



**Copyright © 2025 Lisa Raum
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.....	08
WAS IST DER NINJA SWIRL?.....	09
FUNKTIONEN.....	10
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	12
SCHRITT-FÜR-SCHRITT-ANLEITUNG.....	13
REINIGUNG DES NINJA SWIRL.....	15
TIPPS & TRICKS.....	16



KAPITEL 1 - SOFTEIS

BLAUBEER-SOFTEIS.....	18
GRÜNER TEE-SOFTEIS.....	19
ERDNUSSBUTTER-VANILLE-SOFTEIS.....	20
HONIG-KÜRBIS-SOFTEIS.....	21
BIRNEN-SOFTEIS.....	22
ZIMT-SCHOKOLADEN-SOFTEIS.....	23
KOKOSNUSS-SOFTEIS.....	24
ERDBEER-SOFTEIS.....	25
BROMBEER-SOFTEIS.....	26
WALNUS-SOFTEIS.....	27
TWIX-SOFTEIS.....	28
KÄSEKUCHEN-SOFTEIS.....	28
KAFFEE-SOFTEIS.....	29
MINZ-SOFTEIS.....	29
KÜRBISKUCHEN-SOFTEIS.....	30
SALTED CARAMEL-SOFTEIS.....	30





KAPITEL 2 - EISCREMES

ORANGEN-EISCREME.....	32
ERDBEEREIS.....	32
SÜSSKARTOFFEL-EISCREME.....	33
LAVENDEL-EISCREME.....	34
BANANENPUDDING-EISCREME.....	34
BANANEN-EISCREME.....	35
ZITRONEN-EISCREME.....	35
TARO-EISCREME.....	36
OREO-EISCREME.....	36
KAFFEE-EISCREME.....	37
VANILLE-EISCREME.....	38
KAROTTEN-EISCREME.....	38

KAPITEL 3 - LIGHT-EISCREMES

ERDNUSSBUTTER-EISCREME.....	40
SCHOKOLADENKEKS-EISCREME.....	40
KOKOSNUSS-BANANEN-EISCREME.....	41
ROTE ROSEN-EISCREME.....	41
RUM-ROSINEN-EISCREME.....	42
KOKOSNUSS-VANILLE-EISCREME.....	42



KAPITEL 4 - SORBETS

PFLAUMENSORBET.....	44
BEEREN-SORBET.....	44
ZITRONENSORBET.....	45
APRIKOSENSORBET.....	45
KIRSCH-GRANATAPFEL-SORBET.....	46
MANDARINEN-SORBET.....	46

WASSERMELONEN-SORBET.....	47
ERDBEER-BANANEN-SORBET.....	47
MANGO-SORBET.....	48
LIMETTEN-SORBET.....	48
BLAUBEER-SORBET.....	49
ERDBEER-SORBET.....	49
ZITRONIGES TROPENFRUCHTSORBET.....	50
PFIRSICH- UND TROPENFRUCHT-SORBET.....	50
BIRNEN-SORBET.....	51
BASILIKUM-ANANAS-SORBET.....	51
PFIRSICH-SORBET.....	52
KIRSCH-SORBET.....	52
ANANAS-MANGO-SORBET.....	53
DILL-BASILIKUM-SORBET.....	53
ANANAS-MANGO-BANANENSORBET.....	54
RHABARBER-SORBET.....	54
BANANEN-SORBET.....	55
HIMBEER-SORBET.....	55



KAPITEL 5 - MILCHSHAKES

SCHOKOLADEN-BANANEN-MILCHSHAKE.....	57
PISTAZIEN-MILCHSHAKE.....	57
BEEREN-MILCHSHAKE.....	58
SCHOKOLADENKEKS-MILCHSHAKE.....	58
ERDBEER-VANILLE-MILCHSHAKE.....	59
KÜRBIS-LATTE-MILCHSHAKE.....	59
BLAUBEER-VANILLE-MILCHSHAKE.....	60
KIRSCH-MILCHSHAKE.....	60

MARSHMALLOW-MILCHSHAKE.....	61
KAFFEE-MILCHSHAKE.....	61
SCHOKO-KEKS-MILCHSHAKE.....	62
KARAMELL-BREZEL-MILCHSHAKE.....	62
ZIMT-MANDEL-MILCHSHAKE.....	63
OREO-MILCHSHAKE.....	63
REGENBOGEN-VANILLE-MILCHSHAKE.....	64
SCHOKOLADEN-MANDEL-MILCHSHAKE.....	64
VANILLE-MARSHMALLOW-MILCHSHAKE.....	65
MANGO-MILCHSHAKE.....	65
SCHOKO-HASELNUSS-MILCHSHAKE.....	65
APFELKUCHEN-MILCHSHAKE.....	66
CHAI-TEE-KOKOSMILCH-MILCHSHAKE.....	66



KAPITEL 6 - MIX-IN-EISCREMES

KIRSCH-SCHOKO-EISCREME.....	68
ZUCCHINI-SCHOKO-EISCREME.....	69
PFIRSICH-GRANOLA-EISCREME.....	70
ERDBEER-PROTEIN-EIS.....	71
MANDEL-EISCREME.....	72
ZIMT-ROSINEN-KEKSE-EISCREME.....	73
BANANEN-PROTEIN-EISCREME.....	74
KARAMELL-PROTEIN-SCHOKO-EISCREME.....	75
PEKANNUSS-HIMBEER-EISCREME.....	76
MEERSALZ-SCHOKOLADENEIS.....	77
KARAMELL-PROTEIN-SCHOKO-EISCREME.....	78
DOPPELSCHOKOLADENEIS.....	79

KAPITEL 7 - GELATOS

PISTAZIEN-GELATO.....	81
BLAUBEER-GELATO.....	82
ERDBEER-KEKS-GELATO.....	83
SCHOKO-GELATO.....	84
MANGO-GELATO.....	85
HIMBEER-GELATO.....	86
ERDNUSS-GELATO.....	87
APRIKOSEN-PISTAZIEN-GELATO.....	88
VANILLE-GELATO.....	89
GEWÜRZTES KÜRBIS-GELATO.....	90
HASELNUSS-GELATO.....	91
ERDBEER-GELATO.....	92



KAPITEL 8 - FROZEN-YOGHURT

KAFFEE-FROZEN-JOGHURT.....	94
KARIBISCHER COLADA-FROZEN YOGURT.....	94
FROZEN MAULBEER-JOGHURT.....	95
PISTAZIEN-FROZEN-YOGURT.....	95
MANGO-KOKOS-FROZEN YOGHURT.....	96
ERDNUSS-BANANEN-FROZEN YOGURT.....	96

KAPITEL 9 - FRUIT-WHIP

BEEREN-FRUIT-WHIP.....	98
FEIGEN-HONIG-FRUIT-WHIP.....	98
BLAUBEER-PFIRSICH-FRUIT-WHIP.....	98
KIWI-LIMETTEN-FRUIT-WHIP.....	99
ERDBEER-BANANEN-FRUIT-WHIP.....	99
KIRSCH-MANDEL-FRUIT-WHIP.....	99



WASSERMELONEN-FRUIT-WHIP.....	100
HIMBEER-ZITRONEN-FRUIT-WHIP.....	100
GRAPEFRUIT-MINZ-FRUCHTCREME.....	100



KAPITEL 10 - FROZEN CUSTARD

KLASSISCHE VANILLE-EISCREME.....	102
ERDBEER-EISCREME.....	103
SCHOKOLADEN-EISCREME.....	104
SALTED CARAMEL-EISCREME.....	105
ZITRONEN-EISCREME.....	106

BONUS: DESSERT-SAUCEN

HEISSE KAREMELLSOSSE.....	108
SCHOKOLADENCHIP-DIP.....	108
RHABARBER-SOSSE.....	108
ERDBEERSOSSE.....	109
PUDDING-SOSSE.....	109
BLAUBEER-SOSSE.....	109



ABSCHLUSS

ABSCHLIESSENDE WORTE.....	110
KLEINE ERINNERUNG.....	111

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 Swirl Rezeptbuch** haben zugutekommen lassen.



Der Ninja Swirl von Creami bietet eine spannende und bequeme Möglichkeit, köstliche gefrorene Desserts bequem von zu Hause aus zu genießen. Egal, ob Sie Lust auf cremiges Eis, eisgekühlte Sorbets oder reichhaltige Milchshakes haben, mit diesem vielseitigen Küchengerät können Sie in wenigen Minuten eine Vielzahl von gefrorenen Leckereien zubereiten. Mit seiner einzigartigen Funktionalität macht es der Ninja Swirl einfacher denn je, gesunde, schmackhafte und individuell abgestimmte Desserts zuzubereiten, die Ihrem Geschmack und Ihren Ernährungsbedürfnissen entsprechen.

Dieses Kochbuch geht noch einen Schritt weiter und bietet eine umfangreiche Sammlung von Rezepten für jeden Geschmack. Von milchfreien Alternativen bis hin zu cremigen Klassikern ist für jeden etwas dabei. Dieses Kochbuch vereinfacht den Zubereitungsprozess und bietet Schritt-für-Schritt-Anleitungen, die jedes Mal perfekte Ergebnisse garantieren.

Die aufgeführten Rezepte werden Ihnen sicherlich gute Anhaltspunkte geben!

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

Was ist der Ninja Swirl?



Der Ninja Swirl ist...

...ein hochmodernes Gerät, mit dem Sie zu Hause in nur wenigen Minuten gefrorene Desserts zubereiten können. Als Teil der Ninja Creami-Familie wurde dieses Gerät entwickelt, um gefrorene Zutaten zu cremigen, gefrorenen Leckereien wie Eiscreme, Softeis, Sorbet, Gelato und Milchshakes zu mixen und zu verrühren. Es verarbeitet gefrorene Zutaten wie Obst, Milch oder Joghurt und verwandelt sie mithilfe fortschrittlicher Technologie in Desserts mit perfekter Textur und Konsistenz.

Das Gerät ist äußerst benutzerfreundlich und verfügt über leicht verständliche Einstellungen, die dafür sorgen, dass jede Zubereitung gelingt. Mit dem Ninja Swirl können Sie Ihre Desserts individuell gestalten, indem Sie Ihre Lieblingszutaten hinzufügen, egal ob Sie milchfreie, gemischte oder fettarme Optionen suchen.

Mit diesem Gerät können Sie auch mit verschiedenen Geschmacksrichtungen und Texturen experimentieren, von stückigen, eisähnlichen Konsistenzen bis hin zu samtig-cremigem Gelato. Darüber hinaus ist der Ninja Swirl auf Komfort ausgelegt. Er ist schnell einzurichten, einfach zu reinigen und eine perfekte Ergänzung für jede Küche, egal ob Sie ein Dessert für eine Person servieren oder eine Portion für die ganze Familie zubereiten.

Egal, ob Sie ein erfahrener Koch oder ein Anfänger sind, mit dem Ninja Swirl kann jeder ganz einfach köstliche, gefrorene Kreationen genießen.

FUNKTIONEN

Scoop-Programme

Für alle, die traditionelles, löffelbares Eis bevorzugen, ist das Scoop-Programm eine echte Revolution. Diese Einstellung ahmt das langsame Rühren traditioneller Eismaschinen nach und sorgt für eine dichte, cremige Konsistenz. Darüber hinaus sorgt die präzise Temperaturregelung des Programms dafür, dass Ihr Eis gleichmäßig und ohne Eiskristalle gefriert, sodass Sie jedes Mal ein Ergebnis in professioneller Qualität erhalten.

- **Eiscreme:** Entwickelt für traditionelle, köstliche Rezepte. Ideal, um Milchprodukte und milchfreie Alternativen in dickflüssiges, cremiges, löffelbares Eis zu verwandeln.
- **Lite-Eis:** Entwickelt für Gesundheitsbewusste, um keto-, paleo- und vegane Rezepte zuzubereiten, die wenig Zucker und/oder Fett enthalten oder Zuckerersatzstoffe verwenden.
- **Sorbet:** Verwandeln Sie fruchtbasierte Rezepte mit hohem Wasser- und Zuckergehalt in cremige Köstlichkeiten.
- **Gelato:** Verwandelt gekochte Grundmassen in reichhaltiges, cremiges Eis nach italienischer Art.
- **Frozen Yogurt:** Verwandeln Sie Ihre Lieblingsjoghurts aus dem Laden mit einem Knopfdruck in gesunde, cremige gefrorene Leckereien. Achten Sie bei der Zubereitung von Frozen Yogurt darauf, dass Sie Vollfettjoghurt mit Zuckerzusatz verwenden. Verarbeiten Sie keinen fettfreien Joghurt oder Joghurt ohne Zuckerzusatz.
- **Milchshake:** Zum schnellen Zubereiten von cremigen Milchshakes durch Mischen Ihrer Lieblings-Eissorte (aus dem Handel oder selbstgemacht), Milch und weiteren Zutaten.
- **Mix-In:** Zum Untermischen von Süßigkeiten, Keksen, Nüssen, Cerealien oder gefrorenen Früchten, um eine frisch zubereitete Basis oder ein Fertigprodukt aus dem Handel individuell zu verfeinern.



Softeis-Programme

Das Softeis-Programm ist ideal, um zu Hause cremiges, samtiges Softeis zuzubereiten. Mischen Sie einfach Ihre Lieblingszutaten wie Milch, Sahne und Aromen und lassen Sie den Ninja Swirl seine Kraft entfalten. Die Maschine verrührt die Mischung mit der idealen Geschwindigkeit und Temperatur und sorgt so für eine leichte, luftige Konsistenz, die mit Ihrem Lieblings-Eis aus der Eisdiele mithalten kann. Ob Sie nun Lust auf klassische Vanille, reichhaltige Schokolade oder eine fruchtige Variante haben, dieses Programm sorgt jedes Mal für ein makellooses Ergebnis.

- **Eiscreme:** Entwickelt, um die Eisdiele nach Hause zu bringen. Erweitern Sie das klassische Softeis in den Geschmacksrichtungen Vanille und Schokolade um eine ganz neue Welt leichter, luftiger und unterhaltsamer Geschmacksrichtungen.
- **Light-Eis:** Bringen Sie klassische Softeis-Rezepte auf die nächste Stufe mit Optionen für weniger Fett, weniger Zucker und/oder Zuckerersatzstoffen. Wählen Sie diese Option, wenn Sie Paleo- oder vegane Rezepte zubereiten.
- **Fruit Whip:** Fruit Whip hat die Konsistenz von Softeis, verwendet jedoch eine milchfreie Fruchtbasis, was zu einem süßen, würzigen Fruchtgeschmack für einen leichten, erfrischenden Genuss führt.
- **Frozen Custard:** Verfeinern Sie Rezepte auf Custard-Basis mit reichhaltigeren, cremigeren und swirlbaren Texturen.
- **Frozen Yogurt:** Kreieren Sie Leckereien in Joghurt-Shop-Qualität, die sofort servierfertig sind. Mischen Sie Ihre Lieblingsjoghurts aus dem Handel mit Milch und mixen Sie sie, um leichte, luftige Ergebnisse in Fro-Yo-Form zu erzielen.

Programme für Kugeln/Softeis Creamifit: Ein einzigartiges Programm für proteinreiche, kalorienarme und zuckerarme Basen. Bietet ein schnelleres, längeres Programm, um mit einem Knopfdruck Luft durch die Zutaten zu schlagen.

Re-Spin: Entwickelt, um nach dem Durchlaufen eines der One-Touch-Programme eine glatte Konsistenz zu gewährleisten. Re-Spin ist oft erforderlich, wenn die Basis sehr kalt ist (-22 °C) und die Konsistenz eher krümelig als cremig ist.

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie mit Ihrem Ninja Swirl köstliche gefrorene Leckereien zubereiten, ist es wichtig, Ihr Gerät richtig vorzubereiten. Packen Sie zunächst den Ninja Swirl aus und vergewissern Sie sich, dass alle Teile vorhanden sind. Zu den Hauptkomponenten gehören in der Regel die Motorbasis, die äußere Schüssel, der Schüsseldeckel und der Rührarm. Es empfiehlt sich auch, nach spezifischem Zubehör wie dem Aufbewahrungsbehälter für Ihr gefrorenes Dessert zu suchen.

Beginnen Sie mit einer gründlichen Reinigung des Geräts. Waschen Sie die Außenwanne, den Deckel und den Rührarm mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie alles nach der Reinigung gut ab. Sie können auch die Motorbasis mit einem feuchten Tuch abwischen, um sicherzustellen, dass keine Rückstände aus dem Verpackungsprozess zurückbleiben. Tauchen Sie die Motorbasis nicht in Wasser, da dies die elektrischen Komponenten beschädigen könnte.

Stellen Sie als Nächstes sicher, dass der Motorsockel auf einer ebenen, stabilen Oberfläche steht. Der Ninja Swirl funktioniert am besten auf einer stabilen Arbeitsplatte oder einem Tisch. Vergewissern Sie sich, dass die Außenwanne richtig auf dem Motorsockel sitzt und dass der Rührarm fest sitzt, bevor Sie mit dem Mixen oder Rühren beginnen.

Bevor Sie den Ninja Swirl zum ersten Mal verwenden, ist es hilfreich, sich mit den Einstellungen und Funktionen vertraut zu machen. Lesen Sie die Bedienungsanleitung, um zu verstehen, wie die verschiedenen Funktionen, wie z. B. die Optionen für die Mixgeschwindigkeit und die Konsistenz, verwendet werden. So stellen Sie sicher, dass Sie die perfekte Konsistenz für Ihre gefrorenen Leckereien erzielen. Bereiten Sie zuletzt alle Zutaten vor, bevor Sie beginnen. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie darauf achten, dass Ihre Zutaten gut durchgefroren und in kleine Stücke geschnitten sind, damit sie sich besser mixen lassen. Wenn alles vorbereitet ist, können Sie die köstliche Welt der gefrorenen Leckereien genießen!





Schritt für Schritt Anleitung

Die Zubereitung von gefrorenen Leckereien mit dem Ninja Swirl ist einfach und macht Spaß. Befolgen Sie diese einfachen Schritte, um sicherzustellen, dass Sie Ihr Gerät richtig verwenden und jedes Mal cremige Ergebnisse erzielen:

Bereiten Sie Ihre Zutaten vor: Beginnen Sie mit der Zubereitung Ihrer gefrorenen Basis. Egal, ob Sie Eiscreme, Sorbet oder Gelato zubereiten, achten Sie darauf, dass Ihre Zutaten in Stücken oder Würfeln richtig gefroren sind. Das macht das Mixen einfacher und schneller. Bei einigen Rezepten kann es erforderlich sein, die Zutaten vor dem Einfrieren etwas vorzumischen oder zu aromatisieren.

Richten Sie den Ninja Swirl ein: Stellen Sie den Motorsockel auf eine ebene, stabile Fläche in Ihrer Küche. Achten Sie darauf, dass er sauber und frei von Verschmutzungen ist. Setzen Sie die äußere Schüssel auf und vergewissern Sie sich, dass sie sicher eingerastet ist.

Fügen Sie die Zutaten in den Swirl-Behälter ein: Geben Sie Ihre gefrorenen Zutaten in den Swirl-Behälter und stellen Sie diesen in die Außenwanne. Achten Sie darauf, die maximale Füllmenge nicht zu überschreiten; lassen Sie etwas Platz, damit sich die Zutaten beim Mixen bewegen können. Für beste Ergebnisse halten Sie sich an die in Ihrem Rezept empfohlenen Zutatenmengen.

Wählen Sie die richtige Einstellung: Wählen Sie je nach Art der gefrorenen Leckerei die geeignete Mixeinstellung. Der Ninja Swirl bietet verschiedene Geschwindigkeitsstufen für unterschiedliche Konsistenzen, z. B. cremiges Gelato oder stückiges Sorbet.



Mixen Sie Ihre gefrorenen Leckereien: Wenn Sie alle Zutaten bereitgestellt haben, drücken Sie die Taste, um den Mixvorgang zu starten. Der Motor beginnt zu laufen und mixt die gefrorenen Zutaten zu einer cremigen Konsistenz. Je nach gewünschter Konsistenz dauert dies nur wenige Minuten.

Überprüfen Sie die Konsistenz: Sobald der Mixvorgang abgeschlossen ist, überprüfen Sie die Konsistenz. Wenn Sie eine cremigere Konsistenz wünschen, können Sie das Gerät noch einige Sekunden länger laufen lassen. Wenn Sie eine stückigere Konsistenz bevorzugen, stoppen Sie, sobald Sie das gewünschte Ergebnis erreicht haben.

Servieren oder aufbewahren: Wenn Sie mit der Konsistenz zufrieden sind, füllen Sie Ihre köstliche Kreation in Schalen oder Waffeln und servieren Sie sie sofort. Wenn Sie möchten, können Sie die Leckerei auch in einen luftdichten Behälter umfüllen und für später im Gefrierschrank aufbewahren.

Reinigung: Wenn Sie mit der Zubereitung Ihrer gefrorenen Leckerei fertig sind, denken Sie daran, den Ninja Swirl zu reinigen. Waschen Sie die äußere Schüssel, den Rührarm und den Deckel mit warmem Seifenwasser und wischen Sie den Motorsockel ab.

So bleibt Ihr Gerät in einem guten Zustand für den zukünftigen Gebrauch.

Wenn Sie diese einfachen Schritte befolgen, können Sie mit Ihrem Ninja Swirl mühelos und präzise eine Vielzahl köstlicher gefrorener Desserts zubereiten.



Reinigung des Ninja Swirl

Die regelmäßige Reinigung ist entscheidend für die Wartung des Ninja Swirl. 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 Swirl verwenden, damit Sie problemlos Eiscreme herstellen können.

Vorbereitungen für den Gebrauch

Um die besten Ergebnisse mit Ihrem Ninja Swirl 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.





SOFTEIS

R E Z E P T E



Blaubeer-Softeis



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Milch und die restlichen Zutaten in einen leistungsstarken Mixer geben und zu einer glatten Masse verarbeiten.
2. Die Masse in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl-Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
5. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. „Soft Serve“ auswählen. Dann „Ice Cream“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
6. Nehmen Sie den Behälter aus der Außenwanne und setzen Sie den Soft-Serve-Ausgabedeckel auf den Behälter.
7. Richten Sie die blaue Linie auf dem Ausgabedeckel an der blauen Linie auf der Ausgabeseite der Maschine aus, setzen Sie den Behälter in die Maschine ein und drehen Sie ihn, um ihn zu arretieren.
8. Drehen Sie den weißen Boden des Behälters, bis er sich in der Position „Open“ (Offen) befindet.
9. Servieren.

ZUTATEN:

- 240 ml Vollmilch
- Ca. 225 g gefrorene Blaubeeren
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

Grüner Tee-Softeis



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Cashewmilch in einen mittelgroßen Topf geben, bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und die Teebeutel hinzufügen. Den Topf abdecken und ziehen lassen, bis die Mischung vollständig abgekühlt ist.
2. Nach dem Abkühlen die Teebeutel auspressen und den Saft in die Milch geben. Die Teebeutel anschließend entsorgen.
3. Die Grüntee-Milch, Kokosmilch, Zucker, Frischkäse, Salz und die restlichen Zutaten in einen leistungsstarken Mixer geben und zu einer glatten Masse verarbeiten.
4. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter füllen. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
5. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
6. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
7. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Soft Serve“ (Softeis). Wählen Sie dann „Ice Cream“ (Eiscreme). Lassen Sie den Zyklus vollständig ablaufen.
8. Nehmen Sie den Behälter aus der Außenwanne und setzen Sie den Softeis-Ausgabedeckel auf den Behälter.
9. Richten Sie die blaue Linie auf dem Ausgabedeckel an der blauen Linie auf der Ausgabeseite der Maschine aus, setzen Sie den Behälter in die Maschine ein und drehen Sie ihn, um ihn zu arretieren.
10. Drehen Sie den weißen Boden des Bechers, bis er sich in der Position „Open“ (Offen) befindet.
11. Entnehmen und servieren Sie das Eis.

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Cashewmilch
- 3 Beutel grüner Tee
- Ca. 240 ml Kokosmilch
- Ca. 100 g Zucker
- 2 Esslöffel Frischkäse
- ¼ Teelöffel Salz

Erdnussbutter-Vanille-Softeis



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und gründlich verquirlen.
2. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
5. Drücken Sie den Netzschalter, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Soft Serve“ (Softeis). Wählen Sie dann „Ice Cream“ (Eiscreme). Lassen Sie den Zyklus vollständig ablaufen.
6. Nehmen Sie den Behälter aus dem Außenbehälter und setzen Sie den Softeis-Ausgabedeckel auf den Behälter.
7. Richten Sie die blaue Linie auf dem Ausgabedeckel an der blauen Linie auf der Ausgabeseite der Maschine aus, setzen Sie den Behälter in die Maschine ein und drehen Sie ihn, um ihn zu arretieren.
8. Drehen Sie den weißen Boden des Bechers, bis er sich in der Position „Open“ (Offen) befindet.
9. Entnehmen und servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 420 ml Magermilch
- Ca. 50 g Stevia oder Erythrit
- 3 Esslöffel cremige Erdnussbutter
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

Honig-Kürbis-Softeis



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Milch und die restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und gut verquirlen.
2. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
5. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. Wählen Sie „Soft Serve“ (Softeis). Wählen Sie dann „Ice Cream“ (Eiscreme). Lassen Sie den Zyklus vollständig ablaufen.
6. Nehmen Sie den Behälter aus der Außenwanne und setzen Sie den Softeis-Ausgabedeckel auf den Behälter.
7. Richten Sie die blaue Linie auf dem Ausgabedeckel an der blauen Linie auf der Ausgabeseite der Maschine aus, setzen Sie den Behälter in die Maschine ein und drehen Sie ihn, um ihn zu arretieren.
8. Drehen Sie den weißen Boden des Behälters, bis er sich in der Position „Open“ (Offen) befindet.
9. Entnehmen und servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 300 ml Vollmilch
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 120 g Kürbispüree
- 1½ Teelöffel Kürbiskuchengewürz
- Ca. 85 g Honig

Birnen-Softeis



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einen Topf geben und gut verrühren.
2. Gut aufkochen und die Hitze auf niedrige Stufe stellen, sodass die Mischung 10 Minuten lang köchelt.
3. Vom Herd nehmen und die Mischung nach dem Abkühlen pürieren.
4. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
5. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
6. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
7. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. Wählen Sie „Soft Serve“ (Softeis). Wählen Sie dann „Ice Cream“ (Eiscreme). Lassen Sie den Zyklus vollständig ablaufen.
8. Nehmen Sie den Behälter aus der Außenwanne und setzen Sie den Softeis-Ausgabedeckel auf den Behälter.
9. Richten Sie die blaue Linie auf dem Ausgabedeckel an der blauen Linie auf der Ausgabeseite der Maschine aus, setzen Sie den Behälter in die Maschine ein und drehen Sie ihn, um ihn zu arretieren.
10. Drehen Sie den weißen Boden des Behälters, bis er sich in der Position „Open“ (Offen) befindet.
11. Entnehmen und servieren.

ZUTATEN:

- 1 Dose (400 ml) ungesüßte Kokosmilch mit vollem Fettgehalt
- 3 mittelgroße Birnen, geschält, entkernt und in 2,5 cm große Stücke geschnitten
- Ca. 100 g Kristallzucker

Zimt-Schokoladen-Softeis



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie den Hüttenkäse und die restlichen Zutaten in einen leistungsstarken Mixer und mixen Sie alles zu einer glatten Masse.
2. Die gemixte Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben.
3. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
4. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verschließen.
5. Setzen Sie die Außenbehälter in die Maschine ein und drehen Sie sie in ihre Position.
6. Drücken Sie den Netzschalter, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Soft Serve“ (Softeis). Wählen Sie dann „Ice Cream“ (Eiscreme).
7. Lassen Sie den Zyklus vollständig durchlaufen. Wenn die Masse nach dem ersten Zyklus noch nicht ganz cremig ist, können Sie einen weiteren Zyklus durchführen.
8. Nehmen Sie den Behälter aus der Außenbehälter und setzen Sie den Softeis-Ausgabedeckel auf den Behälter.
9. Richten Sie die blaue Linie auf dem Ausgabedeckel an der blauen Linie auf der Ausgabeseite der Maschine aus, setzen Sie den Behälter in die Maschine ein und drehen Sie ihn, um ihn zu arretieren.
10. Drehen Sie den weißen Boden des Behälters, bis er sich in der Position „Open“ (Offen) befindet.
11. Entnehmen und servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 225 g Hüttenkäse
- Ca. 240 ml Schokoladenmilch
- 2 Esslöffel Honig
- 1 Messlöffel Schokoladenproteinpulver
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- Eine Prise Salz

Kokosnuss-Softeis



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Kokosmilch, Zucker und Vanilleextrakt in eine mittelgroße Schüssel geben und zu einer glatten Milch verquirlen.
2. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne setzen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in die Maschine einsetzen und festdrehen.
5. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Soft Serve“ (Softeis). Wählen Sie dann „Ice Cream“ (Eiscreme). Lassen Sie den Zyklus vollständig ablaufen.
6. Nehmen Sie den Behälter aus der Außenwanne und setzen Sie den Softeis-Ausgabedeckel auf den Behälter.
7. Richten Sie die blaue Linie auf dem Ausgabedeckel an der blauen Linie auf der Ausgabeseite der Maschine aus, setzen Sie den Behälter in die Maschine ein und drehen Sie ihn, um ihn zu arretieren. Drehen Sie den weißen Boden des Behälters, bis er sich in der Position „Open“ (Offen) befindet.
8. Entnehmen und servieren.

ZUTATEN:

- 1 Dose (400 ml) Kokosmilch mit vollem Fettgehalt
- Ca. 100 g Kristallzucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

Erdbeer-Softeis



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Kokosmilch und die restlichen Zutaten in eine mittelgroße Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut verrühren.
2. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne setzen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in die Maschine einsetzen und festdrehen.
5. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Soft Serve“ (Softeis). Wählen Sie dann „Ice Cream“ (Eiscreme). Lassen Sie den Zyklus vollständig ablaufen.
6. Nehmen Sie den Behälter aus der Außenwanne und setzen Sie den Softeis-Ausgabedeckel auf den Behälter.
7. Richten Sie die blaue Linie auf dem Ausgabedeckel an der blauen Linie auf der Ausgabeseite der Maschine aus, setzen Sie den Behälter in die Maschine ein und drehen Sie ihn, um ihn zu arretieren. Drehen Sie den weißen Boden des Behälters, bis er sich in der Position „Open“ (Offen) befindet.
8. Entnehmen und servieren.

ZUTATEN:

- 1 Dose (375 ml) Kokosmilch mit vollem Fettgehalt
- Ca. 110 g Erdbeermarmelade
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

Brombeer-Softeis



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Brombeeren und Zucker in einen kleinen Topf geben und vermischen.
2. Den Topf mit den Brombeeren bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und unter gelegentlichem Rühren etwa 3–5 Minuten lang kochen lassen.
3. Den Topf mit den Brombeeren vom Herd nehmen und den Inhalt in eine kleine Schüssel geben.
4. Einige Minuten lang abkühlen lassen.
5. Milch und Schlagsahne in die Schüssel mit den Brombeeren geben und mit einem Stabmixer glatt pürieren.
6. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
7. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne setzen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
8. Die Außenwanne in die Maschine einsetzen und festdrehen.
9. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Soft Serve“ (Softeis). Wählen Sie dann „Ice Cream“ (Eiscreme). Lassen Sie den Zyklus vollständig ablaufen.
10. Nehmen Sie den Behälter aus der Außenwanne und setzen Sie den Softeis-Ausgabedeckel auf den Behälter.
11. Richten Sie die blaue Linie auf dem Ausgabedeckel an der blauen Linie auf der Ausgabeseite der Maschine aus, setzen Sie den Behälter in die Maschine ein und drehen Sie ihn, um ihn zu arretieren. Drehen Sie den weißen Boden des Behälters, bis er sich in der Position „Open“ (Offen) befindet.
12. Entnehmen und servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 145 g frische Brombeeren
- Ca. 50 g Kristallzucker
- Ca. 240 ml Vollmilch
- Ca. 115 g Schlagsahne

Walnuss-Softeis



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermengen, bis eine homogene Masse entsteht.
2. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne setzen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in die Maschine einsetzen und festdrehen.
5. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Soft Serve“ (Softeis). Wählen Sie dann „Ice Cream“ (Eiscreme). Lassen Sie den Zyklus vollständig ablaufen.
6. Nehmen Sie den Behälter aus der Außenwanne und setzen Sie den Softeis-Ausgabedeckel auf den Behälter.
7. Richten Sie die blaue Linie auf dem Ausgabedeckel an der blauen Linie auf der Ausgabeseite der Maschine aus, setzen Sie den Behälter in die Maschine ein und drehen Sie ihn, um ihn zu arretieren. Drehen Sie den weißen Boden des Behälters, bis er sich in der Position „Open“ (Offen) befindet.
8. Entnehmen und servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Vollmilch
- 3 Esslöffel Walnusspaste, glatt
- 1 Esslöffel Schlagsahne
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

Twix-Softeis



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
6

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Sahne
- Ca. 240 ml Milch
- Ca. 100 g Zucker
- 1 EL Vanilleextrakt
- 1 reife Banane, in Scheiben geschnitten
- 4 Twix-Schokoriegel, gehackt

1. Sahne, Milch und Zucker in einer Schüssel verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat (ca. 4 Minuten).
2. Vanilleextrakt und Bananenscheiben hinzufügen.
3. Die Mischung in einen Mixer geben und glatt pürieren.
4. Gehackte Twix-Riegel unterrühren.
5. In einen Ninja Behälter füllen und den Deckel verschließen.
6. 24 Stunden lang einfrieren.
7. Nach dem Einfrieren den Deckel abnehmen und den Behälter in die äußere Schüssel des Ninja Swirl stellen.
8. Den Rührarm einsetzen, den Deckel verschließen und die Funktion „SOFT SERVE“ auswählen.
9. Nach Fertigstellung sofort servieren.

Käsekuchen-Softeis



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4-5

ZUTATEN:

- Ca. 300 g gefrorene Blaubeeren, aufgetaut und abgetropft
- Ca. 240 g Vanillejoghurt
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Teelöffel reiner Vanilleextrakt
- 225 g Frischkäse, weich

1. Den weichen Frischkäse, die Blaubeeren, den Joghurt, den Honig und den Vanilleextrakt in einen Mixer geben. Mixen, bis eine glatte Masse entsteht.
2. Die Mischung in einen Ninja Behälter füllen und den Deckel verschließen.
3. 24 Stunden lang einfrieren.
4. Nach dem Einfrieren den Deckel abnehmen und den Behälter in die äußere Schüssel des Ninja Swirl stellen.
5. Den Rührarm einsetzen, den Deckel verschließen und die Funktion „SOFT SERVE“ auswählen.
6. Nach Fertigstellung sofort servieren.

Notizen:

Kaffee-Softeis



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 230 g Sahne
- Ca. 240 ml Vollmilch
- Ca. 100 g Kristallzucker
- 2 Esslöffel Instant-Espressopulver
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- ¼ Teelöffel Salz

1. Milch, Zucker und Espressopulver in einer mittelgroßen Schüssel verquirlen, bis sich Zucker und Kaffee vollständig aufgelöst haben.
2. Sahne, Vanilleextrakt und Salz hinzufügen. Gut verquirlen.
3. Die Mischung in einen sauberen Ninja-Behälter füllen und dabei oben etwa 1 cm Platz lassen.
4. Den Deckel fest verschließen und 24 Stunden lang einfrieren, bis die Mischung vollständig fest ist.
5. Aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
6. Den Behälter in die äußere Schüssel Ihrer Ninja-Maschine stellen und gemäß den Anweisungen des Herstellers zusammenbauen
7. Wählen Sie die Funktion „SOFT SERVE“ an Ihrer Ninja-Maschine und starten Sie den Vorgang.
8. Nach Beendigung des Vorgangs sofort in Waffeln oder Schalen servieren.
9. Für einen besonderen Touch mit Schokoladensoße beträufeln oder mit schokoladenüberzogenen Espresso-Bohnen bestreuen.

Minz-Softeis



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Vollmilch
- Ca. 150 g Kristallzucker
- Ca. 460 g Sahne
- 2 Teelöffel reiner Pfefferminz-Extrakt
- Grüne Lebensmittelfarbe (optional)

1. Zucker und Milch in einer Schüssel verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Schlagsahne, Pfefferminz-Extrakt und Lebensmittelfarbe (falls verwendet) unterrühren.
3. Mischung in einen Ninja Behälter füllen.
4. Mit dem Deckel verschließen und 24 Stunden lang einfrieren.
5. Nach dem Einfrieren den Deckel abnehmen und den Behälter in die äußere Schüssel des Ninja Swirl stellen.
6. Das Rührwerk einsetzen, den Deckel verschließen und die Funktion „SOFT SERVE“ auswählen.
7. Nach Fertigstellung sofort servieren.

Notizen:

Kürbiskuchen-Softeis



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 4 reife Bananen, in Scheiben geschnitten
- Ca. 240 g Vanille-Griechischer Joghurt
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- 1 Teelöffel Piment
- Ca. 240 g Kürbispüree
- Graham Cracker (oder Butterkekse), zerkleinert (optionale Garnierung)

1. Die geschnittenen Bananen, den Joghurt, den Zimt, den Piment und das Kürbispüree in einen Mixer geben. Mixen, bis eine glatte Masse entsteht.
2. Die Mischung in einen Ninja Behälter füllen und den Deckel verschließen.
3. 24 Stunden lang einfrieren.
4. Nach dem Einfrieren den Deckel abnehmen und den Behälter in die äußere Schüssel des Ninja Swirl stellen.
5. Den Rührarm einsetzen, den Deckel verschließen und die Funktion „SOFT SERVE“ auswählen.
6. Nach Beendigung aus der Maschine nehmen und mit zerkleinerten Graham-Crackern (Butterkeksen) bestreuen.

Salted Caramel-Softeis



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
3-4

ZUTATEN:

- Ca. 300 g Kokoscreme
- Ca. 100 g Zuckerersatz (Swerve oder Erythrit)
- 1/2 Teelöffel reiner Vanilleextrakt
- 1/2 Teelöffel fein gemahlene Meersalz
- 3 reife Bananen, in Scheiben geschnitten
- Ca. 120 g Vanille-Griechischer Joghurt

1. Einen Topf auf mittlerer Hitze erhitzen. Den Zuckerersatz hinzufügen und rühren, bis er schmilzt.
2. Kokoscreme unterheben und rühren, bis sich das Karamell vollständig aufgelöst hat.
3. Vom Herd nehmen und Meersalz und Vanilleextrakt unterrühren.
4. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
5. Die abgekühlte Karamellmischung, die geschnittenen Bananen und den Joghurt in einen Mixer geben. Glatt pürieren.
6. In einen Ninja Behälter füllen und den Deckel verschließen.
7. 24 Stunden lang einfrieren.
8. Nach dem Einfrieren den Deckel abnehmen und den Behälter in die äußere Schüssel des Ninja Swirl stellen.
9. Den Rührarm einsetzen, den Deckel verschließen und die Funktion „SOFT SERVE“ auswählen.
10. Sofort servieren.

Notizen:

A close-up photograph of a white ceramic ice cream bowl filled with several scoops of light-colored ice cream. The ice cream is drizzled with a thick, golden-brown caramel sauce. In the foreground, to the left, are several ripe yellow bananas. Scattered on the dark wooden surface in front of the bowl are several small, light-colored nut pieces. A white plastic spoon lies on the surface to the right of the bowl. The background is a blurred, textured grey surface.

EISCREMES

Orangen-Eiscreme



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 230 g Sahne
- Ca. 120 ml Orangensaft
- Ca. 65 g brauner Zucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG:

1. Sahne und die restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren.
2. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
5. Drücken Sie den Netzschalter, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel). Wählen Sie dann „Ice Cream“ (Eiscreme). Lassen Sie den Zyklus vollständig ablaufen.
6. Nehmen Sie den Swirl Behälter aus dem Außenbehälter heraus.
7. Füllen Sie die Eiscreme in Servierschalen und servieren.

Erdbeereis



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 230 g Sahne
- Ca. 225 g frische Erdbeeren, in Scheiben geschnitten
- 3 Esslöffel Zucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG:

1. Die Sahne in eine Schüssel geben und glatt rühren.
2. Die Erdbeerscheiben hinzufügen und mit der Rückseite einer Gabel leicht zerdrücken.
3. Zucker und Vanilleextrakt hinzufügen und gut unterrühren.
4. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
5. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
6. Setzen Sie die Außenbehälter in die Maschine ein und drehen Sie sie in ihre Position. Drücken Sie den Netzschalter, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel). Wählen Sie dann „Ice Cream“ (Eiscreme). Lassen Sie den Zyklus vollständig ablaufen.
7. Heben Sie den Swirl-Behälter aus dem Außenbehälter.
8. Füllen Sie die Eiscreme in Servierschalen und servieren.

Notizen:

Süßkartoffel-Eiscreme



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Den Frischkäse in eine große mikrowellengeeignete Schüssel geben und etwa 10 Sekunden lang auf hoher Stufe in der Mikrowelle erhitzen.
2. Aus der Mikrowelle nehmen und glatt rühren.
3. Zucker, Maissirup, Zimt und Vanilleextrakt hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren, bis die Mischung wie Zuckerguss aussieht.
4. Milch, Sahne und Süßkartoffelpüree langsam hinzufügen und gut verrühren.
5. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
6. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
7. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
8. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel). Wählen Sie dann „Ice Cream“ (Eiscreme). Lassen Sie den Zyklus vollständig durchlaufen.
9. Heben Sie den Swirl Behälter aus der Außenwanne.
10. Füllen Sie das Eis in Servierschalen.

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Frischkäse
- 5 Esslöffel Kristallzucker
- ½ Esslöffel Maissirup
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 240 ml Vollmilch
- Ca. 170 g Sahne
- 3 Esslöffel Süßkartoffelpüree

Lavendel-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Vollmilch
- Ca. 230 g Sahne
- 2 Esslöffel getrockneter Lavendel
- 2 Esslöffel Honig
- Ca. 40 g Mönchsfucht-Süßstoff
- ½ Teelöffel Salz

1. Milch und Sahne in einen mittelgroßen Topf geben, bei mittlerer Hitze erhitzen und durchkochen lassen.
2. Lavendel hinzufügen und etwa 20 Minuten lang kochen lassen.
3. Den Topf vom Herd nehmen und die Mischung durch ein feinmaschiges Sieb in eine mittelgroße Schüssel geben.
4. Honig, Mönchsfucht-Süßstoff und Salz in die Schüssel geben und gut verrühren.
5. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben und zum Abkühlen in ein Eisbad stellen. Nach dem Abkühlen den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
6. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
7. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
8. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel). Wählen Sie dann „Ice Cream“ (Eiscreme). Lassen Sie den Zyklus vollständig ablaufen.
9. Heben Sie den Swirl Behälter aus der Außenbehälter heraus.
10. Füllen Sie die Eiscreme in Servierschalen und genießen Sie sie sofort.

Bananenpudding-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 225 g Hüttenkäse
- Ca. 120 ml Milch
- 4 Esslöffel Instant-Bananenpuddingpulver
- 2 Esslöffel Sahne
- 1 Esslöffel Ahornsirup
- ½ Teelöffel Bananenextrakt

1. Hüttenkäse und die restlichen Zutaten in eine große Schüssel geben und mit einem Stabmixer vermengen.
2. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne setzen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in die Maschine setzen und festdrehen.
5. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel) und dann „Ice Cream“ (Eiscreme). Lassen Sie den Zyklus vollständig ablaufen.
6. Nehmen Sie den Swirl Behälter aus der Außenbehälter und genießen Sie Ihr Eis.

Bananen-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 2 große reife Bananen, geschält und in kleine Stücke geschnitten
- Ca. 120 ml Vollmilch
- Ca. 115 g Sahne
- 3-4 Tropfen flüssiges Stevia
- ¼ Teelöffel Vanilleextrakt

1. Die Bananen und die restlichen Zutaten in einen großen Hochleistungsmixer geben und zu einer glatten Masse verarbeiten.
2. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in die Maschine setzen und festdrehen.
5. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel) und dann „Ice Cream“ (Eiscreme). Lassen Sie den Zyklus vollständig ablaufen.
6. Nehmen Sie den Swirl Behälter aus der Außenbehälter und genießen Sie Ihr Eis.

Zitronen-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 65 g Zitronencreme
- 2 Esslöffel Kristallzucker
- 2 Esslöffel Limoncello
- Ca. 230 g Sahne
- Ca. 180 ml Vollmilch
- 1 Teelöffel geriebene Zitronenschale

1. Zitronencreme, Zucker und Limoncello in eine große Schüssel geben und gut verrühren.
2. Sahne, Milch und Zitronenschale hinzufügen und gut verrühren.
3. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
4. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
5. Die Außenwanne in die Maschine setzen und festdrehen.
6. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel) und dann „Ice Cream“ (Eiscreme). Lassen Sie den Zyklus vollständig ablaufen.
7. Nehmen Sie den Swirl Behälter aus der Außenbehälter und genießen Sie Ihr Eis.

Notizen:

Taro-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
5

ZUTATEN:

- Ca. 300 ml gezuckerte Kondensmilch
- Ca. 225 g Taro, geschält
- Ca. 230 g gekühlte Sahne

1. Den Taro 30 Minuten lang kochen, bis er weich ist, dann abgießen.
2. Den gekochten Taro zusammen mit der Sahne und der Kondensmilch in einen leeren Swirl Behälter geben.
3. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
4. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
5. Die Außenwanne in die Maschine setzen und festdrehen.
6. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel) und dann „Ice Cream“ (Eiscreme). Lassen Sie den Zyklus vollständig ablaufen.
7. Nehmen Sie den Swirl Behälter aus der Außenwanne und genießen Sie Ihr Eis.

Oreo-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 10 Oreos, grob gehackt
- Ca. 230 g Sahne
- Ca. 100 g Zucker
- Ca. 120 ml Vollmilch
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 3 Eigelb
- ½ Teelöffel Salz

1. In einem Topf die Hälfte des Zuckers mit 120 ml Milch und Salz vermischen. Bei mittlerer Hitze kochen, bis es zu köcheln beginnt, dann vom Herd nehmen. In einer kleinen Schüssel das Eigelb mit Zucker und der restlichen Milch vermischen. Diese Mischung in den Topf geben und 5 Minuten kochen lassen.
2. Den Topf vom Herd nehmen und zum Abkühlen beiseite stellen.
3. Sahne, gehackte Kekse und Vanille unterrühren.
4. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
5. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
6. Die Außenwanne in die Maschine setzen und festdrehen.
7. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel) und dann „Ice Cream“ (Eiscreme). Lassen Sie den Zyklus vollständig ablaufen.
8. Nehmen Sie den Swirl Behälter aus der Außenwanne und genießen Sie Ihr Eis.

Notizen:

Kaffee-Eiscreme



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Die Milch in einen mittelgroßen Topf geben, bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.
2. Den Topf vom Herd nehmen und den Kaffee unterrühren.
3. Etwa 1 Minute ziehen lassen.
4. Sahne, Kaffeelikör, Agavennektar, Mönchsfrucht-Süßstoff und Vanilleextrakt hinzufügen und gut verrühren.
5. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
6. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
7. Die Außenwanne in die Maschine setzen und festdrehen.
8. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel) und dann „Ice Cream“ (Eiscreme). Lassen Sie den Zyklus vollständig ablaufen.
9. Nehmen Sie den Swirl Behälter aus der Außenbehälter und genießen Sie Ihr Eis.

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Vollmilch
- 2 Esslöffel fein gemahlener Kaffee
- Ca. 230 g Sahne
- 1 Esslöffel Kaffeelikör
- 2 Esslöffel Agavennektar
- Ca. 65 g Mönchsfrucht-Süßstoff
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

Vanille-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Milch
- Ca. 115 g Sahne
- Ca. 65 g Zucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

1. Milch und die restlichen Zutaten in einen leistungsstarken Mixer geben und zu einer glatten Masse verarbeiten.
2. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in die Maschine setzen und festdrehen.
5. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel) und dann „Ice Cream“ (Eiscreme). Lassen Sie den Zyklus vollständig ablaufen.
6. Nehmen Sie den Swirl Behälter aus der Außenwanne und genießen Sie Ihr Eis.

Karotten-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
6

ZUTATEN:

- Ca. 460 g Sahne
- Ca. 100 g Zucker, granuliert
- ¾ Teelöffel Salz
- 2 Teelöffel Apfelessig
- Ca. 480 ml Vollmilch
- Ca. 65 g brauner Zucker
- 4 Karotten, geschält und gehackt

1. Sahne, Milch, Zucker und Salz in einem Topf vermischen.
2. Bei geringer Hitze verquirlen und die Karotten unterrühren.
3. Die Karotten kochen, bis sie weich sind.
4. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
5. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
6. Die Außenwanne in die Maschine setzen und festdrehen.
7. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel) und dann „Ice Cream“ (Eiscreme). Lassen Sie den Zyklus vollständig ablaufen.
8. Nehmen Sie den Swirl Behälter aus der Außenwanne und genießen Sie Ihr Eis.

Notizen:



LIGHT

E I S C R E M E S

Erdnussbutter-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 420 ml Magermilch
- 3 Esslöffel cremige Erdnussbutter
- Ca. 50 g Stevia
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und glatt rühren.
2. Etwa fünf Minuten stehen lassen.
3. Die Mischung in einen Ninja Behälter füllen und den Deckel verschließen.
4. 24 Stunden lang gefrieren lassen.
5. Nach dem Gefrieren den Deckel abnehmen und den Behälter in die Außenwanne des Ninja Swirl stellen.
6. Den Rührarm einsetzen, den Deckel verschließen und die Funktion „LITE ICE CREAM“ auswählen.
7. Nach Fertigstellung sofort servieren.

Schokoladenkeks-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel leichter Frischkäse, bei Zimmertemperatur
- 2 Esslöffel ungesüßtes Kakaopulver
- ½ Teelöffel Stevia-Süßstoff
- 3 Esslöffel roher Agavennektar
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 170 g Sahne
- Ca. 240 ml Vollmilch
- 25 g zerkleinerte zuckerfreie Kekse nach Wahl

1. Den Frischkäse in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben und 10 Sekunden lang erhitzen.
2. Kakaopulver, Stevia, Agavensirup und Vanille unterrühren. Weitere 60 Sekunden lang in der Mikrowelle erhitzen.
3. Sahne und Milch langsam unterrühren, bis alles gut vermischt ist.
4. In einen Ninja Behälter füllen und den Deckel verschließen.
5. 24 Stunden lang einfrieren.
6. Nach dem Einfrieren den Deckel abnehmen und den Behälter in die äußere Schüssel des Ninja CREAMi stellen.
7. Den Rührarm einsetzen, den Deckel verschließen und die Funktion „LITE ICE CREAM“ auswählen.
8. Nach Beendigung der Zubereitung ein 3-4 cm breites Loch in die Mitte des Eises stechen.
9. Die zerkleinerten Kekse in das Loch geben.
10. Den Deckel wieder aufsetzen und die Funktion „MIX-IN“ auswählen.
11. Nach Beendigung sofort servieren.

Notizen:

Kokosnuss-Bananen-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 2 reife Bananen, in Scheiben geschnitten
- 3 Esslöffel ungesüßte Kokosmilch
- 1 Teelöffel reiner Vanilleextrakt
- 1/2 Teelöffel reiner Kokosnussextrakt
- 1/2 Teelöffel Zuckerersatz (z. B. Stevia)

1. Die Bananenscheiben, Kokosmilch, Vanilleextrakt, Kokosnussextrakt und Zuckerersatz in einen Mixer geben.
2. Mixen, bis eine glatte Masse entsteht.
3. Die Mischung in einen Ninja CREAMi-Behälter füllen und den Deckel verschließen.
4. 24 Stunden lang einfrieren.
5. Nach dem Einfrieren den Deckel abnehmen und den Behälter in die Außenwanne des Ninja Swirl stellen.
6. Den Rührarm einsetzen, den Deckel verschließen und die Funktion „LITE ICE CREAM“ auswählen.
7. Nach Fertigstellung sofort servieren.

Rote Rosen-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
3

ZUTATEN:

- 4 Tropfen rote Lebensmittelfarbe
- 1/2 Esslöffel Rosenwasser
- 2 Eigelb
- Ca. 345 g Sahne
- Ca. 80 g Kristallzucker

1. Eigelb in einer Schüssel verquirlen.
2. Die Sahne in einem Topf vorsichtig erhitzen.
3. Die warme Sahne nach und nach unter ständigem Rühren zu den Eigelben geben.
4. Die Mischung zurück in den Topf geben und den Zucker hinzufügen.
5. Bei geringer Hitze unter ständigem Rühren 5 Minuten lang kochen, bis die Mischung dickflüssig wird.
6. Vom Herd nehmen und Rosenwasser und rote Lebensmittelfarbe unterrühren.
7. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
8. Die Mischung in einen Ninja Behälter füllen und den Deckel verschließen.
9. 24 Stunden lang einfrieren.
10. Nach dem Einfrieren den Deckel abnehmen und den Behälter in die äußere Schüssel des Ninja Swirl stellen.
11. Den Rührarm einsetzen, den Deckel verschließen und die Funktion „LITE ICE CREAM“ auswählen.
12. Nach Fertigstellung sofort servieren.

Notizen:

Rum-Rosinen-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
3-5

ZUTATEN:

- 3 reife Bananen, in Scheiben geschnitten
- Ca. 120 ml leichte Kokosmilch
- 1 Teelöffel reiner Vanilleextrakt
- 3 Esslöffel brauner Zuckersatz oder Stevia
- Ca. 75 g Rosinen
- Ca. 120 ml gewürzter Rum

1. Rosinen über Nacht in gewürztem Rum einweichen.
2. Bananen, Kokosmilch, Vanilleextrakt und Süßungsmittel in einen Mixer geben. Glatt pürieren.
3. Rosinen abtropfen lassen (1 Teelöffel Rum aufbewahren) und unter die Mischung heben.
4. Den aufbewahrten Teelöffel Rum zur Mischung geben und umrühren.
5. In einen Ninja Behälter füllen und den Deckel verschließen.
6. 24 Stunden lang einfrieren.
7. Nach dem Einfrieren den Deckel abnehmen und den Behälter in die äußere Schüssel des Ninja Swirl stellen.
8. Den Rührarm einsetzen, den Deckel verschließen und die Funktion „LITE ICE CREAM“ auswählen.
9. Nach Fertigstellung sofort servieren.

Kokosnuss-Vanille-Eiscreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 1 Dose (400 ml) ungesüßte Kokosmilch mit vollem Fettgehalt
- Ca. 100 g Bio-Zucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

1. Kokosmilch, Zucker und Vanille in einer Schüssel verquirlen, bis alles gut vermischt ist und sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in einen Ninja Behälter füllen und den Deckel verschließen.
3. 24 Stunden lang einfrieren.
4. Nach dem Einfrieren den Deckel abnehmen und den Behälter in die Außenwanne des Ninja CREAMi stellen.
5. Den Rührarm einsetzen, den Deckel verschließen und die Funktion „LITE ICE CREAM“ auswählen.
6. Nach Fertigstellung sofort mit den gewünschten Toppings servieren.

Notizen:



SORBETS

Pflaumensorbet



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Die Pflaumen und das Stevia in einen leeren Swirl Behälter geben und mit einem Kartoffelstampfer gründlich zerdrücken.
2. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
5. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Sorbet“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
6. Den Swirl Behälter aus der Außenwanne nehmen.
7. Geben Sie das Sorbet in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

Beeren-Sorbet



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

ZUTATEN:

- 500 g gefrorene Beerenmischung
 - 120 g Streuzucker
 - 1 Teelöffel Limettensaft
1. Die Beeren und die restlichen Zutaten in einen leistungsstarken Mixer geben und zu einer glatten Masse verarbeiten.
 2. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
 3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
 4. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
 5. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Sorbet“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
 6. Den Swirl Behälter aus der Außenwanne nehmen.
 7. Geben Sie das Sorbet in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

Notizen:

Zitronensorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml warmes Wasser
- Ca. 100 g Kristallzucker
- 1 Esslöffel Honig
- Ca. 120 ml Zitronensaft

1. Geben Sie warmes Wasser, Zucker und Honig in eine große Schüssel und verrühren Sie alles gründlich mit einem Schneebesen.
2. Fügen Sie Zitronensaft hinzu und verrühren Sie alles gründlich mit einem Schneebesen.
3. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
4. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
5. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
6. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Sorbet“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
7. Den Swirl Behälter aus der Außenwanne nehmen.
8. Geben Sie das Sorbet in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

Aprikosensorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel frisch gepresster Zitronensaft
- Ca. 330 g Aprikosen, gehackt und entsteint
- Ca. 240 ml heißes Wasser
- Ca. 200 g Kristallzucker

1. Aprikosen mit allen anderen Zutaten in einem Mixer glatt pürieren.
2. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
5. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Sorbet“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
6. Den Swirl Behälter aus der Außenwanne nehmen.
7. Geben Sie das Sorbet in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

Notizen:

Kirsch-Granatapfel-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
3

ZUTATEN:

- Ca. 120 ml Granatapfelsaft
- 1 Dose Kirschen

1. Geben Sie die Kirschen und den Saft in einen Ninja Swirl-Behälter und verschließen Sie diesen mit einem Deckel.
2. Frieren Sie den Behälter mindestens 24 Stunden lang ein.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
5. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Sorbet“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
6. Den Swirl Behälter aus der Außenwanne nehmen.
7. Geben Sie das Sorbet in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

Mandarinen-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- 1 Dose (425 g) Mandarinen in leichtem Sirup
- Ca. 50 g Kristallzucker

1. Mandarinen und Zucker in einen leistungsstarken Mixer geben und zu einer glatten Masse verarbeiten.
2. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
5. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Sorbet“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
6. Den Swirl Behälter aus der Außenwanne nehmen.
7. Geben Sie das Sorbet in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

Notizen:

Wassermelonen-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 250 g kernlose Wassermelonenstücke
- Ca. 100 g gezuckerte Kondensmilch
- 1 Teelöffel Limettensaft
- Eine Prise Salz

1. Geben Sie die Wassermelone und die restlichen Zutaten in einen leistungsstarken Mixer und mixen Sie alles zu einer glatten Masse.
2. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
5. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Sorbet“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
6. Den Swirl Behälter aus der Außenwanne nehmen.
7. Geben Sie das Sorbet in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

Erdbeer-Bananen-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
8

ZUTATEN:

- 450 g gefrorene Erdbeeren und Bananen
- Ca. 110 g Agavennektar
- 3 Esslöffel frischer Zitronensaft

1. Alle Zutaten in einem Mixer glatt pürieren.
2. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
5. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Sorbet“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
6. Den Swirl Behälter aus der Außenwanne nehmen.
7. Geben Sie das Sorbet in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

Notizen:

Mango-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 210 g gefrorene Mangostücke
- Ca. 120 ml Mangosaft
- Ca. 60 ml Vollmilch
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

1. Die Mangostücke und die restlichen Zutaten in einen leistungsstarken Mixer geben und zu einer glatten Masse verarbeiten.
2. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
5. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Sorbet“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
6. Den Swirl Behälter aus der Außenwanne nehmen.
7. Geben Sie das Sorbet in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

Limetten-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml warmes Wasser
- Ca. 100 g Kristallzucker
- 1 Esslöffel Maissirup
- Ca. 120 ml Limettensaft

1. Geben Sie warmes Wasser, Zucker und Maissirup in eine große Schüssel und verrühren Sie alles gründlich mit einem Schneebesen.
2. Fügen Sie Limettensaft hinzu und verrühren Sie alles gründlich mit einem Schneebesen.
3. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
4. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
5. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
6. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Sorbet“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
7. Den Swirl Behälter aus der Außenwanne nehmen.
8. Geben Sie das Sorbet in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

Notizen:

Blaubeer-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 650 g frische Blaubeeren
- Ca. 50 g Kristallzucker
- 2 Teelöffel Zitronensaft

1. Blaubeeren, Zucker und Zitronensaft in einen leistungsstarken Mixer geben und zu einer glatten Masse verarbeiten.
2. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
5. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Sorbet“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
6. Den Swirl Behälter aus der Außenwanne nehmen.
7. Geben Sie das Sorbet in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

Erdbeer-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 435 g frische Erdbeeren
- Ca. 80 ml Wasser
- Ca. 65 g Zucker
- Ca. 180 ml Ginger Ale

1. Geben Sie die Erdbeeren und die restlichen Zutaten in einen Hochleistungsmixer und mixen Sie alles, bis eine glatte Masse entsteht.
2. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
5. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Sorbet“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
6. Den Swirl Behälter aus der Außenwanne nehmen.
7. Geben Sie das Sorbet in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

Notizen:

Zitroniges Tropenfruchtsorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 245 g gefrorene Ananasstücke
- Ca. 140 g gefrorene Mangostücke
- Ca. 140 g gefrorene Papayastücke
- Ca. 120 ml vollfette Kokosmilch
- 2 Esslöffel Honig
- 2 Esslöffel frischer Zitronensaft
- 1 Teelöffel Zitronenschale

1. Mangostücke und die restlichen Zutaten in einen leistungsstarken Mixer geben und zu einer glatten Masse verarbeiten.
2. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
5. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Sorbet“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
6. Den Swirl Behälter aus der Außenwanne nehmen.
7. Geben Sie das Sorbet in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

Pfirsich- und Tropenfrucht-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 300 g Pfirsiche, geschält, entkernt und in Scheiben geschnitten
- Ca. 330 g frische Mango, geschält, entkernt und in Scheiben geschnitten
- Ca. 40 g Ananasstücke mit ungesüßtem Saft
- Ca. 60 ml frischer Orangensaft
- 1 Teelöffel Ahornsirup
- ½ Teelöffel frischer Zitronensaft

1. Pfirsiche und restliche Zutaten in einen leistungsstarken Mixer geben und zu einer glatten Masse verarbeiten.
2. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
5. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Sorbet“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
6. Den Swirl Behälter aus der Außenwanne nehmen.
7. Geben Sie das Sorbet in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

Notizen:

Birnen-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 120 ml Sangria-Selterswasser
- 3 Esslöffel Ahornsirup
- 1 Dose (430 g) Birnen in dickflüssigem Sirup, abgetropft

1. Selterswasser und Ahornsirup in eine große Schüssel geben und gut verquirlen.
2. Die Birnenstücke in einen leeren Swirl Behälter geben und mit der Agavenmischung bedecken.
3. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
4. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
5. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
6. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Sorbet“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
7. Den Swirl Behälter aus der Außenwanne nehmen.
8. Geben Sie das Sorbet in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

Basilikum-Ananas-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
6

ZUTATEN:

- Saft von 1 Zitrone
- 1 kleines Stück Ingwer, in Scheiben geschnitten
- 1 Dose Ananasstücke
- Schale von 1 Zitrone
- 1 Teelöffel Basilikumblätter
- Ca. 65 g Zucker

1. Alle Zutaten in einem Mixer glatt pürieren.
2. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
5. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Sorbet“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
6. Den Swirl Behälter aus der Außenwanne nehmen.
7. Geben Sie das Sorbet in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

Notizen:

Pfirsich-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 1 Dose (425 g) Pfirsiche in leichtem Sirup

1. Die Pfirsichstücke bis zur MAX FILL-Markierung in einen leeren Swirl Behälter geben.
2. Die Pfirsichstücke mit Sirup aus der Dose bedecken.
3. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
4. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
5. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
6. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Sorbet“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
7. Den Swirl Behälter aus der Außenwanne nehmen.
8. Geben Sie das Sorbet in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

Kirsch-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g gefrorene Kirschen, entsteint
- Ca. 100 g Kristallzucker
- 1 Teelöffel Zitronensaft

1. Geben Sie die Kirschen und die restlichen Zutaten in einen leistungsstarken Mixer und mixen Sie sie zu einer glatten Masse.
2. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
5. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Sorbet“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
6. Den Swirl Behälter aus der Außenwanne nehmen.
7. Geben Sie das Sorbet in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

Notizen:

Ananas-Mango-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 150 g gefrorene Ananasstücke
- Ca. 70 g gefrorene Mangostücke
- Ca. 120 ml Ananas-Mango-Saft
- Ca. 60 ml ungesüßte Kokosmilch
- 1 Teelöffel reiner Vanilleextrakt

1. Die Ananasstücke und die restlichen Zutaten in einen leistungsstarken Mixer geben und zu einer glatten Masse verarbeiten.
2. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
5. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Sorbet“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
6. Den Swirl Behälter aus der Außenwanne nehmen.
7. Geben Sie das Sorbet in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

Dill-Basilikum-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 120 ml Wasser
- Ca. 50 g Kristallzucker
- 2 große frische Dillzweige, entstielt
- 2 große frische Basilikumzweige, entstielt
- Ca. 240 ml Eiswasser
- 2 Esslöffel frischer Zitronensaft

1. Zucker und Wasser in einem Topf vermischen.
2. Zucker bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten lang auflösen lassen.
3. Dill- und Basilikumzweige unterrühren und vom Herd nehmen.
4. Eiswasser und Zitronensaft hinzufügen und gut vermischen.
5. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
6. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
7. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
8. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Sorbet“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
9. Den Swirl Behälter aus der Außenwanne nehmen.
10. Geben Sie das Sorbet in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

Notizen:

Ananas-Mango-Bananensorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 110 g reife Ananas, in ca. 1,5 cm Stücke geschnitten
- 1 reife Banane, in ca. 1,5 cm Scheiben geschnitten
- 1¼ Mangos, geschält, in ca. 1,5 cm Stücke geschnitten

1. Geben Sie die Mangos zusammen mit den Ananasstücken und Bananen in einen Ninja Swirl-Behälter und verschließen Sie diesen mit dem Deckel.
2. Frieren Sie den Behälter 24 Stunden lang ein.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
5. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Sorbet“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
6. Den Swirl Behälter aus der Außenwanne nehmen.
7. Geben Sie das Sorbet in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

Rhabarber-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
6

ZUTATEN:

- Ca. 300 g Rhabarber, gehackt
- 3 Tropfen Vanilleessenz
- 3 Esslöffel flüssige Glukose
- Saft von 1 Zitrone
- Ca. 100 g Kristallzucker
- 2 Teelöffel Sternanis

1. Alle Zutaten in einem Mixer glatt pürieren.
2. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
5. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Sorbet“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
6. Den Swirl Behälter aus der Außenwanne nehmen.
7. Geben Sie das Sorbet in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

Notizen:

Bananen-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- 4 große Bananen
- Wasser nach Bedarf

1. Alle Zutaten in einem Mixer glatt pürieren.
2. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
5. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Sorbet“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
6. Den Swirl Behälter aus der Außenwanne nehmen.
7. Geben Sie das Sorbet in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

Himbeer-Sorbet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 550 g frische Himbeeren
- Ca. 50 g Kristallzucker
- 2 Teelöffel Limettensaft

1. Geben Sie Himbeeren, Zucker und Limettensaft in einen leistungsstarken Mixer und mixen Sie alles zu einer glatten Masse.
2. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
5. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Sorbet“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
6. Den Swirl Behälter aus der Außenwanne nehmen.
7. Geben Sie das Sorbet in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

Notizen:

The image features two glasses of a light-colored milkshake. The foreground glass is filled with a smooth, light-brown liquid and is topped with a generous amount of sliced almonds and whole cinnamon sticks. A red and white striped straw is inserted into the drink. In the background, another similar glass is visible but out of focus. The glasses are placed on a light-colored, textured surface, possibly parchment paper, with several whole almonds and cinnamon sticks scattered around. A solid blue rectangular box is overlaid in the center of the image, containing the text 'MILCHSHAKE' in large, bold, white capital letters, and 'REZEPTE' in smaller, white capital letters below it.

MILCHSHAKE

REZEPTE

Schokoladen-Bananen-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 120 ml Cashewmilch
- Ca. 195 g veganes Schokoladeneis
- Ca. 75 g frische, reife Banane
- 1 Esslöffel Instant-Kaffeepulver

1. Das Eis in einen Ninja Swirl-Behälter geben.
2. Mit einem Löffel ein 3-4 cm breites Loch in den Boden des Behälters machen.
3. Die restlichen Zutaten in das Loch geben.
4. Den Swirl-Behälter in die Außenwanne des Ninja Swirl stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
5. Setzen Sie die Außenbehälter in das Gerät ein und drehen Sie ihn fest.
6. Drücken Sie den Einschaltknopf, um das Gerät zu starten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel) und dann „Milkshake“. Lassen Sie den Zyklus vollständig ablaufen.
7. Heben Sie den Swirl-Behälter aus der Außenbehälter heraus.
8. Den Shake in Serviergläser füllen und gekühlt servieren.

Pistazien-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 195 g Vanilleeis
- Ca. 120 ml Vollmilch
- 2 Esslöffel Ahornsirup
- Ca. 25 g Pistazien, gehackt
- ¼ Teelöffel Vanilleextrakt

1. Geben Sie die Eiscreme in einen leeren Ninja Swirl-Behälter, gefolgt von Milch, Ahornsirup, Pistazien und Vanilleextrakt.
2. Stellen Sie den Swirl-Behälter in die Außenwanne des Ninja Swirl und verschließen Sie den Deckel der Außenwanne.
3. Setzen Sie die Außenwanne in das Gerät ein und drehen Sie sie fest.
4. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel) und anschließend „Milkshake“. Lassen Sie den Zyklus vollständig durchlaufen.
5. Heben Sie den Swirl-Behälter aus der Außenbehälter heraus.
6. Füllen Sie den Shake in Serviergläser und genießen Sie ihn sofort.

Notizen:

Beeren-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 120 ml Milch
- Ca. 195 g Vanilleeis
- Ca. 75 g frische gemischte Beeren

1. Eis, Milch und Beeren in einen Ninja Swirl-Behälter geben.
2. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 8 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 8 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl-Behälter in die Außenbehälter stellen und den Deckel der Außenbehälter fest verschließen.
4. Die Außenbehälter in die Maschine stellen und festdrehen.
5. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Milkshake“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
6. Den Swirl-Behälter aus der Außenbehälter nehmen.
7. Füllen Sie den Shake mit einem Schöpflöffel in Serviergläser und servieren Sie ihn gekühlt.

Schokoladenkeks-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 130 g Schokoladeneis
- Ca. 240 ml Milch
- 2 kleine Schokoladenkekse, zerkleinert

1. Geben Sie die Eiscreme in einen leeren Ninja Swirl-Behälter.
2. Machen Sie mit einem Löffel eine 3-4 cm breite Vertiefung in der Mitte, die bis zum Boden des Swirl-Behälters reicht.
3. Die restlichen Zutaten in die Vertiefung geben.
4. Den Swirl-Behälter in die Außenwanne des Ninja Swirl stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
5. Setzen Sie die Außenbehälter in das Gerät ein und drehen Sie ihn fest.
6. Drücken Sie den Einschaltknopf, um das Gerät zu starten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel) und dann „Milkshake“. Lassen Sie den Zyklus vollständig ablaufen.
7. Heben Sie den Swirl-Behälter aus der Außenbehälter heraus.
8. Den Shake in Serviergläser füllen und gekühlt servieren.

Notizen:

Erdbeer-Vanille-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
3

ZUTATEN:

- Ca. 250 g Erdbeereis
- Ca. 240 ml Kokosmilch

1. Das Eis in einen leeren Ninja Swirl-Behälter geben.
2. Kokosmilch und Vanilleextrakt hinzufügen und leicht vermischen.
3. Den Behälter in die Außenwanne des Ninja Swirl stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in das Gerät stellen und festdrehen.
5. Den Netzschalter drücken, um das Gerät einzuschalten. „Scoop“ auswählen. Dann „Milkshake“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
6. Den Swirl-Behälter aus der Außenwanne nehmen.
7. Den Shake in Gläser füllen und sofort genießen.

Kürbis-Latte-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
4

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Vollmilch
- 2 Esslöffel Zucker, granuliert
- Ca. 240 ml Kaffee, gebrüht
- Ca. 400 g Vanilleeis
- Ca. 120 g Kürbispüree, aus der Dose
- 1 Teelöffel Kürbiskuchengewürz
- 2 Teelöffel Vanilleextrakt

1. Die Milch in einem Topf leicht aufkochen und dann in eine Rührschüssel geben.
2. Kürbispüree, Kürbiskuchengewürz, Zucker, Kaffee und Vanilleextrakt untermischen.
3. Gut verquirlen und 1 Stunde lang kühl stellen.
4. Die Mischung und das Vanilleeis in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden lang einfrieren.
5. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verschließen.
6. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
7. Den Netzschalter drücken, um das Gerät einzuschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Milkshake“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
8. Heben Sie den Swirl Behälter aus der Außenwanne heraus.
9. Füllen Sie den Shake mit einem Löffel in Serviergläser und servieren Sie ihn gekühlt.

Notizen:

Blaubeer-Vanille-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 50 g Vanilleeis
- 150 g frische Blaubeeren
- 85 g Vollfett-Kokosmilch
- Ein Spritzer Vanilleextrakt

1. Geben Sie das Eis in einen leeren Ninja Swirl-Behälter.
2. Geben Sie die Blaubeeren, Kokosmilch und Vanilleextrakt hinzu und mixen Sie alles leicht durch.
3. Stellen Sie den Swirl-Behälter in die Außenwanne und verschließen Sie den Deckel der Außenwanne.
4. Setzen Sie die Außenwanne in die Maschine ein und drehen Sie sie fest.
5. Drücken Sie den Einschaltknopf, um das Gerät zu starten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel) und dann „Milkshake“. Lassen Sie den Zyklus vollständig ablaufen.
6. Nehmen Sie den Swirl-Behälter aus der Außenwanne heraus und genießen Sie Ihr Eis.

Kirsch-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 3 Kugeln Vanilleeis, weich
- Ca. 60 ml Milch, gekühlt
- Ca. 130 g Kirschen, entsteint und halbiert

1. Alle Zutaten in einen Ninja Swirl-Behälter geben.
2. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 8 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 8 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl-Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in das Gerät stellen und festdrehen.
5. Das Gerät mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Milkshake“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
6. Heben Sie den Swirl-Behälter aus der Außenwanne heraus.
7. Füllen Sie den Shake mit einem Löffel in Serviergläser und servieren Sie ihn gekühlt.

Notizen:

Marshmallow-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 195 g Erdbeereis
- Ca. 120 ml Vollmilch
- 1 Esslöffel Marshmallow-Topping

1. Geben Sie das Eis in einen leeren Ninja Swirl-Behälter.
2. Mit einem Löffel ein 3-4 cm breites Loch in der Mitte formen, das bis zum Boden des Swirl Behälters reicht.
3. Die restlichen Zutaten in das Loch geben.
4. Den Swirl Behälter in die Außenbehälter geben und den Deckel der Außenbehälter verriegeln.
5. Setzen Sie die Außenbehälter in die Maschine ein und drehen Sie sie fest.
6. Drücken Sie den Netzschalter, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel). Wählen Sie dann „Milkshake“. Lassen Sie den Zyklus vollständig ablaufen.
7. Heben Sie den Swirl Behälter aus der Außenbehälter heraus.
8. Füllen Sie den Shake in Serviergläser und genießen Sie ihn sofort.

Kaffee-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 195 g Kaffee-Eiscreme
- Ca. 120 ml Milch
- 2 Esslöffel gezuckerte Kondensmilch
- ¼ Teelöffel Salz

1. Geben Sie die Eiscreme in einen leeren Ninja Swirl-Behälter.
2. Geben Sie die restlichen Zutaten hinzu und vermischen Sie alles vorsichtig.
3. Den Behälter in die Außenwanne des Ninja Swirl stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in das Gerät stellen und festdrehen.
5. Das Gerät mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ auswählen. Dann „Milkshake“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
6. Den Swirl-Behälter aus der Außenwanne nehmen.
7. Den Shake in Gläser füllen und sofort genießen.

Notizen:

Schoko-Keks-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 195 g Schokoladeneiscreme
- Ca. 120 ml Vollmilch
- 2 Esslöffel Frischkäse, weich
- 3 Schokoladen-Sandwich-Kekse, zerkleinert

1. Geben Sie die Eiscreme und die restlichen Zutaten in einen leeren Ninja Swirl-Behälter und mixen Sie alles gut durch.
2. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 8 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 8 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl-Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in das Gerät stellen und festdrehen.
5. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel). Wählen Sie dann „Milkshake“. Lassen Sie den Zyklus vollständig ablaufen.
6. Heben Sie den Swirl-Behälter aus der Außenwanne heraus.
7. Füllen Sie den Shake in Serviergläser und servieren Sie ihn sofort.

Karamell-Brezel-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 120 ml Vollmilch
- Ca. 195 g Vanilleeis
- 2 Esslöffel Karamellsauce
- 2 Prisen Meersalz
- Ein paar Mini-Brezeln, zerbrochen

1. Machen Sie mit einem Löffel ein 3-4 cm breites Loch in den Boden des Behälters.
2. Geben Sie die restlichen Zutaten in das Loch.
3. Verschließen Sie den Behälter mit dem Deckel und frieren Sie ihn mindestens 8 Stunden lang ein.
4. Nehmen Sie den Behälter nach 8 Stunden aus dem Gefrierschrank und entfernen Sie den Deckel. Stellen Sie den Swirl-Behälter in die Außenwanne und verschließen Sie den Deckel der Außenwanne.
5. Setzen Sie die Außenwanne in die Maschine ein und drehen Sie sie fest.
6. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel) und dann „Milkshake“. Lassen Sie den Zyklus vollständig ablaufen.
7. Heben Sie den Swirl-Behälter aus der Außenwanne.
8. Füllen Sie den Shake in Serviergläser und servieren Sie ihn gekühlt.

Notizen:

Zimt-Mandel-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 195 g Vanilleeis
- Ca. 120 ml Vollmilch
- 2 Esslöffel Honig
- Ca. 30 g gehackte Mandeln
- ¼ Teelöffel gemahlener Zimt
- Eine Prise gemahlener Kardamom

1. Geben Sie das Eis in einen leeren Ninja Swirl Pint-Behälter, gefolgt von Milch, Honig, Mandeln, Zimt und Kardamom.
2. Stellen Sie den Behälter in die Außenwanne des Ninja Swirl und verschließen Sie den Deckel der Außenwanne.
3. Setzen Sie die Außenbehälter in die Maschine ein und drehen Sie sie fest.
4. Drücken Sie den Einschaltknopf, um das Gerät zu starten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel) und anschließend „Milkshake“.
5. Sobald das Programm beendet ist, drehen Sie den Außenbehälter und nehmen Sie ihn von der Maschine ab.
6. Füllen Sie den Shake in Gläser und genießen Sie ihn sofort.

Oreo-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 195 g Vanilleeis
- 3 Oreo-Kekse
- Ca. 60 ml Vollmilch

1. Geben Sie das Eis, gefolgt von den Keksen und der Milch, in einen leeren Ninja Swirl-Behälter.
2. Stellen Sie den Behälter in die Außenwanne des Ninja Swirl und verschließen Sie den Deckel der Außenwanne.
3. Setzen Sie die Außenbehälter in die Maschine ein und drehen Sie sie fest.
4. Drücken Sie den Einschaltknopf, um das Gerät zu starten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel) und anschließend „Milkshake“.
5. Sobald das Programm beendet ist, drehen Sie den Außenbehälter und nehmen Sie ihn von der Maschine ab.
6. Füllen Sie den Shake in Gläser und genießen Sie ihn sofort.

Notizen:

Regenbogen-Vanille-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 260 g vegane Vanille-Eiscreme
- 1 Esslöffel roher Agavennektar
- Ca. 30 ml Vanille-Wodka
- 1 Esslöffel Regenbogenstreusel

1. Geben Sie alle Zutaten in einen Ninja Swirl-Pint-Behälter.
2. Schließen Sie den Deckel des Behälters und frieren Sie ihn 24 Stunden lang ein.
3. Nach 24 Stunden den Behälter öffnen, in die Außenwanne des Ninja Swirl einsetzen und den Deckel der Außenwanne verschließen.
4. Die Außenwanne in das Gerät einsetzen und festdrehen.
5. Das Gerät mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ auswählen. Dann „Milkshake“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
6. Den Swirl-Behälter aus der Außenwanne nehmen und genießen.

Schokoladen-Mandel-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 195 g Karamell- Eiscreme
- Ca. 120 ml ungesüßte Mandelmilch
- 2 Esslöffel geröstete Mandeln, gehackt
- 2 Esslöffel Schokoladenstückchen
- 2 Esslöffel Kokosraspeln

1. Die Eiscreme in einen leeren Ninja Swirl-Behälter geben.
2. Die restlichen Zutaten hinzufügen und vorsichtig vermischen.
3. Den Behälter in die Außenwanne des Ninja Swirl stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in das Gerät stellen und festdrehen.
5. Den Netzschalter drücken, um das Gerät einzuschalten. „Scoop“ auswählen. Dann „Milkshake“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
6. Den Swirl-Behälter aus der Außenwanne heben.
7. Den Shake in Serviergläser füllen und sofort genießen.

Notizen:

Vanille-Marshmallow-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 195 g Vanilleeis
- Ca. 120 ml Kokosmilch
- 1 Esslöffel Marshmallow-Topping

1. Geben Sie das Eis und die Milch in einen leeren Swirl Behälter.
2. Setzen Sie den Behälter in die äußere Schüssel des Ninja Swirl ein und verriegeln Sie den Deckel der äußeren Schüssel.
3. Setzen Sie die Außenbehälter in das Gerät ein und drehen Sie sie fest.
4. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel). Wählen Sie dann „Milkshake“. Lassen Sie den Zyklus vollständig ablaufen.
5. Heben Sie den Swirl-Behälter aus der Außenwanne.
6. Füllen Sie den Shake in Serviergläser und bestreuen Sie ihn mit Marshmallow-Topping. Sofort genießen.

Mango-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 195 g Mangoeiscreme
- Ca. 120 ml Kokosmilch mit vollem Fettgehalt

1. Geben Sie die Mangoeiscreme in einen leeren Ninja Swirl-Behälter und fügen Sie anschließend die Kokosmilch hinzu.
2. Stellen Sie den Behälter in die Außenwanne des Ninja Swirl und verschließen Sie den Deckel der Außenwanne.
3. Setzen Sie die Außenbehälter in das Gerät ein und drehen Sie ihn fest.
4. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel) und anschließend „Milkshake“. Lassen Sie den Zyklus vollständig ablaufen.
5. Nehmen Sie den Swirl-Behälter aus der Außenwanne heraus.
6. Füllen Sie den Shake in Gläser und genießen Sie ihn sofort.

Schoko-Haselnuss-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 195 g Schokoladeneiscreme
- Ca. 120 ml Vollmilch
- Ca. 60 g Haselnusscreme

1. Geben Sie die Eiscreme in einen leeren Ninja Swirl-Behälter.
2. Geben Sie die restlichen Zutaten hinzu und vermischen Sie alles vorsichtig.
3. Den Behälter in die Außenwanne des Ninja Swirl stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in das Gerät stellen und festdrehen.
5. Das Gerät mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ auswählen. Dann „Milkshake“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen. Den Swirl-Behälter aus der Außenwanne nehmen.
6. Den Shake in Gläser füllen und sofort genießen.

Apfelkuchen-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 195 g Vanilleeis
- Ca. 55 g fertiger Apfelkuchen
- Ca. 60 ml Vollmilch

1. Geben Sie das Eis in einen leeren Ninja Swirl-Behälter.
2. Mit einem Löffel ein 3-4 cm breites Loch in der Mitte formen, das bis zum Boden des Swirl-Pint-Behälters reicht.
3. Die restlichen Zutaten in das Loch geben.
4. Den Behälter in die Außenwanne des Ninja Swirl stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
5. Setzen Sie die Außenbehälter in die Maschine ein und drehen Sie sie fest.
6. Drücken Sie den Netzschalter, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel). Wählen Sie dann „Milkshake“. Lassen Sie den Zyklus vollständig ablaufen.
7. Heben Sie den Swirl-Behälter aus der Außenbehälter heraus.
8. Füllen Sie den Shake in Serviergläser und genießen Sie ihn sofort.

Chai-Tee-Kokosmilch-Milchshake



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 120 ml Kokosmilch
- 2 Chai-Teebeutel
- Ca. 195 g Vanille-Kokosmilch-Eiscreme

1. Kokosmilch in einen kleinen Topf geben, bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.
2. Vom Herd nehmen und die Chai-Teebeutel hinzufügen.
3. Den Topf abdecken und ziehen lassen, bis die Mischung vollständig abgekühlt ist.
4. Nach dem Abkühlen die Teebeutel in die Milch auspressen.
5. Die Teebeutel anschließend entsorgen.
6. Das Eis in einen leeren Ninja Swirl-Behälter geben.
7. Mit einem Löffel in der Mitte eine 3-4 cm breite Vertiefung bis zum Boden des Swirl-Behälters formen.
8. Die Chai-Kokosmilch in die Vertiefung geben.
9. Stellen Sie den Behälter in die äußere Schüssel des Ninja Swirl und verschließen Sie den Deckel der äußeren Schüssel.
10. Setzen Sie die äußere Schüssel in das Gerät ein und drehen Sie sie fest. Drücken Sie den Einschaltknopf, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel). Wählen Sie dann „Milkshake“. Lassen Sie den Zyklus vollständig ablaufen.
11. Heben Sie den Swirl-Behälter aus der äußeren Schüssel.
12. Füllen Sie den Shake in Serviergläser und genießen Sie ihn sofort.

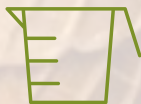
Notizen:



MIX-IN

E I S C R E M E S

Kirsch-Schoko-Eiscreme



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie die Kirschen und die restlichen Zutaten außer den Schokoladenstückchen in einen leistungsstarken Mixer und mixen Sie alles zu einer glatten Masse.
2. Füllen Sie die gemixte Masse in einen leeren Ninja Swirl-Behälter.
3. Geben Sie die Sahne hinzu und mixen Sie alles gut durch.
4. Verschließen Sie den Behälter mit dem Deckel und frieren Sie ihn mindestens 24 Stunden lang ein.
5. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl-Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
6. Die Außenwanne in das Gerät stellen und festdrehen.
7. Das Gerät mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Ice Cream“ (Eiscreme) auswählen.
8. Wenn das Programm beendet ist, mit einem Löffel ein 3-4 cm breites Loch bis zum Boden des verarbeiteten Teils des Swirl-Behälters formen. Schokoladenstückchen in das Loch im Swirl-Behälter geben und die Taste „MIX-IN“ drücken.
9. Nach Beendigung des Programms die Außenwanne drehen und aus der Maschine nehmen.
10. Das Eis in Servierschalen füllen und sofort genießen.

ZUTATEN:

- Ca. 75 g gefrorene Kirschen, aufgetaut und ausgedrückt
- Ca. 80 g Kristallzucker
- Ca. 240 ml Vollmilch
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- ½ Teelöffel Erdbeerextrakt
- Ca. 75 g Sahne
- Ca. 50 g Schokoladenstückchen

Zucchini-Schoko-Eiscreme



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Zucchini und alle anderen Zutaten außer den Schokoladenstückchen in einen leistungsstarken Mixer geben und zu einer glatten Masse verarbeiten.
2. Die Masse in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in das Gerät stellen und festdrehen.
5. Den Netzschalter drücken, um das Gerät einzuschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Ice Cream“ (Eiscreme) auswählen.
6. Wenn das Programm beendet ist, machen Sie mit einem Löffel ein 3-4 cm breites Loch, das bis zum Boden des verarbeiteten Teils des Swirl Behälters reicht. Geben Sie Schokoladenstückchen in das Loch im Swirl Behälter und drücken Sie die Taste „MIX-IN“.
7. Wenn das Programm beendet ist, drehen Sie die Außenwanne und nehmen Sie sie aus der Maschine.
8. Füllen Sie das Eis in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

ZUTATEN:

- Ca. 60 g gefrorene Zucchini, aufgetaut und ausgedrückt
- Ca. 100 g Kristallzucker
- Ca. 240 ml Vollmilch
- ½ Teelöffel Zitronenextrakt
- ½ Teelöffel Himbeerextrakt
- 4 Tropfen grüne Lebensmittelfarbe
- Ca. 75 g Sahne
- Ca. 60 g Schokoladenstückchen

Pfirsich-Granola-Eiscreme



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Die Hälfte der Pfirsiche, Joghurt, Zucker, Vanilleextrakt und Zimt in einen leeren Ninja Swirl-Behälter geben und vermengen.
2. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Setzen Sie die Außenbehälter in die Maschine ein und drehen Sie sie in die richtige Position. Drücken Sie den Netzschalter, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel). Wählen Sie dann „Ice Cream“ (Eiscreme).
5. Wenn das Programm beendet ist, machen Sie mit einem Löffel ein 3-4 cm breites Loch, das bis zum Boden des verarbeiteten Teils des Swirl-Behälters reicht. Geben Sie die restlichen Pfirsiche und das Granola in die Vertiefung im Swirl Behälter und drücken Sie die Taste „MIX-IN“.
6. Sobald das Programm beendet ist, drehen Sie die äußere Schüssel und nehmen Sie sie aus der Maschine.
7. Füllen Sie das Eis in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

ZUTATEN:

- 1 Dose (430 g) Pfirsiche in dickflüssigem Sirup, abgetropft und aufgeteilt
- 340 g Pfirsichjoghurt
- 1 Teelöffel Zucker
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- ¼ Teelöffel gemahlener Zimt
- Ca. 30 g Honig-Granola

Erdbeer-Protein-Eis



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie den Proteinshake, den Hüttenkäse und den Erdbeerextrakt in einen leistungsstarken Mixer und mixen Sie alles zu einer glatten Masse.
2. Füllen Sie die gemixte Masse in einen leeren Ninja Swirl-Behälter.
3. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
4. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl-Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
5. Die Außenwanne in das Gerät stellen und festdrehen.
6. Das Gerät mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Ice Cream“ (Eiscreme) auswählen.
7. Wenn das Programm beendet ist, mit einem Löffel ein 3-4 cm breites Loch bis zum Boden des verarbeiteten Teils des Swirl-Bechers formen. Erdbeeren und Butterkeks(e) in das Loch im Swirl-Becher geben und die Taste „MIX-IN“ drücken.
8. Nach Beendigung des Programms die Außenwanne drehen und aus der Maschine nehmen.
9. Geben Sie das Eis in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

ZUTATEN:

- 1 Flasche (330 ml) Erdbeer-Proteinshake
- Ca. 110 g Hüttenkäse
- ¼ Teelöffel Erdbeerextrakt
- Ca. 75 g frische Erdbeeren, in Stücke geschnitten
- ½ Butterkeks, in Stücke

Mandel-Eiscreme



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

5 Min



Portionen:

2

ZUBEREITUNG:

1. Den Frischkäse in einer großen mikrowellengeeigneten Schüssel 12 Sekunden lang in der Mikrowelle erhitzen.
2. Die Schüssel aus der Mikrowelle nehmen, Zucker und Mandelextrakt hinzufügen und gut verquirlen.
3. Sahne und Milch langsam unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
4. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
5. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die äußere Schüssel stellen und den Deckel der äußeren Schüssel verriegeln.
6. Die äußere Schüssel in die Maschine stellen und festdrehen.
7. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel) und dann „Ice Cream“ (Eiscreme).
8. Wenn das Programm beendet ist, machen Sie mit einem Löffel ein 3-4 cm breites Loch, das bis zum Boden des verarbeiteten Teils des Swirl-Bechers reicht. Geben Sie die Mandeln in das Loch im Swirl-Becher und drücken Sie die Taste „MIX-IN“.
9. Sobald das Programm beendet ist, drehen Sie die äußere Schüssel und nehmen Sie sie aus der Maschine.
10. Löffeln Sie das Eis aus dem Behälter und servieren Sie es gekühlt.

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Frischkäse, weich
- Ca. 170 g Sahne
- Ca. 30 g Mandeln, gehackt
- Ca. 65 g Zucker, granuliert
- 1 Teelöffel Mandelextrakt
- Ca. 240 ml Vollmilch

Zimt-Rosinen-Kekse-Eiscreme



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Milch, braunen Zucker, Frischkäse und Zimt in einen leistungsstarken Mixer geben und zu einer glatten Mischung verarbeiten.
2. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
5. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel). Wählen Sie dann „Ice Cream“ (Eiscreme).
6. Wenn das Programm beendet ist, machen Sie mit einem Löffel ein 3-4 cm breites Loch, das bis zum Boden des verarbeiteten Teils des Swirl Behälters reicht. Geben Sie Kekse in die Vertiefung im Swirl Behälter und drücken Sie die Taste „MIX-IN“.
7. Sobald das Programm beendet ist, drehen Sie die äußere Schüssel und nehmen Sie sie aus der Maschine.
8. Füllen Sie das Eis in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Milch
- Ca. 100 g brauner Zucker
- 2 Esslöffel Frischkäse
- ¼ Teelöffel gemahlener Zimt
- Ca. 25 g Haferflocken- Kekse, zerbröckelt

Bananen-Protein-Eiscreme



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie den Proteinshake, die Banane und 2 Erdbeeren in einen leistungsstarken Mixer und mixen Sie alles zu einer glatten Masse.
2. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
5. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel) und dann „Ice Cream“ (Eiscreme).
6. Wenn das Programm beendet ist, machen Sie mit einem Löffel ein 3-4 cm breites Loch, das bis zum Boden des verarbeiteten Teils des Swirl-Bechers reicht. Geben Sie die geschnittenen Erdbeeren in das Loch im Swirl Behälter und drücken Sie die Taste „MIX-IN“.
7. Wenn das Programm beendet ist, drehen Sie die Außenwanne und nehmen Sie sie aus der Maschine.
8. Füllen Sie das Eis in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

ZUTATEN:

- 1 Flasche (330 ml) Erdbeer-Proteinshake
- 1 kleine Banane, geschält
- 2 frische ganze Erdbeeren
- Ca. 75 g frische Erdbeeren, in Stücke geschnitten

Karamell-Protein-Schoko-Eiscreme



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

-



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie den Proteinshake und die Banane in einen leistungsstarken Mixer und mixen Sie alles zu einer glatten Masse.
2. Füllen Sie die Masse in einen leeren Swirl Behälter. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in das Gerät stellen und festdrehen.
5. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel) und dann „Ice Cream“ (Eiscreme).
6. Wenn das Programm beendet ist, machen Sie mit einem Löffel ein 3-4 cm breites Loch, das bis zum Boden des verarbeiteten Teils des Swirl Behälters reicht. Geben Sie Schokoladenstückchen in das Loch im Swirl Behälter und drücken Sie die Taste „MIX-IN“.
7. Sobald das Programm beendet ist, drehen Sie die äußere Schüssel und nehmen Sie sie aus der Maschine.
8. Füllen Sie das Eis in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

ZUTATEN:

- 1 Flasche Karamell-Proteinshake (330 ml)
- 1 kleine Banane, geschält
- 1 Esslöffel Schokoladenstückchen, zerkleinert

Pekannuss-Himbeer-Eiscreme



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

5 Min



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Sahne, Milch und Ahornsirup in einen kleinen Topf geben, bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Mischung durchgewärmt ist.
2. Ricotta-Käse hinzufügen und gut unterrühren.
3. Die Mischung in einen leeren Ninja Swirl Behälter umfüllen.
4. Den Behälter zum Abkühlen in ein Eisbad stellen.
5. Nach dem Abkühlen den Behälter mit dem Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
6. Nach 24 Stunden den Deckel vom Behälter nehmen und den Inhalt in die äußere Schüssel des Ninja Swirl geben.
7. Die äußere Schüssel in die Maschine einsetzen und festdrehen.
8. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel) und dann „Ice Cream“ (Eiscreme).
9. Wenn das Programm beendet ist, machen Sie mit einem Löffel ein 3-4 cm breites Loch, das bis zum Boden des verarbeiteten Teils des Swirl-Behälters reicht. Geben Sie Marmelade, Limettenquark und Pekannüsse in das Loch im Swirl-Behälter und drücken Sie die Taste „MIX-IN“.
10. Sobald das Programm beendet ist, drehen Sie die äußere Schüssel und nehmen Sie sie aus der Maschine.
11. Geben Sie das Eis in Servierschalen und servieren Sie es nach Belieben mit frischen Himbeeren.

ZUTATEN:

- Ca. 230 g Sahne
- Ca. 120 ml Vollmilch
- Ca. 85 g Ahornsirup
- Ca. 55 g Ricotta-Käse
- 2 Esslöffel Himbeermarmelade
- 2 Esslöffel Limettenquark
- Ca. 30 g gehackte Pekannüsse

Meersalz-Schokoladeneis



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Milch und Zucker in einen mittelgroßen Topf geben und verquirlen.
2. Den Topf bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren etwa 3–5 Minuten lang kochen lassen.
3. Den Topf mit der Milchmischung vom Herd nehmen und Vanilleextrakt und Salz unterrühren.
4. Die Mischung in einen leeren Ninja Swirl-Behälter umfüllen.
5. Den Behälter zum Abkühlen in ein Eisbad stellen.
6. Nach dem Abkühlen den Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden lang einfrieren.
7. In der Zwischenzeit Schokoladenstückchen und Butter in eine mittelgroße mikrowellengeeignete Schüssel geben und bei hoher Stufe etwa 2 Minuten lang in der Mikrowelle erhitzen, dabei alle 20 Sekunden umrühren.
8. Die Schüssel aus der Mikrowelle nehmen und glatt rühren.
9. Die Schokoladenmischung vollständig abkühlen lassen.
10. Nehmen Sie den Behälter nach 24 Stunden aus dem Gefrierschrank und entfernen Sie den Deckel. Stellen Sie den Swirl Behälter in die Außenwanne und verschließen Sie den Deckel der Außenwanne.
11. Setzen Sie die Außenwanne in die Maschine ein und drehen Sie sie fest.
12. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel) und dann „Ice Cream“ (Eiscreme).
13. Wenn das Programm beendet ist, machen Sie mit einem Löffel ein 3–4 cm breites Loch, das bis zum Boden des verarbeiteten Teils des Swirl Behälters reicht. Geben Sie die Schokoladenmischung in das Loch im Swirl Behälter und drücken Sie die Taste „MIX-IN“.
14. Sobald das Programm beendet ist, drehen Sie die äußere Schüssel und nehmen Sie sie aus der Maschine.
15. Füllen Sie das Eis in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Vollmilch
- Ca. 100 g Zucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Eine Prise Meersalz
- Ca. 30 g Schokoladenstückchen
- 2 Teelöffel

Karamell-Protein-Schoko-Eiscreme



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:

-



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Proteinsshake, Puddingpulver und Espressopulver in einen leistungsstarken Mixer geben und zu einer glatten Masse verarbeiten.
2. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
4. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
5. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel). Wählen Sie dann „Ice Cream“ (Eiscreme).
6. Wenn das Programm beendet ist, machen Sie mit einem Löffel ein 3-4 cm breites Loch, das bis zum Boden des verarbeiteten Teils des Swirl Behälters reicht. Geben Sie Schokoladenstückchen in das Loch im Swirl Behälter und drücken Sie die Taste „MIX-IN“.
7. Wenn das Programm beendet ist, drehen Sie die äußere Schüssel und nehmen Sie sie aus der Maschine.
8. Geben Sie das Eis in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

ZUTATEN:

- 1 Flasche (330 ml) Karamell-Proteinsshake
- 2 Esslöffel Instant-Puddingpulver für weißen Schokoladenpudding
- 2 Esslöffel Instant-Espressopulver
- 1 Esslöffel gesalzene Karamell-Schokoladenstückchen, zerkleinert

Doppelschokoladeneis



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

-



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Den Frischkäse in eine große mikrowellengeeignete Schüssel geben und etwa 10 Sekunden lang auf hoher Stufe in der Mikrowelle erhitzen.
2. Aus der Mikrowelle nehmen und glatt rühren.
3. Zucker, Kakaopulver und Mandelextrakt hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren, bis die Mischung wie Zuckerguss aussieht.
4. Milch und Sahne langsam hinzufügen und gut verrühren.
5. Die Mischung in einen leeren Swirl Behälter geben. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
6. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
7. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
8. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel) und dann „Ice Cream“ (Eiscreme).
9. Wenn das Programm beendet ist, machen Sie mit einem Löffel ein 3-4 cm breites Loch bis zum Boden des verarbeiteten Teils des Swirl Behälters. Geben Sie Schokoladenstückchen in das Loch im Swirl Behälter und drücken Sie die Taste „MIX-IN“.
10. Sobald das Programm beendet ist, drehen Sie die äußere Schüssel und nehmen Sie sie aus der Maschine.
11. Füllen Sie das Eis in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Frischkäse, weich
- Ca. 65 g Kristallzucker
- 2 Esslöffel ungesüßtes Kakaopulver
- 1 Teelöffel Mandelextrakt
- Ca. 240 ml Vollmilch
- Ca. 170 g Sahne
- 4 Esslöffel Mini-Schokoladenstückchen

A close-up photograph of a gelato dessert. A single scoop of light-colored gelato sits in a white ceramic bowl with a fluted rim. A thick, vibrant yellow sauce is drizzled over the top of the scoop. To the left of the bowl, a peach is cut in half, revealing its red flesh and dark pit. To the right, a sprig of fresh green mint leaves is visible. The background is a dark, textured grey.

GELATO

R E Z E P T E

Pistazien-Gelato



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

5 Min



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Eigelb, Zucker und Honig in einen kleinen Topf geben und gut verquirlen.
2. Sahne, Milch und Vanilleextrakt hinzufügen und gut verquirlen.
3. Den Topf bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren 2–3 Minuten lang kochen lassen.
4. Den Topf mit der Milchmischung vom Herd nehmen und die Mischung durch einen feinmaschigen Sieb in einen leeren Ninja Swirl-Behälter.
5. Den Behälter zum Abkühlen in ein Eisbad stellen.
6. Nach dem Abkühlen den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
7. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
8. Die Außenwanne in die Maschine einsetzen und festdrehen.
9. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel). Wählen Sie dann „Gelato“.
10. Wenn das Programm beendet ist, machen Sie mit einem Löffel ein 3-4 cm breites Loch, das bis zum Boden des verarbeiteten Teils des Swirl-Bechers reicht. Geben Sie Pistazien in das Loch im Swirl-Becher und drücken Sie die Taste „MIX-IN“.
11. Sobald das Programm beendet ist, drehen Sie die äußere Schüssel und nehmen Sie sie aus der Maschine.
12. Füllen Sie das Gelato in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

ZUTATEN:

- 4 große Eigelbe
- 5 Esslöffel Kristallzucker
- 1 Esslöffel Honig
- Ca. 230 g Sahne
- Ca. 80 ml Vollmilch
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 40 g Pistazien, gehackt

Blaubeer-Gelato



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Milch und alle anderen Zutaten außer den Blaubeeren in einen mittelgroßen Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen.
2. Unter ständigem Rühren etwa 7–10 Minuten lang kochen lassen.
3. Die Mischung durch einen feinmaschigen Sieb in einen leeren Ninja Swirl-Behälter geben.
4. Den Behälter zum Abkühlen in ein Eisbad stellen.
5. Nach dem Abkühlen die Blaubeerstücke unterrühren.
6. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
7. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
8. Die Außenwanne in die Maschine einsetzen und festdrehen.
9. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Gelato“ auswählen.
10. Sobald das Programm beendet ist, drehen Sie die Außenwanne und nehmen Sie sie aus der Maschine.
11. Füllen Sie das Gelato in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Vollmilch
- Ca. 115 g Sahne
- 3 große Eigelbe
- Ca. 65 g Kristallzucker
- 1 Esslöffel Honig
- Ca. 75 g frische Blaubeeren

Erdbeer-Keks-Gelato



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

5 Min



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie Eigelb, Zucker, Erdbeerkonfitüre und Vanilleextrakt in einen kleinen Topf und verquirlen Sie alles gründlich.
2. Milch, Sahne und Frischkäse hinzufügen und gut verquirlen.
3. Den Topf bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren 2 bis 3 Minuten kochen lassen.
4. Den Topf mit der Milchmischung vom Herd nehmen und die Mischung durch einen feinmaschigen Sieb in einen leeren Ninja Swirl Behälter gießen.
5. Den Behälter zum Abkühlen in ein Eisbad stellen.
6. Nach dem Abkühlen den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
7. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl-Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
8. Die Außenwanne in die Maschine einsetzen und festdrehen.
9. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel). Wählen Sie dann „Gelato“.
10. Wenn das Programm beendet ist, machen Sie mit einem Löffel ein 3-4 cm breites Loch, das bis zum Boden des verarbeiteten Teils des Swirl Behälters reicht. Geben Sie Kekse in das Loch im Swirl Behälter und drücken Sie die Taste „MIX-IN“.
11. Sobald das Programm beendet ist, drehen Sie die äußere Schüssel und nehmen Sie sie aus der Maschine.
12. Füllen Sie das Gelato in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

ZUTATEN:

- 4 große Eigelbe
- 3 Esslöffel Kristallzucker
- 3 Esslöffel Erdbeerkonfitüre
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 240 ml Vollmilch
- Ca. 75 g Sahne
- Ca. 55 g Frischkäse, weich
- 3 Butterkekse in 2,5 cm Stücke zerkleinert

Schoko-Gelato



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

5 Min



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Milch und die restlichen Zutaten in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten lang erhitzen.
2. Die Mischung durch einen feinmaschigen Sieb in einen leeren Ninja Swirl Behälter abseihen.
3. Den Behälter zum Abkühlen in ein Eisbad stellen.
4. Nach dem Abkühlen den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
5. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verschließen.
6. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
7. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Gelato“ auswählen.
8. Nach Beendigung des Programms die Außenwanne drehen und von der Maschine abnehmen.
9. Das Gelato in Servierschalen füllen und sofort servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Vollmilch
- Ca. 170 g Sahne
- Ca. 65 g Kristallzucker
- Ca. 60 g dunkle Schokoladenstückchen
- 2 Eigelb
- 2 Esslöffel ungesüßtes Kakaopulver
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

Mango-Gelato



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie das Eigelb, 65 g Zucker und Honig in einen kleinen Topf und verquirlen Sie alles gründlich.
2. Crème fraîche, Milch, Sahne und Vanilleextrakt hinzufügen und gut verquirlen.
3. Den Topf bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren 2 bis 3 Minuten kochen lassen.
4. Den Topf mit der Milchs Mischung vom Herd nehmen und die Mischung durch einen feinmaschigen Sieb in einen leeren Ninja Swirl Behälter geben. Den Behälter zum Abkühlen in ein Eisbad stellen.
5. Nach dem Abkühlen den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
6. In der Zwischenzeit die Mangostücke und den restlichen Zucker in einen kleinen Topf geben, bei mittlerer Hitze etwa 8 Minuten lang unter gelegentlichem Rühren kochen und zu einer dicken Marmelade pürieren.
7. Den Topf mit der Mangomischung vom Herd nehmen und die Marmelade in eine Schüssel geben.
8. Die Marmelade bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.
9. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
10. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
11. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Gelato“ auswählen.
12. Wenn das Programm beendet ist, mit einem Löffel ein 3-4 cm breites Loch bis zum Boden des verarbeiteten Teils des Swirl Behälters formen. Mangomarmelade in das Loch im Swirl Behälter geben und die Taste „MIX-IN“ drücken.
13. Sobald das Programm beendet ist, drehen Sie die äußere Schüssel und nehmen Sie sie aus der Maschine.
14. Füllen Sie das Gelato in Servierschalen und genießen Sie es sofort

ZUTATEN:

- 3 große Eigelbe
- Ca. 65 g plus 2 Esslöffel Kristallzucker, aufgeteilt
- 1 Esslöffel Honig
- Ca. 120 g Crème fraîche
- Ca. 180 ml Vollmilch
- Ca. 55 g Sahne
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 150 g gefrorene Mangostücke

Himbeer-Gelato



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

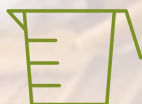
ZUBEREITUNG:

1. Milch und die restlichen Zutaten außer den Himbeerstücken in einen mittelgroßen Topf geben und bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen.
2. Unter ständigem Rühren etwa 7–10 Minuten lang kochen lassen.
3. Die Mischung durch einen feinmaschigen Sieb in einen leeren Ninja Swirl Behälter geben.
4. Den Behälter zum Abkühlen in ein Eisbad stellen.
5. Nach dem Abkühlen die Himbeerstücke unterrühren.
6. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
7. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
8. Die Außenwanne in die Maschine einsetzen und festschrauben.
9. Drücken Sie den Netzschalter, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel). Wählen Sie dann „Gelato“. Lassen Sie den Zyklus vollständig ablaufen.
10. Heben Sie den Swirl Behälter aus der Außenwanne.
11. Füllen Sie das Gelato in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Vollmilch
- Ca. 115 g Sahne
- 3 große Eigelbe
- Ca. 65 g Kristallzucker
- 1 Esslöffel Honig
- Ca. 65 g frische Himbeeren, grob gehackt

Erdnuss-Gelato



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Kokosmilch, Zucker und Maisstärke in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze vermengen und verquirlen.
2. Die Mischung zum Kochen bringen.
3. Die Hitze sofort auf niedrige Stufe reduzieren und etwa 3–4 Minuten kochen lassen.
4. Den Topf mit der Zuckermischung vom Herd nehmen und die Erdnussbutter unterrühren.
5. Die Mischung in einen leeren Ninja Swirl Behälter füllen.
6. Den Behälter zum Abkühlen in ein Eisbad stellen.
7. Nach dem Abkühlen den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
8. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
9. Die Außenwanne in das Gerät stellen und festdrehen.
10. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel). Wählen Sie dann „Gelato“.
11. Wenn das Programm beendet ist, machen Sie mit einem Löffel ein 3–4 cm breites Loch in die Mitte, das bis zum Boden des Swirl-Bechers reicht.
12. Geben Sie die Erdnussbutter-Cups und Erdnüsse in das Loch und drücken Sie die Taste „MIX-IN“.
13. Sobald das Programm beendet ist, drehen Sie die äußere Schüssel und nehmen Sie sie aus der Maschine.
14. Füllen Sie das Gelato in Servierschalen und servieren Sie es sofort.

ZUTATEN:

- Ca. 360 ml Vollfett-Kokosmilch
- Ca. 65 g Zucker
- 1 Esslöffel Maisstärke
- 3 Esslöffel Erdnussbutter
- 3 Stück dunkle Schokoladen-Erdnussbutter-Cups, zerkleinert
- 2 Esslöffel Erdnüsse, zerkleinert

Aprikosen-Pistazien-Gelato



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Eigelb, Zucker, Aprikosenmarmelade und Vanilleextrakt in einen kleinen Topf geben und gut verquirlen.
2. Milch, Sahne und Mascarpone hinzufügen und gut verquirlen.
3. Den Topf bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren etwa 2-3 Minuten lang kochen lassen.
4. Den Topf mit der Milchlösung vom Herd nehmen und die Mischung durch einen feinmaschigen Sieb in einen leeren Ninja Swirl Behälter gießen.
5. Den Behälter zum Abkühlen in ein Eisbad stellen.
6. Nach dem Abkühlen den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
7. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl-Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
8. Die Außenwanne in das Gerät einsetzen und festdrehen.
9. Das Gerät mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Gelato“ auswählen.
10. Wenn das Programm beendet ist, machen Sie mit einem Löffel ein 3-4 cm breites Loch in die Mitte, das bis zum Boden des Swirl Behälters reicht.
11. Geben Sie die Pistazien in das Loch und drücken Sie die Taste „MIX-IN“.
12. Sobald das Programm beendet ist, drehen Sie die Außenwanne und nehmen Sie sie aus der Maschine.
13. Füllen Sie das Gelato in Servierschalen und servieren Sie es sofort.

ZUTATEN:

- 4 große Eigelbe
- 3 Esslöffel Kristallzucker
- 3 Esslöffel Aprikosenmarmelade
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 240 ml Vollmilch
- Ca. 75 g Sahne
- Ca. 55 g Mascarpone, weich
- Ca. 35 g Pistazien, gehackt

Vanille-Gelato



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

5 Min



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Milch und die restlichen Zutaten in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten lang kochen lassen.
2. Die Mischung durch einen feinmaschigen Sieb in einen leeren Ninja Swirl-Behälter abseihen.
3. Den Behälter zum Abkühlen in ein Eisbad stellen.
4. Nach dem Abkühlen den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
5. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
6. Setzen Sie die Außenbehälter in die Maschine ein und drehen Sie sie in ihre Position.
7. Drücken Sie den Netzschalter, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie „Scoop“ (Kugel). Wählen Sie dann „Gelato“.
8. Sobald das Programm beendet ist, drehen Sie den Außenbehälter und nehmen Sie ihn aus der Maschine.
9. Füllen Sie das Gelato in Servierschalen und servieren Sie es sofort.

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Vollmilch
- Ca. 170 g Sahne
- 2 Eigelb
- Ca. 65 g Kristallzucker
- 1 Teelöffel Vanillepaste

Gewürztes Kürbis-Gelato



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie Eigelb, Kokosblütenzucker und Maissirup in einen kleinen Topf und verquirlen Sie alles gründlich.
2. Geben Sie Sahne, Vollmilch, Kürbispüree und Gewürze hinzu und verquirlen Sie alles gründlich.
3. Stellen Sie den Topf bei mittlerer Hitze auf den Herd und kochen Sie die Mischung unter ständigem Rühren 2 bis 3 Minuten lang.
4. Den Topf mit der Milchmischung vom Herd nehmen und den Vanilleextrakt unterrühren.
5. Die Mischung durch einen feinmaschigen Sieb in einen leeren Ninja Swirl Behälter geben.
6. Den Behälter zum Abkühlen in ein Eisbad stellen.
7. Nach dem Abkühlen den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
8. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
9. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
10. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Gelato“ auswählen. Den Zyklus vollständig durchlaufen lassen.
11. Das Gelato in Servierschalen füllen und sofort genießen.

ZUTATEN:

- 3 große Eigelbe
- Ca. 65 g Kokosblütenzucker
- 1 Esslöffel Maissirup
- Ca. 115 g Sahne
- Ca. 240 ml Vollmilch
- Ca. 120 g Kürbispüree
- ½ Teelöffel gemahlener Zimt
- ½ Teelöffel gemahlene Muskatnuss
- ¼ Teelöffel Vanilleextrakt

Haselnuss-Gelato



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

5 Min



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Eigelb, Zucker und Honig in einen kleinen Topf geben und gut verquirlen.
2. Sahne, Milch und Vanilleextrakt hinzufügen und gut verquirlen.
3. Den Topf bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren etwa 2–3 Minuten lang kochen lassen.
4. Den Topf mit der Milchmischung vom Herd nehmen und die Mischung durch einen feinmaschigen Sieb in einen leeren Ninja Swirl-Behälter gießen.
5. Den Behälter zum Abkühlen in ein Eisbad stellen.
6. Nach dem Abkühlen den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
7. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
8. Die Außenwanne in das Gerät einsetzen und festdrehen.
9. Das Gerät mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Gelato“ auswählen.
10. Wenn das Programm beendet ist, machen Sie mit einem Löffel ein 3-4 cm breites Loch in die Mitte, das bis zum Boden des Swirl-Behälters reicht.
11. Geben Sie Haselnüsse in das Loch und drücken Sie die Taste „MIX-IN“.
12. Sobald das Programm beendet ist, drehen Sie die Außenwanne und nehmen Sie sie aus der Maschine.
13. Füllen Sie das Gelato in Servierschalen und genießen Sie es sofort.

ZUTATEN:

- 4 große Eigelbe
- 5 Esslöffel Kristallzucker
- 1 Esslöffel Honig
- Ca. 230 g Sahne
- Ca. 80 ml Vollmilch
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 60 g gehackte Haselnüsse

Erdbeer-Gelato



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Milch und die restlichen Zutaten außer den Erdbeeren in einen mittelgroßen Topf geben, bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren etwa 7–10 Minuten lang erhitzen.
2. Die Mischung durch ein feinmaschiges Sieb in einen leeren Ninja Swirl Behälter abseihen.
3. Den Behälter zum Abkühlen in ein Eisbad stellen.
4. Nach dem Abkühlen die Erdbeerstücke unterrühren.
5. Den Deckel auf den Behälter setzen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
6. Nach 24 Stunden den Behälter aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Den Swirl Behälter in die Außenwanne stellen und den Deckel der Außenwanne verriegeln.
7. Die Außenwanne in die Maschine stellen und festdrehen.
8. Die Maschine mit dem Netzschalter einschalten. „Scoop“ (Kugel) auswählen. Dann „Gelato“ auswählen.
9. Sobald das Programm beendet ist, drehen Sie die Außenwanne und nehmen Sie sie aus der Maschine.
10. Füllen Sie das Gelato in Servierschalen und servieren Sie es sofort.

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Vollmilch
- Ca. 115 g Sahne
- 3 große Eigelbe
- Ca. 65 g Kristallzucker
- 1 Esslöffel Maissirup
- Ca. 65 g frische Erdbeeren, geviertelt

A glass of frozen yogurt with a thick, light purple base and numerous small, dark purple berry pieces. The glass is surrounded by fresh ingredients: a sprig of green mint, a whole blackberry, and several raspberries. In the background, a small white bowl contains more blackberries and raspberries. The scene is set on a light blue surface with a soft, out-of-focus background.

FROZEN- YOGHURT

Kaffee-Frozen-Joghurt



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 240 g Vollfett-Naturjoghurt
- ¼ Teelöffel Salz
- Ca. 100 g Zucker
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 120 ml stark gebrühter Kaffee, abgekühlt
- 1 Teelöffel fein gemahlener Kaffee

1. Joghurt, Salz, Zucker, Vanille, abgekühlten Kaffee und gemahlene Kaffee in einer Schüssel glatt rühren, bis alles gut vermischt ist.
2. Die Mischung in einen Ninja Behälter füllen und 24 Stunden lang auf einer ebenen Fläche einfrieren.
3. Mit der Einstellung „Frozen Yogurt“ verarbeiten.
4. Bei Bedarf erneut mixen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.
5. Sofort servieren und nach Belieben mit etwas Kaffeepulver oder Kakaopulver bestreuen.

Karibischer Colada-Frozen Yogurt



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 240 g Vollfett-Naturjoghurt
- ¼ Teelöffel Salz
- Ca. 100 g Zucker
- Ca. 60 ml Ananassaft
- 2 Teelöffel Limettensaft
- ½ Teelöffel Kokosnussextrakt
- 2 Esslöffel Rum (optional, nur für Erwachsene)
- 2 Esslöffel Kokosraspeln

1. In einer Schüssel Joghurt, Salz, Zucker, Ananassaft, Limettensaft, Kokosnussextrakt und Rum (falls verwendet) glatt rühren.
2. In den Ninja Behälter füllen und 24 Stunden auf einer ebenen Fläche gefrieren lassen.
3. Mit der Einstellung „Frozen Yogurt“ verarbeiten.
4. Bei Bedarf erneut mixen, um eine glattere Konsistenz zu erhalten.
5. Nach Fertigstellung die Kokosraspeln mit einem Löffel unterheben.
6. Gekühlt servieren, optional mit einer Limettenscheibe garnieren.

Notizen:

Frozen Maulbeer-Joghurt



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 240 g Sahne
- Ca. 180 g griechischer Joghurt
- Ca. 120 ml Milch
- Ca. 85 g Honig
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- Ca. 35 g Maulbeeren (frisch oder gefroren)

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einem Mixer glatt rühren, bis sie gut vermengt sind.
2. In den Ninja Behälter füllen und 24 Stunden auf einer ebenen Fläche einfrieren.
3. Mit der Frozen-Yogurt-Funktion verarbeiten.
4. Nochmals mixen, wenn die Konsistenz nicht ganz glatt ist.
5. Nach Belieben mit ein paar frischen Maulbeeren oder gehackten Pistazien garniert servieren.

Pistazien-Frozen-Yogurt



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g griechischer Joghurt
- Ca. 120 ml Vollmilch
- Ca. 50 g Kristallzucker
- Ca. 50 g Pistazienpaste (ungesüßt)
- 1/2 Teelöffel Mandelextrakt
- Ca. 30 g gehackte Pistazien (optional, zum Untermischen)

ZUBEREITUNG:

1. Griechischen Joghurt, Milch, Zucker, Pistazienpaste und Mandelextrakt in einer Schüssel vermengen. Verrühren, bis die Masse glatt ist und der Zucker sich aufgelöst hat.
2. Die Mischung in einen Ninja Behälter füllen. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Mit der Einstellung „Frozen Yogurt“ verarbeiten. Möglicherweise müssen Sie ein- oder zweimal erneut mixen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.
4. Sofort servieren.

Notizen:

Mango-Kokos-Frozen Yoghurt



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 480 g griechischer Joghurt
- Ca. 120 ml Kokosmilch mit vollem Fettgehalt
- Ca. 50 g Kristallzucker
- 1 Esslöffel Limettensaft
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 200 g gewürfelte frische oder gefrorene Mango

1. Griechischen Joghurt, Kokosmilch, Zucker, Limettensaft und Vanille in einer Rührschüssel vermengen. Umrühren, bis die Masse glatt ist und sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mangostücke vorsichtig unterheben.
3. In einen Ninja Behälter füllen, mit dem Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang in den Gefrierschrank stellen.
4. Mit der Einstellung „Frozen Yogurt“ verarbeiten. Bei Bedarf wiederholen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.
5. Mit der Soft-Eis-Einstellung servieren oder in Schalen füllen.

Erdnuss-Bananen-Frozen Yogurt



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g griechischer Joghurt
- Ca. 120 ml Vollmilch
- Ca. 60 g cremige Erdnussbutter
- Ca. 50 g Kristallzucker
- 1 reife Banane, zerdrückt
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 30 g Mini-Erdnussbutter-Cups, gehackt (optional, zum Untermischen)

1. Griechischen Joghurt, Milch, Erdnussbutter, Zucker, zerdrückte Banane und Vanilleextrakt in einer Schüssel vermengen. Verrühren, bis die Masse glatt ist und sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Mischung in einen Ninja Behälter füllen. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
3. Mit der Einstellung „Frozen Yogurt“ (Frozen Yogurt) verarbeiten. Möglicherweise müssen Sie ein- oder zweimal erneut mixen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.
4. Sofort mit der Softeisfunktion servieren oder in Schalen füllen.

Notizen:

A glass of green fruit whip topped with a kiwi slice, with another kiwi slice on the table.

FRUIT WHIP

REZEPTE

Beeren-Fruit-Whip



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 300 g gefrorene Beerenmischung (Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren)
- Ca. 60 ml Apfelsaft
- 1 Teelöffel Limettensaft (optional)

1. Gefrorene gemischte Beeren, Apfelsaft und Limettensaft (falls verwendet) in einem Ninja Behälter vermengen.
2. Den Deckel verschließen und mindestens 6 Stunden oder vorzugsweise über Nacht einfrieren.
3. Mit der Taste „SOFT SERVE“ mixen, dann die Einstellung „FRUIT WHIP“ wählen.
4. Sofort mit dem Soft-Serve-Griff portionieren. Bei Bedarf noch einmal mit der Einstellung „FRUIT WHIP“ mixen, um eine glattere Konsistenz zu erhalten.

Feigen-Honig-Fruit-Whip



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 6–8 reife Feigen, geviertelt und gefroren
- Ca. 60 ml Milch (Milch oder Milchalternative)
- 1 Esslöffel Honig
- 1/4 Teelöffel Zimt (optional)

1. Gefrorene Feigen, Milch, Honig und Zimt (falls verwendet) in einem Ninja Creami Behälter vermengen.
2. Den Deckel verschließen und mindestens 6 Stunden oder besser über Nacht einfrieren.
3. Mit der Taste „SOFT SERVE“ mixen, dann die Einstellung „FRUIT WHIP“ wählen.
4. Sofort mit dem Soft-Serve-Griff portionieren. Bei Bedarf noch einmal mit der Einstellung „FRUIT WHIP“ mixen, um eine glattere Konsistenz zu erhalten.

Blaubeer-Pfirsich-Fruit-Whip



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 225 g gefrorene Blaubeeren
- Ca. 200 g gefrorene Pfirsichscheiben
- Ca. 60 g Naturjoghurt
- 1 Teelöffel Honig oder Ahornsirup (optional, für die Süße)

1. Gefrorene Blaubeeren, gefrorene Pfirsichscheiben, Joghurt und Honig/Ahornsirup (falls verwendet) in einem Ninja Behälter vermengen.
2. Den Deckel verschließen und mindestens 6 Stunden oder vorzugsweise über Nacht einfrieren.
3. Mit der Taste „SOFT SERVE“ mixen, dann die Einstellung „FRUIT WHIP“ wählen.
4. Sofort mit dem Soft-Serve-Griff portionieren. Bei Bedarf noch einmal mit der Einstellung „FRUIT WHIP“ mixen, um eine glattere Konsistenz zu erhalten.

Kiwi-Limetten-Fruit-Whip



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- 3-4 reife Kiwis, geschält und gefroren
- Ca. 60 ml Kokosmilch
- 1 Esslöffel Limettensaft
- 1/2 Teelöffel geriebene Limettenschale (optional)

1. Gefrorene Kiwis, Kokosmilch, Limettensaft und Limettenschale (falls verwendet) in einem Ninja Behälter vermengen.
2. Den Deckel verschließen und mindestens 6 Stunden oder vorzugsweise über Nacht einfrieren.
3. Mit der Taste „SOFT SERVE“ mixen, dann die Einstellung „FRUIT WHIP“ wählen.
4. Sofort mit dem Soft-Serve-Griff portionieren. Bei Bedarf noch einmal mit der Einstellung „FRUIT WHIP“ mixen, um eine glattere Konsistenz zu erhalten.

Erdbeer-Bananen-Fruit-Whip



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 300 g gefrorene entsteinte Kirschen
- Ca. 60 ml Wasser
- 1/2 Teelöffel Mandelextrakt

1. Die gefrorenen Erdbeeren, die Banane, die Milch und den Zitronensaft (falls verwendet) in einen Ninja Behälter geben.
2. Den Deckel verschließen und mindestens 6 Stunden oder vorzugsweise über Nacht einfrieren.
3. Mit der Taste „SOFT SERVE“ mixen, dann die Einstellung „FRUIT WHIP“ wählen.
4. Sofort mit dem Soft-Serve-Griff portionieren. Bei Bedarf noch einmal mit der Einstellung „FRUIT WHIP“ mixen, um eine glattere Konsistenz zu erhalten.

Kirsch-Mandel-Fruit-Whip



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 300 g gefrorene entsteinte Kirschen
- Ca. 60 ml Wasser
- 1/2 Teelöffel Mandelextrakt

1. Gefrorene Kirschen, Wasser und Mandelextrakt in einem Ninja Behälter vermengen.
2. Den Deckel verschließen und mindestens 6 Stunden oder besser über Nacht einfrieren.
3. Mit der Taste „SOFT SERVE“ mixen, dann die Einstellung „FRUIT WHIP“ wählen.
4. Sofort mit dem Soft-Serve-Griff portionieren. Bei Bedarf noch einmal mit der Einstellung „FRUIT WHIP“ mixen, um eine glattere Konsistenz zu erhalten.

Wassermelonen-Fruit-Whip



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 450 g gewürfelte Wassermelone, gefroren
- 2 Esslöffel Limettensaft
- 1 Teelöffel Agavennektar (optional, für die Süße)
- Eine Prise Salz (optional, verstärkt die Süße)

1. Gefrorene Wassermelone, Limettensaft, Agavennektar (falls verwendet) und Salz (falls verwendet) in einem Ninja Behälter vermengen. Den Deckel verschließen und mindestens 6 Stunden oder vorzugsweise über Nacht einfrieren.
2. Mit der Taste „SOFT SERVE“ mixen, dann die Einstellung „FRUIT WHIP“ wählen.
3. Sofort mit dem Soft-Serve-Griff portionieren. Bei Bedarf noch einmal mit der Einstellung „FRUIT WHIP“ mixen, um eine glattere Konsistenz zu erhalten.

Himbeer-Zitronen-Fruit-Whip



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 300 g gefrorene Himbeeren
- Ca. 60 ml Wasser oder Apfelsaft
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Teelöffel Agavennektar (optional, für die Süße)

1. Himbeeren, Saft oder Wasser, Zitronensaft und Agavennektar (falls verwendet) in einem Ninja Behälter vermengen.
2. Den Deckel schließen und mindestens 6 Stunden, vorzugsweise über Nacht, einfrieren.
3. Mit der Taste „SOFT SERVE“ mixen, dann die Einstellung „FRUIT WHIP“ wählen.
4. Portionieren und genießen. Bei Bedarf erneut die Einstellung „FRUIT WHIP“ wählen, um eine cremige Konsistenz zu erhalten.

Grapefruit-Minz-Fruchtcreme



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2

ZUTATEN:

- Ca. 450 g gefrorene Grapefruitstücke
- Ca. 60 ml Wasser
- 5-6 frische Minzblätter

1. Die gefrorenen Grapefruitstücke, das Wasser und die Minzblätter in einen Ninja Creami-Becher geben.
2. Den Deckel verschließen und mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, einfrieren.
3. Mit der Taste „SOFT SERVE“ mixen, dann die Einstellung „FRUIT WHIP“ wählen.
4. Sofort mit dem Soft-Serve-Griff portionieren. Bei Bedarf noch einmal mit der Einstellung „FRUIT WHIP“ mixen, um eine glattere Konsistenz zu erhalten.



FROZEN

C U S T A R D

Klassische Vanille-Eiscreme



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Milch, Sahne, Zucker und Salz in einem mittelgroßen Topf vermischen. Bei Verwendung einer Vanilleschote die ausgekratzten Samen und die Schote hinzufügen. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Mischung an den Rändern gerade zu köcheln beginnt. Vom Herd nehmen.
2. In einer separaten Schüssel die Eigelbe leicht hell schlagen.
3. Die Eigelbe temperieren, indem langsam etwa 240 ml der warmen Milchemischung untergerührt wird. Dann die Eigelbmischung nach und nach wieder in den Topf mit der restlichen Milchemischung rühren.
4. Den Topf wieder auf niedrige Hitze stellen und unter ständigem Rühren kochen, bis die Mischung so dick ist, dass sie die Rückseite eines Löffels bedeckt (etwa 8-10 Minuten). Nicht kochen lassen.
5. Vom Herd nehmen. Wenn Sie eine Vanilleschote verwendet haben, entfernen Sie diese. Rühren Sie Vanilleextrakt unter, falls verwendet.
6. Gießen Sie die Creme durch einen feinmaschigen Sieb in eine saubere Schüssel. Decken Sie die Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie ab, um die Bildung einer Haut zu verhindern.
7. Mindestens 4 Stunden oder vorzugsweise über Nacht im Kühlschrank kühlen.
8. Die gekühlte Creme in einen Ninja Behälter füllen. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
9. Mit der Taste „SOFT SERVE“ verarbeiten, dann die Einstellung „FROZEN CUSTARD“ wählen. Möglicherweise müssen Sie ein- oder zweimal erneut mixen, bis eine glatte, cremige Konsistenz erreicht ist.
10. Sofort mit dem Soft-Serve-Griff portionieren oder in Schalen füllen.

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Vollmilch
- Ca. 230 g Sahne
- Ca. 150 g Kristallzucker
- Eine Prise Salz
- 1 Vanilleschote, aufgeschnitten und ausgekratzt (oder 1 Teelöffel Vanilleextrakt)
- 8 große Eigelbe

Erdbeer-Eiscreme



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
4

ZUBEREITUNG:

1. Milch, Sahne, Zucker und Salz in einem mittelgroßen Topf vermischen. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Mischung an den Rändern gerade zu köcheln beginnt. Vom Herd nehmen.
2. Eigelbe in einer separaten Schüssel hell schlagen.
3. Das Eigelb temperieren, indem langsam etwa 240 ml der warmen Milchemischung untergerührt wird. Dann die Eigelbmischung nach und nach wieder in den Topf mit der restlichen Milchemischung einrühren.
4. Den Topf wieder auf niedrige Hitze stellen und unter ständigem Rühren kochen, bis die Mischung so dick ist, dass sie an der
5. Rückseite eines Löffels haften bleibt (ca. 5-7 Minuten). Nicht kochen lassen. Vom Herd nehmen und den Vanilleextrakt und das Erdbeerpüree unterrühren. Die Creme durch einen feinmaschigen Sieb in eine saubere Schüssel gießen. Die Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie abdecken, um die Bildung einer Haut zu verhindern.
6. Mindestens 4 Stunden oder vorzugsweise über Nacht im Kühlschrank kühlen.
7. Die gekühlte Creme in einen Ninja Behälter füllen. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
8. Mit der Taste „SOFT SERVE“ verarbeiten, dann die Einstellung „FROZEN CUSTARD“ wählen. Möglicherweise müssen Sie ein- oder zweimal erneut mixen, bis eine glatte, cremige Konsistenz erreicht ist.
9. Sofort mit dem Soft-Serve-Griff portionieren oder in Schalen füllen.

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Vollmilch
- Ca. 115 g Sahne
- Ca. 120 g Kristallzucker
- Eine Prise Salz
- 8 große Eigelbe
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 130 g frische Erdbeeren, entstielt und püriert

Schokoladen-Eiscreme



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

4

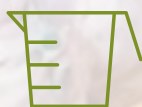
ZUBEREITUNG:

1. Milch, Sahne, Zucker, Kakaopulver und Salz in einem mittelgroßen Topf verquirlen, bis sich das Kakaopulver aufgelöst hat.
2. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren erhitzen, bis die Mischung an den Rändern gerade zu köcheln beginnt.
3. Vom Herd nehmen.
4. In einer separaten Schüssel die Eigelbe verquirlen, bis sie leicht blass sind.
5. Die Eigelbe temperieren, indem langsam etwa 240 ml der warmen Schokoladenmilchmischung unter die Eigelbe gerührt wird.
6. Dann die Eigelbmischung nach und nach wieder in den Topf mit der restlichen Schokoladenmilchmischung rühren.
7. Den Topf wieder auf niedrige Hitze stellen und unter ständigem Rühren kochen, bis die Mischung so dick ist, dass sie die Rückseite eines Löffels bedeckt (ca. 5-7 Minuten). Nicht kochen lassen.
8. Rückseite eines Löffels bedeckt (ca. 5-7 Minuten). Nicht kochen lassen.
9. Vom Herd nehmen und den Vanilleextrakt unterrühren.
10. Die Creme durch einen feinmaschigen Sieb in eine saubere Schüssel gießen. Die Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie abdecken, um die Bildung einer Haut zu verhindern.
11. Mindestens 4 Stunden oder vorzugsweise über Nacht im Kühlschrank kühlen.
12. Die gekühlte Creme in einen Ninja Behälter füllen. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
13. Mit der Taste „SOFT SERVE“ verarbeiten, dann die Einstellung „FROZEN CUSTARD“ wählen. Möglicherweise müssen Sie ein- oder zweimal erneut mixen, bis eine glatte, cremige Konsistenz erreicht ist.
14. Sofort mit dem Soft-Serve-Griff portionieren oder in Schalen füllen.

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Vollmilch
- Ca. 115 g Sahne
- Ca. 150 g Kristallzucker
- Ca. 50 g ungesüßtes Kakaopulver
- Eine Prise Salz
- 6 große Eigelbe
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

Salted Caramel-Eiscreme



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Zucker und Wasser in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze vermischen. Ohne zu rühren kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Mischung eine tief bernsteinfarbene Farbe annimmt.
2. Vom Herd nehmen. Milch und Sahne vorsichtig unterrühren. Das Karamell wird zunächst hart, nimmt aber beim Erwärmen wieder eine glatte Konsistenz an. Eine Prise Salz hinzufügen. Bei geringer Hitze unter Rühren erwärmen, bis sich das Karamell vollständig aufgelöst hat.
3. Vom Herd nehmen.
4. In einer separaten Schüssel die Eigelbe leicht hell schlagen.
5. Das Eigelb temperieren, indem langsam etwa 240 ml der warmen Karamell-Milch-Mischung untergerührt wird. Dann die Eigelbmischung nach und nach wieder in den Topf mit der restlichen Karamell-Milch-Mischung rühren.
6. Den Topf wieder auf niedrige Hitze stellen und unter ständigem Rühren kochen, bis die Mischung so dick ist, dass sie die Rückseite eines Löffels bedeckt (etwa 8-10 Minuten). Nicht kochen lassen.
7. Vom Herd nehmen und den Vanilleextrakt und nach Belieben zusätzliches Salz unterrühren (mit 1/4 Teelöffel beginnen und nach Geschmack anpassen).
8. Die Creme durch einen feinmaschigen Sieb in eine saubere Schüssel gießen. Die Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie abdecken, um die Bildung einer Haut zu verhindern.
9. Mindestens 4 Stunden oder vorzugsweise über Nacht im Kühlschrank kühlen. Die gekühlte Creme in einen Ninja Behälter füllen. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
10. Drücken Sie die Taste „SOFT SERVE“ und wählen Sie dann die Einstellung „FROZEN CUSTARD“. Möglicherweise müssen Sie ein- oder zweimal erneut mixen, bis eine glatte, cremige Konsistenz erreicht ist.
11. Sofort mit dem Soft-Serve-Griff portionieren oder in Schalen füllen.

ZUTATEN:

- Ca. 150 g Kristallzucker
- Ca. 60 ml Wasser
- Ca. 480 ml Vollmilch
- Ca. 115 g Sahne
- Eine Prise Salz (plus mehr nach Geschmack)
- 8 große Eigelbe
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

Zitronen-Eiscreme



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

4

ZUBEREITUNG:

1. Milch, Sahne, Zucker und Salz in einem mittelgroßen Topf vermischen. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Mischung am Rand leicht köchelt.
2. Vom Herd nehmen.
3. Eigelbe in einer separaten Schüssel hell schlagen.
4. Die Eigelbe temperieren, indem langsam etwa 240 ml der warmen Milchemischung untergerührt wird. Dann die Eigelbmischung nach und nach wieder in den Topf mit der restlichen Milchemischung rühren.
5. Den Topf wieder auf niedrige Hitze stellen und unter ständigem Rühren kochen, bis die Mischung so dick ist, dass sie die Rückseite eines Löffels bedeckt (etwa 5-7 Minuten). Nicht kochen lassen.
6. Rückseite eines Löffels bedeckt (etwa 5-7 Minuten). Nicht kochen lassen.
7. Vom Herd nehmen und die Zitronenschale und den Zitronensaft unterrühren.
8. Die Creme durch einen feinmaschigen Sieb in eine saubere Schüssel gießen. Die Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie abdecken, um die Bildung einer Haut zu verhindern.
9. Mindestens 4 Stunden oder vorzugsweise über Nacht im Kühlschrank kühlen.
10. Die gekühlte Creme in einen Ninja Behälter gießen. Den Deckel verschließen und mindestens 24 Stunden lang einfrieren.
11. Drücken Sie die Taste „SOFT SERVE“ und wählen Sie dann die Einstellung „FROZEN CUSTARD“. Möglicherweise müssen Sie den Vorgang ein- oder zweimal wiederholen, bis eine glatte, cremige Konsistenz erreicht ist.
12. Sofort mit dem Soft-Serve-Griff portionieren oder in Schalen füllen.

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Vollmilch
- Ca. 115 g Sahne
- Ca. 150 g Kristallzucker
- Eine Prise Salz
- 8 große Eigelbe
- Schale von 2 Zitronen
- Ca. 60 ml frischer Zitronensaft



A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with a thick, dark purple blueberry sauce. The bowl sits on a round wooden tray. Several fresh blueberries and a single green mint leaf are scattered around the base of the bowl. In the background, a glass jar also filled with blueberry sauce and topped with blueberries is visible. A large blue rectangular box with white text is overlaid on the upper half of the image.

DESSERT- SAUCEN

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.

Erdbeersoße



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

Der Ninja Swirl von Creami ist eine bahnbrechende Neuerung für alle, die köstliche, selbstgemachte gefrorene Leckereien lieben. Ob Milchshake, Eiscreme oder Sorbet – mit diesem vielseitigen Gerät können Sie mühelos cremige, köstliche Desserts aus gefrorenen Zutaten zubereiten. Mit seinem benutzerfreundlichen Design und seinem leistungsstarken Motor bringt der Ninja Swirl professionelle Qualität in Ihre Küche.

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)