

## Frucht-Eis



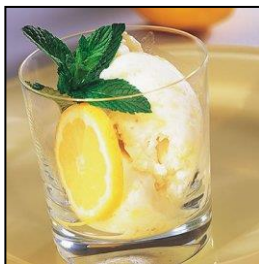
### Zutaten:

400 g gefrorene Früchte (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Mango...)  
250 ml Sahne  
1 Esslöffel Zucker

Die gefrorenen Früchte, Zucker und Sahne in eine Schüssel geben und so lange mit dem Mixer pürieren, bis eine cremige Masse entsteht.

Eiscreme sofort essen oder, wer das Eis fester haben möchte, nochmals bis zu einer Stunde in die Gefriertruhe stellen.

## Joghurt-Zitronen-Eis



### Zutaten:

500 g gefrorener Naturjoghurt  
4 gehäufte Esslöffel Zucker  
40 g Zitronensaft  
150 g Sahne

1. Zitrone halbieren und mit der Zitronenpresse auspressen.
2. Den gefrorenen Naturjoghurt auf einem Brettchen und mit einem Messer in kleinere Stücke schneiden. Danach die kleinen Joghurtstücke mit dem Zucker und dem Zitronensaft in eine Schüssel geben.
3. Zutaten mit dem Mixer pürieren.
4. Zuletzt Sahne hinzugeben und solange verrühren, bis eine cremige Masse entsteht.

## Veganes Bananen-Eis (auch Nicecream genannt)



### Zutaten für eine Portion:

Eine sehr reife Banane

Verwende möglichst vollreife Bananen, die schon braune Flecken auf der Schale haben. Schneide die Bananen in Scheiben (ca. 5 mm). Die Banane mehrere Stunden oder über Nacht einfrieren und anschließend pürieren. Fertig! Sollte dir das Bananeneis noch zu weich sein, kannst du es noch einmal einfrieren, bis es etwas fester ist.

# Veganes Cashew-Schoko-Kirsch-Eis



## Zutaten:

200 g Cashewmus  
 3 EL Ahornsirup  
 2 EL Kakaopulver  
 40 g gefrorene Kirschen  
 6-8 Eiswürfel

Gib alle Zutaten in den Mixer. Mische das Ganze kurz kräftig auf der höchsten Stufe durch. Das vegane Schokoeis kann sofort serviert werden.

# Nuss-Nougat-Eis



## Zutaten:

75 g Nuss-Nougat Creme (z.B. Nutella)  
 150 ml gesüßte Kondensmilch  
 250 ml Sahne  
 25 g gehackte Haselnüsse

1. Die zimmerwarme Nuss-Nougat-Creme und Kondensmilch gut miteinander verrühren.
2. Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen und mit den gehackten Haselnüssen unter die Nuss-Nougat Mischung vermengen.
3. Masse in eine Kastenform gießen und für mindestens 6 Stunden ins Gefrierfach stellen.
4. Nach dieser Zeit kann das Eis noch einmal kräftig umgerührt werden, wenn es leicht angeschmolzen ist. So wird es cremiger.

# Toppings für Eiscreme:

