

Betty Bossi

Frische-Kick!



Der einfachste Weg zum Genuss



Bananenglace

🕒 5 Min. + 1 Std. gefrieren

Ergibt ca. 1 Liter

3 Bananen
50 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
5 dl Halbrahm

Bananen mit dem Zucker und Zitronensaft pürieren. Rahm darunter rühren, in den Glacebehälter giessen. Glace gefrieren.

SNICKERS®-Glace

🕒 10 Min. + 1 Std. gefrieren

Ergibt ca. 1 Liter

250 g SNICKERS®
4 dl Milch
4 dl Vollrahm
100 g Puderzucker

SNICKERS® grob hacken, mit Milch, Rahm und Puderzucker verrühren, in den Glacebehälter giessen. Glace gefrieren.



Stracciatella-Glace

🕒 45 Min. + 1 Std. gefrieren

Ergibt ca. 1 Liter

2 Vanillestängel
5 dl Milch
4 frische Eigelbe
100 g Zucker
100 g dunkle Schokolade
2½ dl Vollrahm
2 dl Doppelrahm

1. Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen. Milch, Eigelbe, Zucker mit den Vanillesamen unter Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren, durch ein Sieb in einen Messbecher giessen, auskühlen.

2. Schokolade fein hacken, mit dem Rahm und Doppelrahm unter die Masse rühren, in den Glacebehälter giessen. Glace gefrieren.



Mangoglace

🕒 45 Min. + 1 Std. gefrieren

Ergibt ca. 1 Liter

3 dl Wasser
200 g Zucker
1 Mango
1 EL Zitronensaft
4 dl Vollrahm

1. Wasser mit Zucker in einer Pfanne unter gelegentlichem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln, auskühlen.

2. Mango schälen, in Stücke schneiden, mit Zitronensaft zum Sirup geben, pürieren. Rahm darunter rühren, in den Glacebehälter giessen. Glace gefrieren.



Heidelbeersorbet

🕒 45 Min. + 1Std. gefrieren

Ergibt ca. 1 Liter

3 dl Wasser
250 g Zucker

600 g tiefgekühlte Heidelbeeren,
angetaut
2 EL Zitronensaft

1. Wasser mit Zucker in einer Pfanne unter gelegentlichem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln, auskühlen.
2. Heidelbeeren mit Zitronensaft zum Sirup geben, pürieren, in den Glacebehälter giessen. Glace gefrieren.

Aprikosen-Ingwer-Sorbet

🕒 45 Min. + 1Std. gefrieren

Ergibt ca. 1 Liter

500 g Aprikosen
2 dl Wasser
300 g Zucker

2 cm Ingwer
2 EL Zitronensaft

1. Aprikosen in Stücke schneiden, mit Wasser und Zucker in einer Pfanne unter gelegentlichem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, auskühlen.
2. Ingwer fein reiben, mit dem Zitronensaft begeben, pürieren, in den Glacebehälter giessen. Glace gefrieren.

Sorbet «Spritz»

🕒 45 Min. + 1Std. gefrieren

Ergibt ca. 1 Liter

2 dl Weisswein
oder weisser Traubensaft
2 dl Wasser
200 g Zucker

2 dl Sanbitter
1½ dl Orangensaft

1. Wein und Wasser mit Zucker in einer Pfanne unter gelegentlichem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln, auskühlen.
2. Sanbitter und Orangensaft dazugiessen, in den Glacebehälter giessen. Glace gefrieren.

Himbeer-Joghurt

🕒 10 Min. + 8 Std. reifen + 6 Std. kühlen

Für 2 Becher von je ca. 4½ dl

100 g Himbeeren
50 g Himbeerkonfitüre
5 dl Vollmilch (Past)
180 g stichfestes Joghurt nature

Himbeeren und Konfitüre mischen, in die Becher verteilen. Milch und Joghurt in einem Messbecher verrühren, über die Beeren giessen, mit den Deckeln verschliessen. Becher aufeinander in den Eis- und Joghurt-Maker stellen, mit dem Deckel schliessen. Joghurt 8 Std. reifen lassen. Joghurt herausnehmen, ca. 6 Std. kühl stellen.



Joghurt-Caramello

🕒 10 Min. + 8 Std. reifen + 6 Std. kühlen

Für 2 Becher von je ca. 4½ dl

120 g Mandel-Caramel mit Schokolade (z. B. Daim)
4 dl Vollmilch (Past)
180 g stichfestes Joghurt nature
2 dl Vollrahm

1. Mandel-Caramel grob hacken, in die Becher verteilen.
2. Milch, Joghurt und Rahm in einem Messbecher verrühren, darübergiessen, mit den Deckeln verschliessen. Becher aufeinander in den Eis- und Joghurt-Maker stellen, mit dem Deckel schliessen. Joghurt ca. 8 Std. reifen lassen. Joghurt herausnehmen, ca. 6 Std. kühl stellen. Joghurt vor dem Anrichten gut mischen.

Apfel-Mohn-Joghurt

🕒 10 Min. + 8 Std. reifen + 6 Std. kühlen

Für 2 Becher von je ca. 4½ dl

200 g Apfelmus
1 TL Mohn
5 dl Vollmilch (Past)
180 g stichfestes Joghurt nature
3 EL Zucker

Apfelmus und Mohn mischen, in die Becher verteilen. Milch, Joghurt und Zucker in einem Messbecher verrühren, darübergiessen, mit den Deckeln verschliessen. Becher aufeinander in den Eis- und Joghurt-Maker stellen, mit dem Deckel schliessen. Joghurt ca. 8 Std. reifen lassen. Joghurt herausnehmen, ca. 6 Std. kühl stellen. Joghurt vor dem Anrichten gut mischen.