



**Steba**  
GERMANY

*Rezepte*

für jeden Tag

Alle  
Rezepte auf den  
folgenden Seiten erge-  
ben ca. **8 Kugeln** leckeres,  
selbstgemachtes Eis.

All recipes on the following pa-  
ges make about **8 scoops** of  
delicious homemade ice  
cream.

Rezepte & Fotos: Kristin Zöcklein  
[www.fraeuleinzebra.com](http://www.fraeuleinzebra.com)  
[www.kristinzoecklein.com](http://www.kristinzoecklein.com)

STEBA ELEKTROGERÄTE GMBH & CO. KG  
Pointstraße 2  
96129 Strullendorf  
Germany

[elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com)  
[WWW.STEBA.COM](http://WWW.STEBA.COM)

# Inhalt

## CONTENTS

Grundrezept: Vanille	<b>4</b>	The basics: Vanilla
Grundrezept: Schokolade	<b>6</b>	The basics: Chocolate
Grundrezept: Frozen Yogurt	<b>8</b>	The basics: Frozen Yogurt
Grundrezept: Sorbet	<b>10</b>	The basics: Sorbet
Grundrezept: Softeis	<b>12</b>	The basics: Soft Serve
Johannisbeer	<b>14</b>	Red Currant
Tiramisu	<b>16</b>	Tiramisu
Zitrone-Buttermilch	<b>18</b>	Lemon-Buttermilk
Stracciatella	<b>20</b>	Stracciatella
Salzkaramell	<b>22</b>	Salted Caramel
Erdbeer	<b>24</b>	Strawberry
Rhabarber-Baiser	<b>26</b>	Rhubarb-Merengue
Pistazie	<b>28</b>	Pistacio
Banane	<b>30</b>	Banana
Käsekuchen	<b>32</b>	Cheesecake
Gin & Tonic	<b>34</b>	Gin & Tonic
Lebkuchen	<b>36</b>	Gingerbread
Milchreis	<b>38</b>	Rice Pudding
Tonka	<b>40</b>	Tonka
Eis-Waffel-Sandwich	<b>42</b>	Ice Cream Sandwich
Spaghetti-Eis	<b>44</b>	Spaghetti Ice Cream Sundae
Warmer Brownie mit Eis	<b>46</b>	Hot Brownie with Ice Cream



# Vanille

## VANILLA

### ZUTATEN

#### INGREDIENTS

6 Eigelb  
120 g Zucker  
2 Vanilleschoten  
300 ml Vollmilch  
300 ml Sahne  
1 Prise Salz

6 egg yolks  
120 g sugar  
2 vanilla beans  
300 ml milk  
300 ml cream  
1 pinch of salt

Die Eigelbe mit dem Zucker und Salz hellcremig aufschlagen. Die Vanilleschoten halbieren, das Mark auskratzen und zusammen mit der Milch und Sahne in einen Topf geben und vorsichtig erhitzen, aber nicht kochen. Die Eiemischung nach und nach in die heiße Flüssigkeit geben und unter ständigem Rühren auf 75°C erhitzen. Dann vom Herd nehmen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Nun die Masse in die Eismaschine geben und bis zur gewünschten Konsistenz gefrieren lassen (ca. 30-45 Minuten).

Beat the yolks with sugar and salt until light and creamy. Halve the vanilla beans, scrape out the pulp and add both to a saucepan with the milk and cream. Heat it over medium-low heat until it just begins to simmer. Then gradually add the egg mixture to the hot liquid and stir constantly. Return it to heat until it reaches 75 °C, but do not allow it to come to a boil. As soon as it reaches the correct temperature, remove it from the heat and let it cool down to refrigerator temperature. Now pour the mixture in the ice cream maker and let it freeze until it reaches the desired consistency (approx. 30-45 minutes).

## Mix it up

### GRUNDREZEPTE NEU KOMBINIERT

#### Kekse

COOKIES

Nach dem Gefriervorgang zerkrümelte Kekse unter die Eismasse heben und mit etwas Schokosauce verfeinern.

After freezing, mix some crushed cookies into the ice cream & finish with a little drizzle of chocolate sauce.

#### Beerenstark

VERY BERRY

Nach dem Gefriervorgang frische Beeren und ein paar Löffel Konfitüre unter die Eismasse heben.

After freezing, mix fresh berries and a few spoons of jam into the ice cream mixture.



#### Schlumpf

SMURF

Vor dem Gefriervorgang ein paar Tropfen blaue Lebensmittelfarbe zur Eismasse geben und gut verrühren, dann wie beschrieben weiterverarbeiten.

Before freezing, add a few drops of blue food coloring to the ice cream mixture and stir well, then proceed as described.



# Schokolade

## CHOCOLATE

### ZUTATEN

#### INGREDIENTS

4 Eigelb  
60 g Zucker  
400 ml Sahne  
200 ml Vollmilch  
150 g Schokolade  
1 EL Kakaopulver

4 egg yolks  
60 g sugar  
400 ml cream  
200 ml milk  
150 g chocolate  
1 tbsp cocoa powder

Die Eigelbe mit dem Zucker hellcremig aufschlagen. Sahne und Milch in einen Topf geben und vorsichtig erhitzen, aber nicht kochen. Die Schokolade grob hacken, zusammen mit dem Kakaopulver in die heiße Sahne-Mischung geben und schmelzen lassen. Die Eiermischung nach und nach in die heiße Flüssigkeit geben und unter ständigem Rühren auf 75°C erhitzen. Dann vom Herd nehmen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Nun die Masse in die Eismaschine geben und bis zur gewünschten Konsistenz gefrieren lassen (ca. 30-45 Minuten).

Beat the yolks with sugar until light and creamy. Pour the cream and milk into a saucepan and heat over medium-low heat until it just begins to simmer. Roughly chop the chocolate, add it to the hot cream mixture along with the cocoa powder and let it dissolve. Then gradually add the egg mixture to the hot liquid and stir constantly. Return it to heat until it reaches 75 °C, but do not allow it to come to a boil. As soon as it reaches the correct temperature, remove it from the heat and let it cool down to refrigerator temperature. Now pour the mixture in the ice cream maker and let it freeze until it reaches the desired consistency (approx. 30-45 minutes).

## Mix it up

### GRUNDREZEPTE NEU KOMBINIERT

#### Schoko Minze

CHOCOLATE MINT

Vor dem Gefriervorgang 1 TL Minzsirup unter die Eismasse heben. Wer mag kann nach dem Gefrieren auch noch ein paar gehackte Minz-Schoko-Taler unterheben.

Before freezing, add a teaspoon of mint syrup into the ice cream mixture. If you like, you can also stir in a few chopped mint chocolates.

#### Schwarzwälder Kirsch

BLACK FOREST GATEAU

Nach dem Gefriervorgang ein paar Löffel Kirschkompott und grob zerkrümelte Brownies unter die Eismasse heben.

After freezing, stir a few spoonfuls of cherry compote and roughly crumbled brownies into the ice cream mixture.



#### Mocha

MOCHA

Beim Aufkochen der Sahne statt Kakaopulver 1 EL Instant-Kaffee hinzugeben. Danach wie beschrieben weiterverarbeiten.

When heating the cream, add 1 tbsp of instant coffee instead of cocoa powder. Then proceed as described above.



# Frozer Yogurt

## ZUTATEN

### INGREDIENTS

750 g Sahnejoghurt  
120 g Zucker  
1 EL Zitronensaft  
1 Prise Salz

750 g yogurt  
120 g sugar  
1 tbsp lemon juice  
1 pinch of salt

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit dem Handmixer verrühren bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Nun die Masse in die Eismaschine geben und bis zur gewünschten Konsistenz gefrieren lassen (ca. 30 Minuten).

*Put all ingredients into a large bowl and mix with a hand mixer until the sugar has completely dissolved. Now pour the mixture into the ice cream maker and let it freeze until it reaches the desired consistency (approx. 30 minutes).*



## Mix it up

### GRUNDREZEPTE NEU KOMBINIERT



*Greek*

Griechischen Joghurt verwenden & nach dem Gefriervorgang mit flüssigem Honig und Pistazien garnieren.

*Use Greek yogurt & garnish with liquid honey and pistachios after freezing.*



*Vegan*

Ungesüßten veganen Joghurt verwenden (oder die Zuckermenge halbieren) - sehr lecker mit Soja-Vanille oder Kokosjoghurt.

*Use unsweetened vegan yogurt (or halve the amount of sugar) - delicious with vanilla flavoured soy or coconut yogurt.*



*Cheesecake*

Ein Viertel des Joghurts durch Frischkäse ersetzen und mit Keksbroseln toppen.

*Swap a quarter of the yogurt with cream cheese and top with some biscuit crumbs.*



# Sorbet

## ZUTATEN

### INGREDIENTS

ca. 500 g Frucht (z.B. Ananas)  
150 ml Wasser (alternativ:  
Orangensaft)  
50 g Zucker (je nach Süße  
der Frucht ggf. die Menge  
erhöhen oder reduzieren)  
1 EL Zitronensaft

*about 500 g fruit (e.g.  
pineapple)  
150 ml water (alternatively:  
orange juice)  
50 g sugar (adjust this  
amount depending on the  
sweetness of the fruit you're  
using)  
1 tbsp lemon juice*

Die Früchte vorbereiten (waschen, putzen, klein schneiden) und zusammen mit der Flüssigkeit fein pürieren. Bei faserigem Obst (oder nach Geschmack) durch ein feines Sieb streichen. Das Fruchtpüree in einen Topf geben und zusammen mit dem Zucker und Zitronensaft aufkochen. Anschließend auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Nun die Masse in die Eismaschine geben und bis zur gewünschten Konsistenz gefrieren lassen (ca. 30-45 Minuten).

*Prepare the fruit (wash, clean, cut into chunks) and puree them finely with the liquid of your choice. If the fruit is fibrous (or if you want your sorbet smoother), pass the puree through a fine sieve. Pour it into a saucepan and bring to the boil along with the sugar and lemon juice. Let it cool down to refrigerator temperature. Now pour the mixture in the ice cream maker and let it freeze until it reaches the desired consistency (approx. 30-45 minutes).*

## Mix it up

### GRUNDREZEPTE NEU KOMBINIERT

#### Pfirsich - Basilikum

Für das Fruchtpüree frische weiße oder gelbe Pfirsiche verwenden und am besten vorher häuten. Das Wasser durch weißen Tee ersetzen und den Früchten beim pürieren ein paar Blätter frisches Basilikum hinzugeben.

*Use fresh white or yellow peaches for the fruit puree and preferably peel them first. Swap the water with white tea and add a few leaves of fresh basil to the fruit while they are being pureed.*

#### Schokolade - Kaffee

Anstelle der Frucht 150 g Zartbitterkuvertüre grob hacken. 350 ml Wasser, 180 g Zucker, je 1 EL Instantkaffee und Kakaopulver sowie 1 Prise Salz in einem Topf verrühren und aufkochen lassen. Kuvertüre, die heiße Kakaomischung und 1 EL braunen Rum glatt pürieren. Abkühlen lassen und wie oben weiterverarbeiten.

*Roughly chop 150 g of dark chocolate instead of the fruit. Mix 350 ml water, 180 g sugar, 1 tablespoon each of instant coffee and cocoa powder as well as a pinch of salt in a saucepan and bring to the boil. Combine the chocolate with the hot cocoa mixture and 1 tbsp brown rum and puree until smooth. Let it cool down and proceed as above.*



# Softeis

SOFT SERVE

## ZUTATEN

### INGREDIENTS

600 ml Sahne  
100 g Honig  
2 Eier  
Vanille

600 ml cream  
100 g honey  
2 eggs  
Vanilla

Alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben, kräftig aufschlagen und anschließend im Kühlschrank durchkühlen. **WICHTIG:** Da hier das Ei nicht erhitzt wird unbedingt nur ganz frische Eier verwenden! Nun die Masse in die Eismaschine geben (falls die Eismaschine diese Einstellung hat hierfür die Softeis-Funktion nutzen) und bis zur gewünschten Konsistenz gefrieren lassen (ca. 30-45 Minuten).

*Put all ingredients together in a bowl, mix until combined and let it cool in the refrigerator. IMPORTANT: Since the egg is not heated through here, only use very fresh eggs! Now pour the mixture into the ice cream maker (if the machine has this setting use the soft serve programme) and let it freeze until it reaches the desired consistency (approx. 30-45 minutes).*

## Mix it up

### GRUNDREZEPTE NEU KOMBINIERT

#### Schoko

Vor dem Gefriervorgang etwas Kakaopulver unterrühren.

*Simply stir in some cocoa powder before freezing.*

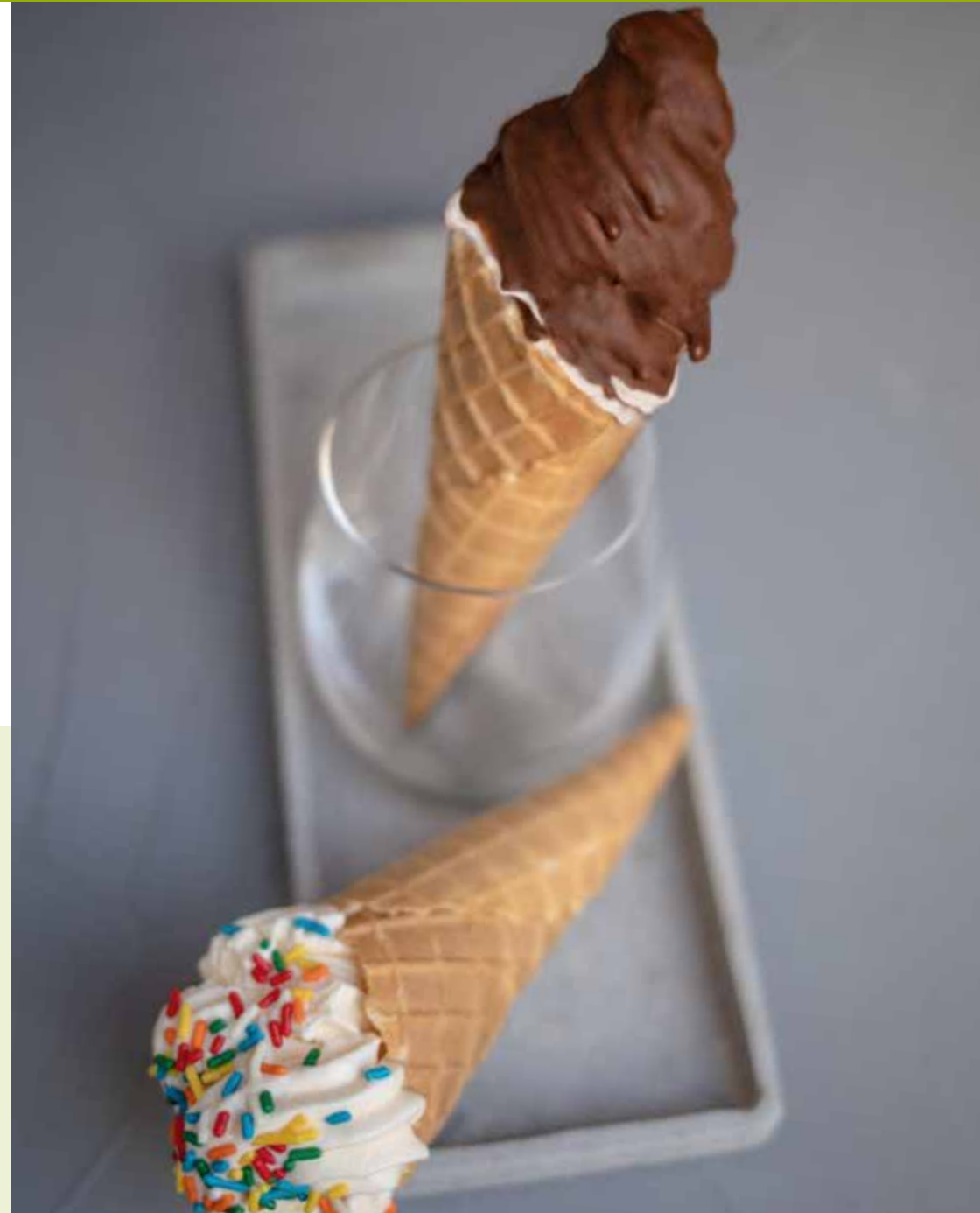
#### Erdbeer

Je nach Geschmack ein paar Löffel Erdbeerpüree zur Eismasse geben.

*Add a few spoonfuls of strawberry puree to the ice cream mixture.*

**Top it!** Für die perfekte Glasur etwa 100 g Kuvertüre mit einem EL Kokosfett schmelzen und gut verrühren - so wird es schön knackig!

*To make the perfect glaze, melt about 100 g couverture with a tbsp of coconut oil and stir well - it will be super crunchy and delicious!*



# Johannisbeer

RED CURRANT

## ZUTATEN INGREDIENTS

500 g Johannisbeeren  
100 g Zucker  
200 ml Sahne  
100 g Schmand

500g red currants  
100 g sugar  
200 ml cream  
100 ml sour cream

Die Johannisbeeren waschen, von den Stielen zupfen und zusammen mit dem Zucker kräftig pürieren. Durch ein feines Sieb streichen und dann das Fruchtmus mit Sahne und Schmand verrühren. Anschließend auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Nun die Masse in die Eismaschine geben und bis zur gewünschten Konsistenz gefrieren lassen (ca. 30-45 Minuten).

*Wash the currants, pluck from the stems and puree along with the sugar until smooth. Strain through a fine sieve, then combine the fruit puree with the cream and sour cream. Let it cool down to refrigerator temperature. Now pour the mixture into the ice cream maker and let it freeze until it reaches the desired consistency (about 30-45 minutes).*

## Unser Tipp:

GOOD TO KNOW:

Dieses Rezept schmeckt toll mit Beeren jeglicher Art - wie wäre es mit Himbeeren oder Holunder? Und es ist eine super Erfrischung für heiße Tage.

*This recipe tastes great with all kinds of berries - how about raspberries or elderberries? And it's a great refreshment for hot days.*





# Tiramisù

## ZUTATEN INGREDIENTS

120 g Löffelbiskuits  
150 ml starker Kaffee  
90 g Zucker  
400 g Mascarpone  
150 ml Milch

Kakaopulver

120 g ladyfingers  
150 ml strong coffee  
90 g sugar  
400 g mascarpone  
150 ml milk

Cocoa powder

Die Hälfte der Löffelbiskuits in eine flache Schale geben und mit dem abgekühlten Kaffee übergiesen und durchziehen lassen. Die andere Hälfte zerbröseln und beiseite stellen. Mascarpone und Milch gut verrühren, dann die gequollene Kaffee-Biskuit-Mischung unterheben. Anschließend auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Nun die Masse in die Eismaschine geben, bis zur gewünschten Konsistenz gefrieren lassen (ca. 30-45 Minuten) und zum Schluss die restlichen Löffelbiskuits unterheben.

*Put half of the ladyfingers in a flat bowl, pour the chilled coffee over them and let them steep. Coarsely crumble up the other half of biscuits and set aside. Mix the mascarpone and milk until smooth, then stir in the steeped coffee and ladyfinger mixture. Let it cool down to refrigerator temperature. Now pour the mixture into the ice cream maker, let it freeze until it reaches the desired consistency (about 30-45 minutes) and eventually fold in the remaining ladyfingers.*

*Unser Tipp:*  
GOOD TO KNOW:

Für den echten Tiramisu-Look nach dem Umfüllen in eine gefrierfeste Form kräftig mit Kakaopulver bestäuben - so wird der italienische Geschmack perfekt.

*For the real tiramisu look, dust generously with cocoa powder after transferring it into a freezer-safe container - this will perfect the Italian taste.*



# Zitrone - Buttermilch

LEMON BUTTERMILK

## ZUTATEN

### INGREDIENTS

375 ml Buttermilch  
150ml Sahne  
100 g Zucker  
Saft & Schale von 2 Zitronen

375 ml buttermilk  
150 ml cream  
100 g sugar  
Juice & zest of 2 lemons

Sahne, Buttermilch und Zucker zusammen in einen Topf geben und vorsichtig erhitzen bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Zitronensaft und -schale unterrühren und die Masse anschließend auf Kühlschranktemperatur abkühlen. Nun die Masse in die Eismaschine geben und bis zur gewünschten Konsistenz gefrieren lassen (ca. 30-45 Minuten).

*Put the cream, buttermilk and sugar in a saucepan and heat carefully until the sugar has completely dissolved. Stir in lemon juice and zest and then let it cool to refrigerator temperature. Now pour the mixture into the ice cream maker and let it freeze until it reaches the desired consistency (about 30-45 minutes).*

## Unser Tipp:

GOOD TO KNOW:

Beim Eismachen solltest du stets darauf achten den Behälter nur zu etwa 2/3 zu befüllen, da sich die Eismasse beim Gefrieren in der Maschine ausdehnt.

*When making ice cream, you should always make sure that you only fill the container about 2/3 full, as the ice cream expands when it freezes in the machine.*



# Stracciatella

## ZUTATEN INGREDIENTS

400 ml Sahne  
200 ml Milch  
60 g Zucker  
1 Prise Salz  
60 g Zartbitterschokolade

400 ml cream  
200 ml milk  
60 g sugar  
1 pinch of salt  
60 g dark chocolate

Sahne und Zucker mit einem Handrührgerät halbsteif schlagen, dann vorsichtig die Milch und eine Prise Salz unterrühren. Anschließend auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Nun die Masse in die Eismaschine geben und bis zur gewünschten Konsistenz gefrieren lassen (ca. 30-45 Minuten). In der Zwischenzeit die Schokolade raspeln und kurz vor Ende des Gefriervorgangs zur Eismasse geben.

*Beat the cream and sugar with a hand mixer until semi-stiff, then carefully stir in the milk and a pinch of salt. Let it cool down to refrigerator temperature. Now pour the mixture into the ice cream maker and let it freeze until it reaches the desired consistency (about 30-45 minutes). In the meantime, grate the chocolate and add to the ice cream mixture shortly before the end of the freezing process.*

*Unser Tipp:*  
GOOD TO KNOW:

Achte immer darauf hochwertige Schokolade zu verwenden - Kuvertüre oder Backschokolade ist hier eher ungeeignet.

*Always make sure to use high-quality chocolate - couverture or baking chocolate is rather unsuitable here.*





# Salzkaramell

SALTED CARAMEL

## ZUTATEN INGREDIENTS

400 ml Sahne  
200 ml Milch  
180 g Zucker  
6 Eigelb  
1 TL Salz

400 ml cream  
200 ml milk  
180 g sugar  
6 egg yolks  
1 tsp salt

50 g vom Zucker abmessen und zusammen mit dem Eigelb und Salz hellcremig aufschlagen, dann beiseite stellen. Sahne und Milch in einem Messbecher geben und neben dem Herd bereithalten. Dort nun in einer beschichteten Pfanne den restlichen Zucker bei schwacher Hitze und gelegentlichem Rühren hellbraun karamellisieren. Jetzt langsam die Sahne-Mischung dazugeben - VORSICHT! Hier kann es etwas spritzen. Unter Rühren aufkochen bis sich das Karamell in der Sahne ganz aufgelöst hat, dann die Eiermischung hinzugeben und kurz köcheln bis die Masse leicht andickt. Durch ein Sieb giesen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen. Nun die Masse in die Eismaschine geben und bis zur gewünschten Konsistenz gefrieren lassen (ca. 30-45 Minuten).

Combine 50 g of the sugar with the egg yolk and salt and beat until light and creamy, then set aside. Pour the cream and milk into a measuringjug and keep it ready next to the stove. Caramelize the remaining sugar in a non-stick pan over low heat, stirring occasionally until light brown. Now slowly add the cream mixture - CAUTION! The mixture might bubble and splash. Bring to the boil while stirring until the caramel has completely dissolved in the cream, then add the egg mixture and heat up briefly until the mixture thickens slightly. Pour through a sieve and let it cool to refrigerator temperature. Now pour the mixture into the ice cream maker and let it freeze until it reaches the desired consistency (about 30-45 minutes).

Unser Tipp:  
GOOD TO KNOW:

Wenn es etwas schneller gehen soll kann das selbstgemachte Karamell auch durch 100 g Dulche de Leche ersetzt werden.

If you want to speed things up: the homemade caramel can also be replaced with 100 g Dulche de Leche.



# Erdbeer

STRAWBERRY

## ZUTATEN INGREDIENTS

250 g Erdbeeren  
1 Ei  
60 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 TL Zitronensaft  
200 ml Sahne  
100 ml Milch

250 g strawberries  
1 egg  
60 g sugar  
1 pinch of salt  
1 tsp lemon juice  
200 ml cream  
100 ml milk

Zuerst Ei, Zucker und Salz hellcremig aufschlagen. In einem Topf Sahne und Milch erhitzen, aber nicht kochen. Dann vorsichtig und unter ständigem Rühren die Eiermischung in die Sahne geben und langsam auf 75 ° C erhitzen. Vom Herd nehmen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Die Erdbeeren waschen, putzen und grob schneiden, dann mit einem Pürierstab fein pürieren. Das Erdbeermus unter die Eismasse heben, in die Eismaschine geben und bis zur gewünschten Konsistenz gefrieren lassen (ca. 30-45 Minuten).

*Beat the eggs with sugar and salt until light and creamy. Heat the cream and milk over medium-low heat until it just begins to simmer. Then gradually add the egg mixture to the hot liquid and stir constantly. Return it to heat until it reaches 75 ° C, but do not allow it to come to a boil. As soon as it reaches the correct temperature, remove it from the heat and let it cool down to refrigerator temperature. Wash, clean and roughly chop the strawberries, then purée finely with a stick blender. Stir the strawberry purée into the ice cream mixture, pour into the ice cream maker and let it freeze until it reaches the desired consistency (about 30-45 minutes).*

*Unser Tipp:*  
GOOD TO KNOW:

Für ein bisschen Abwechslung kannst du auch noch ein paar kleingeschnittene Erdbeeren unter die Masse rühren - das sorgt für mehr Textur!

*For a bit of variety, you can stir in a few chopped strawberries - this creates more texture in the ice cream!*





# Rhabarber-Baiser

RHUBARB MERINGUE

## ZUTATEN

### INGREDIENTS

300 g Rhabarber  
40 ml Wasser  
2 gehäufte EL Zucker  
600 ml Schlagsahne  
ca. 7 kleine Baisertuffs

300 g rhubarb  
40 ml water  
2 heaped tbsp of sugar  
600 ml cream  
approx. 7 small meringue

Den Rhabarber putzen und in ca. 1 cm kleine Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke nun gemeinsam mit Wasser und Zucker in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen. Ca. 8-10 Minuten lang köcheln lassen, bis der Rhabarber zerfällt. Dabei gelegentlich umrühren. Vom Herd ziehen und auskühlen lassen. Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen. Dann zügig zunächst die Baisers, dann Rhabarberkompott nur grob unter die Sahne heben, alles in die Eismaschine geben und bis zur gewünschten Konsistenz gefrieren lassen (ca. 30-45 Minuten).

Clean and peel the rhubarb and cut into pieces about 1 cm in size. Add the rhubarb pieces along with water and sugar to a small saucepan and bring to a boil over medium heat. Simmer for about 8-10 minutes until the rhubarb is soft and falling apart. Stir occasionally. Remove from heat and let it cool down completely. Whip up the cream with a hand mixer, then firstly fold in the meringues and secondly the rhubarb compote, only roughly stirring it into the cream. Pour into the ice cream maker and let it freeze until it reaches the desired consistency (about 30-45 minutes).

Unser Tipp:

GOOD TO KNOW:

Schmeckt genau so lecker mit Lemon Curd anstelle des Rhabarberkompotts - probier' es doch mal aus!

Tastes just as delicious with lemon curd instead of the rhubarb compote - give it a try!





# Pistazie

PISTACIO

## ZUTATEN INGREDIENTS

125 g Pistazien  
300 ml Milch  
300 ml Sahne  
3 Eigelb  
50 g Zucker  
1 Prise Salz  
50 g Traubenzucker

125 g pistachios  
300 ml milk  
300 ml cream  
3 egg yolks  
50 g sugar  
1 pinch of salt  
50 g glucose

Zunächst die Pistazien im Ofen bei 175° C für ca. 10 Minuten anrösten, dann gut auskühlen lassen und im Mixer fein zerkleinern. Zusammen mit der Milch im Topf aufkochen. Abkühlen und mindestens 3 Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank ziehen lassen. Nun die Pistazienmilch mit der Hälfte der Sahne und dem Traubenzucker erhitzen. Währenddessen Eigelb, Zucker und Salz cremig aufschlagen. Dann vorsichtig und unter ständigem Rühren die Eiermischung in die Sahne geben und langsam auf 75° C erhitzen. Vom Herd nehmen, die restliche Sahne unterrühren und alles durch ein feines Sieb gießen. Auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen, alles in die Eismaschine geben und bis zur gewünschten Konsistenz gefrieren lassen (ca. 30-45 Minuten).

Firstly, roast the pistachios in the oven at 175° C for about 10 minutes, then let them cool down completely and finely chop in a blender. Combine with milk in a saucepan and bring it to the boil. Let it cool down and steep in the fridge for at least 3 hours (preferably overnight). Now reheat the pistachio milk with the glucose and half of the cream. Meanwhile, beat the yolks, sugar and salt until light and creamy. Then gradually add the egg mixture to the hot liquid and stir constantly. Return it to heat until it reaches 75° C, but do not allow it to come to a boil. As soon as it reaches the correct temperature, remove it from the heat, add the remaining cream and pass it through a fine sieve. Let it cool down to refrigerator temperature. Pour into the ice cream maker and let it freeze until it reaches the desired consistency (about 30-45 minutes).

### Unser Tipp:

GOOD TO KNOW:

Durch das Rösten der Nüsse und die Zugabe von Eigelb verblasst das typische Pistaziengrün etwas, dafür wird die Eiscreme umso leckerer.

By roasting the nuts and adding egg yolks, the typical ,pistachio green' fades a little, but the ice cream becomes all the more delicious.



# Banane

BANANA

## ZUTATEN

### INGREDIENTS

400 g Bananen  
1 EL Zitronensaft  
50g Zucker  
200 g Sahne  
50 g Milch

400 g bananas  
1 tbsp lemon juice  
50g sugar  
200 g cream  
50 g milk

Die Bananen zusammen mit dem Zitronensaft fein pürieren. Die restlichen Zutaten dazu geben und alles gut verrühren, dann auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Nun die Masse in die Eismaschine geben und bis zur gewünschten Konsistenz gefrieren lassen (ca. 30-45 Minuten).

*Finely puree the bananas along with the lemon juice. Add the remaining ingredients and mix well, then leave to cool to refrigerator temperature. Now pour the mixture into the ice cream maker and let it freeze until it reaches the desired consistency (about 30-45 minutes).*

*Unser Tipp:*  
GOOD TO KNOW:

Leichte Alternative: Wenn du richtig reife Bananen in Stücke schneidest, über Nacht einfrierst & danach im Standmixer pürierst, erhältst du leckere ‚Nicecream‘!

*Healthy alternative: If you cut really ripe bananas into pieces, freeze them overnight and then puree them in a blender, you will get delicious ‚nicecream‘!*





# Käsekuchen

CHEESECAKE

## ZUTATEN

### INGREDIENTS

225 g Frischkäse  
150 g Schmand  
90 g Zucker  
225 g Sahne  
1 EL Zitronensaft  
1 TL Vanilleextrakt  
100 g Butterkekse

225 g cream cheese  
150 g sour cream  
90 g sugar  
225 g cream  
1 tbsp lemon juice  
1 tsp vanilla extract  
100 g butter cookies

Frischkäse, Schmand und Zucker in einer großen Schüssel mit dem Handmixer glattrühren. Dann die Sahne hinzufügen und leicht aufschlagen, anschließend Zitronensaft und Vanille unterrühren. Auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Währenddessen die Butterkekse grob zerbröseln. Nun die Masse in die Eismaschine geben und bis zur gewünschten Konsistenz gefrieren lassen (ca. 30-45 Minuten). Zum Schluss noch die Butterkeks-Stücke hinzufügen.

*Mix cream cheese, sour cream and sugar in a large bowl with a hand mixer until smooth. Then add the cream and mix until lightly whipped, then stir in the lemon juice and vanilla. Let it cool down to refrigerator temperature. Meanwhile, roughly crumble the butter cookies. Now pour the mixture into the ice cream maker and let it freeze until it reaches the desired consistency (about 30-45 minutes). Finally stir in the cookie pieces.*

*Unser Tipp:*

GOOD TO KNOW:

Darf auf keiner Kuchentafel fehlen und macht sich auch als Eis unschlagbar gut: Der klassische Käsekuchen im neuen Gewand!

*One of the most beloved cakes of all time and also amazingly good as ice cream: the classic cheesecake with a twist!*





# Gin & Tonic

## ZUTATEN

### INGREDIENTS

2 Blatt Gelatine  
Saft & Schale einer Zitrone/Limette  
130 ml Wasser  
130 g Zucker  
70 ml Gin  
320 ml Tonic Water

2 leaves of gelatin  
Juice and zest of 1 lemon/lime  
130 ml water  
130 g sugar  
70 ml gin  
320 ml Tonic Water

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und gut ausdrücken. Zusammen mit dem Zitronensaft und -abrieb, Wasser und Zucker in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze vorsichtig erhitzen bis sich alles aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und mit Gin und Tonic Water aufgießen. Gut durchrühren und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Nun die Masse in die Eismaschine geben und bis zur gewünschten Konsistenz gefrieren lassen (ca. 30-45 Minuten).

*Let the gelatine bloom in cold water, then gently squeeze the leaves to remove any excess water. Add it to a small saucepan along with the lemon juice and zest, water and sugar and heat over a medium-low heat until everything has dissolved. Remove from the heat and pour in the gin and tonic water. Stir well and allow to cool to refrigerator temperature. Now pour the mixture into the ice cream maker and let it freeze until it reaches the desired consistency (about 30-45 minutes).*

*Unser Tipp:*

GOOD TO KNOW:

Nach dem obigen Rezept lassen sich auch andere Cocktails in Sorbet verwandeln. Wichtig ist nur die Alkoholmenge nicht zu erhöhen, da das Eis sonst nicht gefriert.

*According to this recipe, other cocktails can also be turned into sorbet. Just don't change the amount of alcohol or otherwise the sorbet won't freeze.*



# Lebkuchen

GINGERBREAD

## ZUTATEN

### INGREDIENTS

200 g Lebkuchen  
125 ml Milch  
350 ml Sahne  
80 g brauner Zucker  
1 Ei

200 g gingerbread  
125 ml milk  
350 ml cream  
80 g brown sugar  
1 egg

Die Lebkuchen fein zerbröseln und zunächst beiseite stellen. Milch, Sahne, braunen Zucker und das Ei in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab schaumig mixen. Nun die Lebkuchenbrösel unterheben und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Die Masse in die Eismaschine geben und bis zur gewünschten Konsistenz gefrieren lassen (ca. 30-45 Minuten).

*Finely crumble the gingerbread and set aside. Add milk, cream, brown sugar and the egg to a tall bowl and mix with a stick blender. Now fold in the gingerbread pieces and leave everything to cool to refrigerator temperature. Pour the mixture into the ice cream maker and let it freeze until it reaches the desired consistency (about 30-45 minutes).*

*Unser Tipp:*  
GOOD TO KNOW:

Hier kann man kreativ werden, denn dieses Eis schmeckt auch ganz wunderbar mit anderem weihnachtlichen Gebäck wie Spekulatius oder Vanillekipferl.

*Here you can get creative, because this ice cream also tastes wonderful with other Christmas bakes such as speculoos or vanilla crecent cookies.*





# Milchreis

RICE PUDDING

## ZUTATEN

### INGREDIENTS

250 ml Milch  
500 ml Sahne  
1 Prise Salz  
75 g Milchreis  
60 g Zucker  
1 TL Vanilleextrakt  
250 g Rote Grütze

250 ml milk  
500 ml cream  
1 pinch of salt  
75 g pudding rice  
60 g sugar  
1 tsp vanilla extract  
250 g red berry compote

Die Milch und 250 ml Sahne mit einer Prise Salz in einem Topf aufkochen. Reis, Zucker und Vanille hinzugeben und unterrühren wieder aufkochen. Bei schwacher Hitze 30-35 Minuten quellen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Den fertigen Milchreis vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Die restliche Sahne steif schlagen und unter den kalten Milchreis rühren. Dann die Masse in die Eismaschine geben und bis zur gewünschten Konsistenz gefrieren lassen (ca. 30-45 Minuten). Zum Schluss vorsichtig die rote Grütze unterziehen und bis zum Servieren ins Gefrierfach geben.

*In a saucepan, bring the milk and half of the cream to the boil with a pinch of salt. Add the rice, sugar and vanilla, stir well and bring to the boil again. Let simmer over low heat for 30-35 minutes, stirring occasionally until the rice is tender. Remove from the stove and let it cool down completely. Whip up the remaining cream until stiff and fold it into the chilled rice pudding. Pour the mixture into the ice cream maker and let it freeze until it reaches the desired consistency (about 30-45 minutes). Finally, stir in the berry compote and place in the freezer until serving.*

*Unser Tipp:*

GOOD TO KNOW:

Denk dran, dein Eis vor dem Servieren immer etwa 20 Minuten vorher aus dem Gefrierfach zu holen. So lässt es sich viel leichter kugeln & portionieren.

*Remember to always take your ice cream out of the freezer about 20 minutes before serving. This makes it much easier to scoop & portion.*





# Tonka

## ZUTATEN

### INGREDIENTS

300 ml Sahne  
1 Tonkabohne  
4 Eigelb  
75 g Zucker  
300 g Crème Fraîche

300 ml cream  
1 tonka bean  
4 egg yolks  
75 g sugar  
300 g cream

Die Eigelbe mit dem Zucker hellcremig aufschlagen. Die Tonkabohne fein reiben und zusammen mit Sahne in einen Topf geben und vorsichtig erhitzen, aber nicht kochen. Die Eirmischung nach und nach in die heiße Flüssigkeit geben und unter ständigem Rühren auf 75°C erhitzen. Dann vom Herd nehmen, die Crème Fraîche unterrühren und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Nun die Masse in die Eismaschine geben und bis zur gewünschten Konsistenz gefrieren lassen (ca. 30-45 Minuten).

*Beat the yolks and sugar until light and creamy. Finely grate the tonka bean and add it to a saucepan along with cream and heat gently, but do not boil. Then gradually add the egg mixture to the hot liquid and stir constantly. Return it to heat until it reaches 75° C, but do not allow it to come to a boil. As soon as it reaches the correct temperature, remove it from the heat and let it cool to refrigerator temperature. Pour the mixture into the ice cream maker and let it freeze until it reaches the desired consistency (about 30-45 minutes).*

*Unser Tipp:*

GOOD TO KNOW:

Die Tonkabohne ist geschmacklich wie die große Schwester der Vanilleschote: süß & holzig, mit exotischen Aromen und einer leichten Rum-Note.

*The tonka bean tastes like the big sister of the vanilla bean: sweet and woody, with exotic aromas and a slight note of rum.*



# Eis-Sandwich

ICE CREAM SANDWICH

## ZUTATEN

### INGREDIENTS

40 g weiche Margarine/Butter  
 30 g Zucker  
 etwas Vanille  
 90 g Mehl  
 1 Ei  
 1 TL Backpulver  
 1 EL Quark  
 100 ml Milch

1 Portion Erdbeereis (siehe Seite 24)

40 g soft margarine / butter  
 30 grams of sugar  
 some vanilla  
 90 g of flour  
 1 egg  
 1 teaspoon baking powder  
 1 tbsp quark (or yogurt)  
 100 ml milk

1 serving of strawberry ice cream (see page 24)

Für die Waffeln alle Zutaten zusammen in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verarbeiten. Das Waffeleisen für Herzwaffeln aufheizen und einfetten, den Teig hineingeben und bis zum gewünschten Bräunungsgrad backen. Anschließend komplett auskühlen lassen und in einzelne Herzchen teilen.

Das Erdbeereis in ca. 1,5 - 2 cm dicke Scheiben schneiden. Dann die Herzwaffel darauflegen und mit einem Messer rundherum schneiden (übriges Eis dabei wieder in den Behälter zurück geben). Von der anderen Seite ebenfalls eine Waffel aufsetzen so dass ein Sandwich entsteht. Sofort zurück ins Gefrierfach geben und bis zum Servieren kalt stellen. So lange wiederholen bis Eis und Waffeln aufgebraucht sind.

*For the waffles, put all the ingredients in a large bowl and use a whisk to make a smooth batter. Heat up and lightly grease a waffle iron for heart waffles, add a scoop of batter and bake to the desired degree of browning. Let them cool completely, then divide into individual hearts. Repeat with the remaining batter.*

*Cut the strawberry ice cream into 1.5 - 2 cm thick slices. Then place one waffle waffle on top and cut all around it with a knife (put the trimmed ice cream back into the container). Place a waffle on the other side as well so that a sandwich is created. Immediately return to the freezer until ready to serve. Repeat until the ice cream and waffles are used up.*

Der passende Küchenhelfer:  
 GET THE PERFECT TOOL:

Mit unseren **STEBA** Waffeleisen gelingen leckere Waffeln im Handumdrehen - ein Kinderspiel!

*With our **STEBA** waffle maker you can bake delicious waffles in no time - easy peasy!*





# Spaghetti Eis

SPAGHETTI ICE CREAM SUNDAE

## ZUTATEN

### INGREDIENTS

1 Portion Vanilleeis (siehe Seite 4)  
200 g Erdbeeren  
2 Päckchen Vanillezucker  
100 g Schlagsahne  
50 g weiße Schokolade

1 serving vanilla ice cream  
(see page 4)  
200 g strawberries  
2 packets of vanilla sugar  
100 g whipped cream  
50 g white chocolate

Die Erdbeeren putzen, grob würfeln und mit dem Vanillezucker bestreuen, dann etwa 30 Minuten ziehen lassen. Alles mit einem Mixer fein pürieren. Die Sahne steif schlagen und auf 4 Teller verteilen. Die weiße Schokolade fein raspeln und beiseite stellen. Je 3 Kugeln Vanilleeis durch eine Spätzlepresse auf die Sahne drücken. Die Erdbeersauce über dem Eis verteilen und mit Schokoladenraspeln bestreuen.

*Clean the strawberries, chop them roughly and combine them with the vanilla sugar, then let them marinate for about 30 minutes. Transfer to a mixer and blend until smooth. Whip up the cream until it's stiff and divide over 4 plates. Finely grate the white chocolate and set aside. Press 3 scoops of vanilla ice cream onto the cream using potato ricer. Top with strawberry sauce and a sprinkle of white chocolate.*



*Der passende Küchenhelfer:*  
GET THE PERFECT TOOL:

Mit unseren **STEBA** Mixern gelingt dir immer eine perfekt cremige Fruchtsauce - und noch vieles mehr!

*With our **STEBA** mixers you always manage a perfectly smooth fruit sauce - and much more!*





# Warmer Brownie mit Eis

HOT BROWNIE WITH ICE CREAM

## ZUTATEN

### INGREDIENTS

6 Eier  
120 g Zucker  
120 g brauner Zucker  
120 g Zartbitterschokolade  
250 g Butter  
4 EL Öl  
140 g Mehl  
1 TL Backpulver  
100 g Kakao

1 Portion Tonkaeis (siehe Seite 40)

6 eggs  
120 g sugar  
120 g brown sugar  
120 g dark chocolate  
250 g butter  
4 tbsp oil  
140 g flour  
1 tsp baking powder  
100 g cocoa

1 serving of tonka ice cream  
(see page 40)

Den Backofen auf 175° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine kleine Backform (etwa 25 x 35 cm) mit Backpapier auslegen. Die Schokolade grob hacken und zusammen mit der Butter in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze vorsichtig schmelzen. Leicht abkühlen lassen. Das Öl zur Schoko-Butter-Masse geben und die Eier mit dem weißen und braunen Zucker hellcremig aufschlagen. Das Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und zusammen mit der Schoko-Butter-Masse kurz, aber kräftig unter die Eiercreme rühren. Wer mag kann noch etwas gehackte Schokolade unterheben. Den Brownieteig in die vorbereitete Form füllen, glattstreichen und für 20-25 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen, in Stücke schneiden und zusammen mit einer Kugel Tonka-Eis servieren.

Preheat the oven to 175° C (top and bottom heat). Line a small baking tray (about 25 x 35 cm) with parchment paper. Roughly chop the chocolate and carefully melt it along with the butter in a small saucepan over low heat. Let it cool slightly. Add the oil to the chocolate-butter mixture and, in a separate bowl, beat the eggs with white and brown sugar until light and creamy. Combine the flour with baking powder and cocoa, add it to the eggs along with the chocolate butter and stir until just combined. If you like, you can also add some chopped chocolate at this point. Pour the brownie batter into the prepared pan, smooth it out and bake for 20-25 minutes. Let cool down a little, then cut into squares and serve it still warm with a scoop of tonka ice cream.

Der passende Küchenhelfer:  
GET THE PERFECT TOOL:

Mit unseren **STEBA** Backöfen gelingen dir Brownies und andere Kuchen spielend leicht.

With our **STEBA** ovens, you can make brownies and other cakes with ease.



WWW. STEBA.COM

Artikel-Nr: 481.13948 | deutsch/englisch | 06/2021  
Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.  
Konzept & Design: Kristin Zöcklein.