

Die Premium Manufaktur



Eis Duett

Für feines
Fruchteis

Orangeneis

Schnell und einfach: 1x Eisbasis für Fruchteis, 375 ml Orangensaft, 100 ml Reisdrink und 50 g Eisblümerl „Süße Orange“.

Mangoeis

Tropisch fein: 1x Eisbasis für Fruchteis, 200 ml Mangosaft und 300 ml Reisdrink.

Knoblauch-Basilikum Eis

Vorspeise für Ihr 3 Sterne Menü: 1x Eisbasis für Fruchteis, 500 ml Reisdrink, 1 zerdrückte Knoblauchzehe und frisches Basilikum nach Geschmack.

Sekteis

Prickelndes Vergnügen: 1x Eisbasis für Fruchteis, 250 ml Sekt und 250 ml Reisdrink (Achtung: Eis mit Alkoholgehalt länger einfrieren!).

Noch mehr Rezepte gibt's
im Internet unter:
www.eisbluemerl.de

Probieren Sie auch unsere feinen Bio Nuss-
und Frucht muse, Aufstriche und Nougats!



Eisblümerl
Naturkost GmbH
D-91230 Thalheim

Eis Duett

Rezepttipps
für 1001
Eiskreationen



Schon ausprobiert?

Eis Duett – Eis zum einfach Selbermachen von Eisblümerl

Eis Duett

Für cremiges Eis
Vanille/Schoko

Schokoeis

Einfach und schnell gemacht aus: 1x Eisbasis für cremiges Eis, 500 ml Milch oder Soja-/Reisdrink und dem beiliegenden Kakaopulver.

Vanilleeis

Dafür benötigen Sie nur: 1x Eisbasis für cremiges Eis, 500 ml Milch oder Soja-/Reisdrink und das beiliegende Vanillepulver.

Piña Colada-Eis

Nehmen Sie: 1x Eisbasis für cremiges Eis, 100 g Kokosmilch, 175 ml Ananassaft, 225 ml Reisdrink und feine Kokosraspel.

Schoko-Bananen Eis

Der Klassiker aus: 1x Eisbasis für cremiges Eis, 1 reifen Banane, 400 ml Reisdrink und dem beiliegenden Kakaopulver.

Cappuccinoeis

Feine Kreation aus: 1x Eisbasis für cremiges Eis, 500 ml Milch oder Soja-/Reisdrink und 2 EL Instantkaffee.

Nusseis

Reiner Nussgenuss: 1x Eisbasis für cremiges Eis, 500 ml Milch oder Soja-/Reisdrink und 2 EL Eisblümerl Nussmus Ihrer Wahl (z. B. Eisblümerl „Mandelmus“).

Scharfe Tomate

Die ideale Vorspeise zum Bio Feinschmecker-Menü: Zur Eisbasis für cremiges Eis geben Sie 250 ml Tomatensaft, 250 ml Reisdrink und 1 Prise Chili.

Glühweineis

Heißgetränk mal kalt: Gezaubert aus 1x Eisbasis für cremiges Eis, 250 ml Glühwein und 250 ml Reisdrink (Achtung: Eis mit Alkoholgehalt länger einfrieren!).

Eis Duett

Für feines
Fruchteis

Gute Laune-Eis

Die gesunde Vitaminbombe: 1x Eisbasis für Fruchteis, 375 ml Orangensaft, 125 ml Karottensaft, 1 Schuss Rote Bete Saft und 2 EL Eisblümerl „Süße Orange“.

Zitroneneis

Dafür benötigen Sie: 1x Eisbasis für Fruchteis, 400 ml Reisdrink, 100 ml Zitronensaft und 2 EL Eisblümerl „Süße Zitrone“.

Sanddorneis

Zur Eisbasis für Fruchteis geben Sie 350 ml Reisdrink und 150 ml Sanddorn-Muttersaft.

Erdbeereis

Schnell gemacht aus: Eisbasis für Fruchteis, 250 ml Reisdrink sowie 250 ml Erdbeerpüree (oder frischen Erdbeeren).

