die Mischung in einen Ninja Creami Behälter und achten Sie dabei darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „SMOOTHIE BOWL“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine glattere Textur zu erhalten.
7. Sofort mit Toppings wie Zartbitterschokoladenraspeln oder Bananenscheiben servieren.

Notizen:

Himbeer-Haferflocken-Bowl



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 100 ml Mandelmilch
- 50 g Haferflocken
- 250 g Himbeeren
- 40 g Honig

ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten in einen Mixer geben. Pürieren, bis die Masse geschmeidig ist.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.
3. Mit Toppings wie Chiasamen oder Granola servieren.

Blaubeer-Leinsamen-Bowl



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 40 g Leinsamen
- 400 g Heidelbeeren
- 200 ml Mandelmilch
- 40 g Honig

ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten in einen Mixer geben. Pürieren, bis die Masse geschmeidig ist.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.
3. Mit Toppings wie Chiasamen oder Granola servieren.

Apfel-Protein-Bowl



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 250 g Äpfel
- 5 g Zimt
- 40 g Honig
- 50 g Vanille-Proteinpulver
- 100 ml Mandelmilch

ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten in einen Mixer geben. Pürieren, bis die Masse geschmeidig ist.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.
3. Mit Toppings wie Granola oder gehackten Nüssen servieren.

Himbeer-Zitronen-Bowl



ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten in einen Mixer geben.
2. Pürieren, bis die Masse geschmeidig ist.
3. Gießen Sie die Mischung in einen Ninja Creami Behälter und achten Sie dabei darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „SMOOTHIE BOWL“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine glattere Textur zu erhalten.
7. Die Smoothie Bowl sofort servieren und nach Belieben mit der restlichen Zitronenschale oder zusätzlichen Himbeeren garnieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 250 g gefrorene Himbeeren
- 1 Banane, in Scheiben geschnitten
- Ca. 120 g griechischer Joghurt
- 4 Esslöffel Honig oder Agavendicksaft
- Saft und Schale von 2 Zitronen
- Ca. 60 ml Wasser oder Kokosnusswasser, je nach gewünschter Konsistenz

Tropische-Protein-Bowl



ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten in einen Mixer geben.
2. Pürieren, bis die Masse geschmeidig ist.
3. Gießen Sie die Mischung in einen Ninja Creami Behälter und achten Sie dabei darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren, bis die Masse fest ist.
5. Setzen Sie nun den gefrorenen Behälter in den Ninja Creami ein. Wählen Sie die Funktion „FULL“ und dann „SMOOTHIE BOWL“.
6. Verwenden Sie bei Bedarf die Funktion „RE-SPIN“, um eine glattere Textur zu erhalten.
7. Sofort servieren, wahlweise mit Kokosraspeln, Kiwi-Scheiben oder Chiasamen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 330 g gefrorene Mango-Stücke
- Ca. 240 g gefrorene Ananasstücke
- 1 reife Banane
- Ca. 120 ml Kokosnussmilch
- 2 Esslöffel Vanille-Proteinpulver
- Ca. 60 ml Wasser oder zusätzliche Kokosnussmilch für die Konsistenz

Notizen:

Yummy-Berry-Bowl



ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten in einen Mixer geben. Pürieren, bis die Masse geschmeidig ist.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben. Servieren Sie die Smoothie Bowl in einzelnen Schalen und garnieren Sie sie mit Granola, frischen Beeren und nach Wunsch mit etwas Honig.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 250 g gemischte gefrorene Beeren (Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren)
- Ca. 240 g griechischer Joghurt
- Ca. 120 ml Mandelmilch
- 2 Esslöffel Honig oder Ahornsirup (optional)
- Toppings: Müsli, frische Beeren (optional)

Erdnussbutter-Traum-Bowl



ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten in einen Mixer geben. Pürieren, bis die Masse geschmeidig ist.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben. Mit Bananenscheiben, Erdnussbutter und Schokoladenstückchen garnieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 2 reife Bananen, in Scheiben geschnitten
- Ca. 120 g Erdnussbutter
- 2 Esslöffel Kakaopulver
- Ca. 240 g griechischer Joghurt
- Ca. 60 ml Mandelmilch
- 2 Esslöffel Honig oder Ahornsirup (optional)
- Toppings: Bananenscheiben, Erdnussbutter, Schokoladenstückchen

Tropical -Blaubeer-Smoothie-Bowl



ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten in einen Mixer geben. Pürieren, bis die Masse geschmeidig ist.
2. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte 3 bis 6 wie in den letzten beiden Rezepten der vorherigen Seite des Buches bzw. wie auf Seite 15 beschrieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 300 g Gefrorene Blaubeeren
- Ca. 240 ml 100% Ananas-Mango-Saft
- 2 Esslöffel roher Agavennektar



BONUS 1: PARFFAIT

R E Z E P T E

Fruchtiges Sommer Parfait



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 100 g geschnittene Erdbeeren
- Ca. 120 g Heidelbeeren
- 170 g Vanillejoghurt
- 1 Esslöffel Weizenkeime
- 1/2 Banane, in Scheiben geschnitten
- Ca. 25 g Granola

ZUBEREITUNG:

1. Erdbeeren, Heidelbeeren, Joghurt, Weizenkeime, Bananenscheiben und ca. 2 Esslöffel Granola in eine große Schüssel geben.
2. Das Parfait in Schichten aufbereiten, bis alle Zutaten vollständig verwendet worden sind.
3. Servieren.

Kürbis-Parfait



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 200 g Marshmallow-Creme
- 1 Packung Frischkäse, erweicht
- 1 Esslöffel Orangensaftkonzentrat
- 400 g Kürbispüree
- Ca. 60 g Ahornsirup
- 1 1/2 Teelöffel gemahlener Zimt
- 1/2 Teelöffel gemahlene Muskatnuss
- Ca. 30 g gehackte geröstete Pekannüsse
- Ca. 25 g zerkleinerte Ingwerstücke

ZUBEREITUNG:

1. Vermischen Sie die Marshmallow-Creme, Frischkäse und 1 Esslöffel Orangensaftkonzentrat in einer großen Schüssel.
2. Mit einem elektrischen Handrührgerät geschmeidig verarbeiten.
3. Rühren Sie Kürbis, Sirup, Zimt, Muskatnuss und 1 Esslöffel Orangensaft in einer separaten Schüssel zusammen.
4. Etwas von der Marshmallow-Crememischung unter die Kürbismischung heben.
5. Ausgehend von der Frischkäsemischung 3 Esslöffel jeder Mischung in jede der vier Desserttassen schichten.
6. 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
7. Vor dem Servieren Pekannüsse und Ingwerstücke darüber geben.

Notizen:

Joghurt und Obst-Parfait



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 675 g fettarmer Vanillejoghurt
- Ca. 220 g frische oder aufgetaute gefrorene Erdbeeren in Saft
- Frische Brombeeren, Himbeeren oder Heidelbeeren
- Ca. 100 g Granola

ZUBEREITUNG:

1. Jeweils 4 große Gläser mit ca. 75 g Vanillejoghurt bestreichen.
2. Aufgetaute Erdbeeren und Saft mit frischen Beeren mischen.
3. Früchte und Granola abwechselnd mit Joghurt auffüllen.

Zitronen-Mohn-Parfait



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 2 Pfirsiche, entkernt, geviertelt, gewürfelt
- 2 Kiwis, geschält, geviertelt, in Scheiben geschnitten
- 225 g Heidelbeeren
- Zitrone, entsaftet
- 1 EL Zucker
- 480 ml fettarmer Naturjoghurt
- 1 EL Mohn
- Minzweige, zum Servieren

ZUBEREITUNG:

1. In eine mittlere Schüssel das geschnittene Obst, die Heidelbeeren, den Zitronensaft und 1 Esslöffel Zucker hinzufügen.
2. Gut mischen und ca. 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. Auf diese Weise können die Früchte mit Zitronensaft und Zucker übergossen werden.
3. In einer kleinen Schüssel Joghurt und Mohn verrühren.
4. In klaren Gläsern die Zutaten schichten, beginnend mit der Obstmischung, dann die nächste Schicht mit dem Joghurt, dann nochmal mit dem Obst, dann dem Joghurt.
5. Wiederholen Sie diese Schritte, bis Sie die Gläser gefüllt haben.
6. Mit einem Zweig Minze servieren.

Notizen:

Ricotta-Parfait



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 225 g Ricotta
- 110 ml natürlicher Joghurt
- 110 ml Himbeermarmelade
- 450 g geröstetes Granola
- 60 g Mandeln, geröstet

1. In einer kleinen Schüssel den Ricotta-Käse und den Joghurt geschmeidig rühren.
2. In jedes Parfaitglas zwei Esslöffel der Ricotta-Mischung, einen Esslöffel der Himbeermarmelade und 60 g des gerösteten Granolas geben. Wiederholen Sie die Schichten.
3. Die restliche Ricotta-Mischung darauf verteilen und mit gerösteten Mandeln servieren.

Bananen-Parfait



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 250 ml Vanillejoghurt
- 1 reife Banane, geschält und in Scheiben geschnitten
- 1 TL Vanille-Essenz
- Eine handvoll Vanillekekse, zerkleinert
- Schlagsahne
- 3 EL Kakaopulver

1. In einem Mixer Vanillejoghurt, Bananenscheiben und Vanilleextrakt mischen und geschmeidig rühren.
2. Die Hälfte der zerdrückten Kekse in Gläsern anrichten.
3. Die Hälfte der Bananenmischung, dann die restlichen Kekse und die restliche Bananenmischung dazugeben.
4. Topping mit Schlagsahne und leicht mit Kakaopulver.

Vanille-Beeren-Parfait



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 225 g Vanillejoghurt
- 1 Packung gefrorene gemischte Beeren
- 2 Esslöffel zerdrückte Cracker (oder Butterkekse)
- 1/8 Teelöffel gemahlene Muskatnuss

1. Decken Sie den Boden von zwei kleinen Gläsern mit einer Schicht Joghurt und Beeren ab.
2. Wiederholen, bis beide Gläser voll sind.
3. Mit Crackern und Muskatnuss bestreuen.



BONUS 2: DESSERT- SAUCEN

R E Z E P T E

Heiße Karamellsoße



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 1 (ca. 400 g) Dose gezuckerte Kondensmilch
- Ca. 110 g halbsüße Schokolade
- Ca. 110 g dunkle Schokolade
- 3 Esslöffel Butter
- 1 ½ Teelöffel Vanilleextrakt

1. Geben Sie die gezuckerte Kondensmilch zusammen mit der Zartbitterschokolade und der Butter bei mittlerer bis niedriger Hitze in einen Kochtopf.
2. Schokolade und Butter unter ständigem Rühren schmelzen, bis die Sauce fein ist; Vanilleextrakt einrühren.
3. Warm servieren.

Schokoladenchip-Dip



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 1 (ca. 225 g) Packung Frischkäse, erweicht
- Ca. 110 g Butter, erweicht
- Ca. 95 g Puderzucker
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 170 g Milkschokoladenstückchen

1. Schlagen Sie Frischkäse, Butter, Puderzucker, braunen Zucker und Vanille in einer Schüssel zusammen.
2. Die Schokoladenstückchen unterrühren.
3. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Rhabarber-Soße



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel ungesalzene Butter
- Ca. 490 g dünn geschnittener Rhabarber
- Ca. 100 g Kristallzucker

1. In einer großen Pfanne Butter bei starker Hitze schmelzen.
2. Rhabarber und Zucker einrühren und unter ständigem Rühren 5 bis 10 Minuten kochen, bis er weich ist.
3. Warm servieren.

Erdbeersauce



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 440 g frische Erdbeeren
- Zitrone, entsaftet
- Ca. 200 g Kristallzucker
- 1 Esslöffel Speisestärke
- ¼ Teelöffel Salz

1. Die Erdbeeren mit einem Kartoffelstampfer in einem Topf zerdrücken. Zitronensaft, Zucker, Speisestärke und Salz unter die pürierten Erdbeeren rühren. Stellen Sie den Topf auf mittlere Hitze.
2. Unter ständigem Rühren die Mischung zum Kochen bringen, sofort vom Herd nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Pudding-Soße



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Margarine
- Ca. 150 g Kristallzucker
- 1 Ei
- 480 ml Milch
- 2 Teelöffel Mehl
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

1. In einem kleinen Kochtopf bei mittlerer Hitze Margarine, Zucker und das Ei verrühren.
2. Mit der Milch aufgießen und kochen, bis die Mischung zu sprudeln beginnt; darauf achten, dass sie nicht verbrüht.
3. Mehl und Vanille einrühren; gut verrühren und servieren.

Blaubeer-Soße



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 120 ml Wasser
- Ca. 100 g Kristallzucker
- Ca. 80 g gefrorene Blaubeeren

1. Wasser, Zucker und Blaubeeren in einem Kochtopf verrühren und zum Kochen bringen.
2. Die Hitze auf mittlere bis niedrige Stufe reduzieren und köcheln lassen, bis die Beeren anfangen zu platzen und der Sirup eindickt, etwa 10 Minuten.



Abschließende Worte

Zum Abschluss dieser geschmackvollen Reise mit dem Ninja CREAMi hoffen wir, dass es Ihre Leidenschaft für selbstgemachte gefrorene Leckereien in Ihrer Küche geweckt hat.

Vielen Dank, dass Sie dieses Buch als Leitfaden gewählt haben. Sie am Ball und genießen Sie die süßen Momente.

KLEINE ERINNERUNG...



JESUS SAGTE...

“Ich bin der Weg und die
Wahrheit und das Leben.
Niemand kommt zum
Vater als nur durch mich.”
(Joh 14,6)