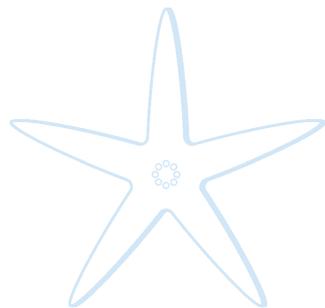
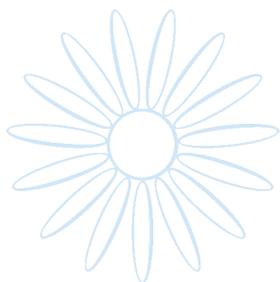




# MIT EIS DURCHS JAHR



**EISIGE  
GELEGENHEITEN...**



# WUSTEN SIE SCHON, DASS ... ... EIS HERZEN HÖHER SCHLAGEN LÄSST?

Frühling	3-6
Sommer	7-10
Herbst	11-14
Winter	15-18
Tipp für's ganze Jahr	19

Ob Geburtstag oder bestandene Prüfung – es gibt immer einen Grund seinen Lieben eine eisige Überraschung zu servieren. In dieser Broschüre finden Sie Eis-Rezepte zu jeder Gelegenheit und zu jeder Jahreszeit!

Schmelzende Ideen, die dem Frühlingserwachen auf die Sprünge helfen, die im Sommer für die nötige Abkühlung sorgen, die im Herbst – wenn's draußen regnet und stürmt – die Erinnerungen an den vergangenen Sommer wachrufen, die im Winter bei Kaminfeuer und Kerzenschein die Lust wecken, sich den zarten Schmelz auf der Zunge zergehen zu lassen!

**Probieren Sie es aus!**



# EIS-MARGERITEN

## Zutaten für 4 Portionen:

Zuckersirup (20°)

**50 ml** Wasser

**250 g** Zucker

**500 g** Johannisbeeren

**8** Kugeln Vanilleeis

**1** Packung Oblaten

**8** lange Zweige

Zitronenmelisse

## Zubereitung:

Das Wasser in einen Topf geben und den Zucker einstreuen. Das Ganze aufkochen und so lange einkochen lassen, bis die Masse langsam dickflüssig wird.

Johannisbeeren mit einer Gabel vom Zweig lösen, waschen und in dem Zuckersirup einlegen.

Je zwei Eiskugeln mit etwas Abstand auf dem Teller platzieren. Dann werden um jede Kugel jeweils fünf Oblaten wie Blütenblätter arrangiert.

Als Blumenstiel benutzt man einen langen Zitronenmelissezweig, der an die Eiskugel gelegt wird. Die eingelegten Johannisbeeren um die Eis-Margeriten auf dem Teller anrichten.

## Nährwerte pro Portion:

3,9 g Eiweiß; 4,7 g Fett; 99,1 g; Kohlenhydrate; 454 kcal; 1.816 kJ

*Die ersten Sonnenstrahlen  
kitzeln unsere Nasen und  
wir genießen den Duft  
der Blumen.  
Das weckt die Lust auf Eis.*

## *Wussten Sie schon, dass ...*

... der Amerikaner Harry B. Burt  
1923 das Patent für  
den „Rahmeislerscher“  
angemeldet hat?  
Heute ist diese Erfindung  
bekannt als Eis am Stiel.



# GRASSHOPPER



## *Wussten Sie schon, dass ...*

... am 20. August 1799 am Jungfernstieg in Hamburg mit dem Alsterpavillion das erste deutsche Eiscafé eröffnet wurde?

## **Zutaten für 4 Longdrinks:**

- je **2 cl** Apfelnorm
- Cidre
- 8** Kugeln Pistazieneis
- 4** Stängel frische Minze
- 8** Spalten grüner Apfel
- etwas Zitronensaft

## **Zubereitung:**

Apfelnorm in ein Longdrinkglas geben und mit Cidre auffüllen. Die Eiskugeln hineingeben und den Minzstiel in den Drink stellen.

Die Apfelspalte in Zitronensaft wenden, einschneiden und auf den Rand setzen.

## **Nährwerte pro Portion:**

2,5 g Eiweiß; 7,4 g Fett; 30,1 g Kohlenhydrate; 15,6 g Alkohol;  
306 kcal; 1.224 kJ



# EISHERZCHEN AUF MIRABELLENSAUCE

## Zutaten für 4 Portionen:

**500 g** vollreife Mirabellen  
**2 EL** Honig  
**2 EL** Zitronensaft  
**4 EL** süße Sahne  
**500 ml** Schokoladeneis  
**75 g** Schokoraspeln

## Zubereitung:

Die Mirabellen kurz blanchieren, danach entsteinen. Die Früchte mit dem Honig und dem Zitronensaft in einen Mixer geben und pürieren.

Das Fruchtpüree auf vier Dessertteller verteilen. Jeweils einen Esslöffel Sahne mit einem Zahnstocher tropfenförmig durch das Püree ziehen. Das Eis zuerst in Scheiben schneiden, daraus dann mit Förmchen Herzen ausstechen.

Die Herzen auf die Mirabellensauce setzen, mit Schokoraspeln bestreuen.

## Nährwerte pro Portion:

7,3g Eiweiß; 17,1 g Fett; 69 g Kohlenhydrate; 459 kcal; 1.836 kJ



## Wussten Sie schon, dass ...

... die Deutschen die Klassiker lieben, auch beim Eis? So stehen Schokoladen-, Erdbeer- und vor allem Vanilleeis ganz oben auf der Hitliste.



# KIRSCHSCHNECKE



*Wussten Sie schon,  
dass ...*

... Elvis Presley vor seinen großen Auftritten eine große Menge Vanilleeis verzehrte, um seine Stimme zu pflegen?

## Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g** feste Süßkirschen
- 400 g** fettarmer Kirschjoghurt
- 150 g** Vanilleeis
- 150 g** Schokoladeneis
- etwas Kakaopulver

## Zubereitung:

Kirschen waschen. 4 schöne Kirschen mit Stiel zur Seite legen, den Rest entkernen, Saft dabei auffangen. Kirschjoghurt mit dem abgetropften Saft pürieren und als Spiegel auf 4 Teller verteilen.

Mit einem Melonenkugel-Ausstecher aus dem Vanille- und dem Schokoladeneis kleine Eiskügelchen ausstechen.

In die Tellermitte die Kirsche mit Stiel legen. Jetzt nach außen schneckenförmig jeweils abwechselnd Vanilleeiskügelchen, Kirschen und Schokoladeneiskügelchen legen. Mit etwas Kakaopulver garnieren. Sofort servieren.

## Nährwerte pro Portion:

7,1 g Eiweiß; 8,5 g Fett; 43,2 g Kohlenhydrate; 285 kcal; | 193 kJ



# LUSTIGE, BUNTE MEERESQUALLE

## Zutaten für 4 Portionen:

1/2 roter Apfel  
 100 ml Erdbeersauce  
 8 Kugeln Erdbeereis  
 4 Kugeln Vanilleeis

50 ml Sahne  
 1 Zweig Johannisbeeren  
 100 g weiße Schokostreusel

## Zubereitung:

Aus der Schale des halben, roten Apfels vier ca. 2 cm große lachende Münder ausschneiden. Die Erdbeersauce auf vier Teller verteilen. Jeweils zwei Kugeln Erdbeereis pro Teller durch eine Kartoffel- oder Spätzlepresse drücken (wie beim Spaghettieis) und in der Mitte des Tellers arrangieren. Die Sahne steif schlagen.

Je eine Vanilleeiskugel auf das durchgedrückte Erdbeereis legen. Das Sahnehäubchen mittig auf der Eiskugel platzieren, damit dieses wie ein Hut aussieht. Jeweils zwei Johannisbeeren auf die Oberkante (vor das Sahnehäubchen) der Vanilleeiskugel als Augen aufsetzen und den Apfel-Mund ebenfalls vorsichtig unterhalb der Johannisbeer-Augen andrücken.

Den Tellerrand und den Saucenspiegel mit weißen Schokoladenstreuseln bestreuen.

## Nährwerte pro Portion:

4,8 g Eiweiß; 20,7 g Fett; 59,3 g Kohlenhydrate; 443 kcal; 1.772 kJ

*Heiße Tage, gute Laune und Urlaubsstimmung sind im Sommer typisch. Die schönste Jahreszeit zum Eisschlemmen.*

## *Wussten Sie schon, dass ...*

*... in deutschen Eistruhen fast siebzig verschiedene Eisgeschmacksrichtungen zu finden sind?*





## SEESTERN MIT APRIKOSEN

### Zutaten für 4 Portionen:

**4 x 2 cm** dicke große  
Scheiben Erdbeereis  
**500 g** frische Aprikosen  
(ersatzweise aus der Dose)  
**1/4 l** weißen Traubensaft

Saft von **1/2** Zitrone  
**40 g** Fruchtzucker  
**4 EL** Pinienkerne  
**2 EL** Puderzucker

### Zubereitung:

Aus den vier Erdbeereisscheiben mit einem Messer vier Seesterne ausschneiden und diese sofort wieder kalt stellen. Für das Kompott die Aprikosen waschen, halbieren und entkernen. Traubensaft, Zitronensaft und Zucker zum Kochen bringen und die Früchte darin kurz garen. Die Früchte mit einem Schaumlöffel herausheben und den Sud sirupartig einkochen lassen. Danach die Früchte wieder zu dem Fruchtsaft geben und auskühlen lassen.

Die Pinienkerne in einer heißen Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten.

Je einen Erdbeer-Seestern auf einem Teller anrichten, das Kompott dazugeben und die gerösteten Pinienkerne auf dem Teller verteilen. Das Ganze mit Puderzucker bestäuben.

### Nährwerte pro Portion:

4 g Eiweiß; 5,9 g Fett; 46,3 g Kohlenhydrate; 254 kcal; 1.016 kJ

### Wussten Sie schon, dass ...

... Speiseeis sich bereits im Mund auf ca. 16 bis 18 Grad erwärmt? Im Magen angelangt, ist es nur noch wenige Grad kühler als die normale Körpertemperatur.



# ISSONNENBLUME

## Zutaten für 4 Portionen:

**8 x ca. 1 cm** dicke große Scheiben Vanilleeis  
**4** Kugeln Schokoladeneis  
 Minzeblättchen

## Zubereitung:

Aus den Vanilleissscheiben jeweils vier Sonnenblumenblüten schneiden oder diese mit einer ovalen Form ausstechen. Die Teller für kurze Zeit im Tiefkühlgerät kalt werden lassen.

Auf jedem tiefgekühlten Teller kreisförmig je acht Eis-Blätter anrichten und die Schokoladeneiskugel mittig platzieren. Auf dem Tellerrand die Minzeblätter verteilen.

## Nährwerte pro Portion:

2,8 g Eiweiß; 5,4 g Fett; 19,5 g Kohlenhydrate; 138 kcal; 552 kJ

## Wussten Sie schon, dass ...

... die meisten Eissorten hochwertige Inhaltsstoffe der Milch enthalten, wie z.B. Milchprotein, Vitamine und Mineralstoffe?



# ERDBEER-TEMAKI MIT ERDBEEREIS

## Wussten Sie schon, dass ...

... die Luft im Eis – wie bei geschlagener Sahne – für die cremig-leichte Konsistenz verantwortlich ist?



## Zutaten für 4 Portionen:

<b>4</b> große Kugeln Erdbeereis	<b>200 g</b> Marzipan
<b>8</b> gebackene Crêpes	<b>150 ml</b> süße Sahne
<b>500 g</b> geputzte und halbierte Erdbeeren	<b>4</b> Zweige Zitronenmelisse etwas Puderzucker

## Zubereitung:

Das Marzipan mit der Sahne leicht erwärmen und glatt rühren.

Die Crêpes nebeneinander auf das Arbeitsbrett legen und mit der Marzipanmasse bestreichen.

Crêpes zusammenklappen, so dass Halbkreise entstehen. Die runde Seite mit den Erdbeeren belegen und wie ein Hörnchen einrollen. Das Hörnchen läuft spitz zu, damit der Inhalt am anderen Ende herauslugen kann. Jeweils zwei Temakis auf einen Teller legen, mit Puderzucker bestreuen und mit Erdbeereis und der Melisse servieren.

## Nährwerte pro Portion:

21,2 g Eiweiß; 54,5 g Fett; 152 g Kohlenhydrate; 1.183 kcal; 4.732 kJ



# EISIGE ZWETSCHGENLASAGNE

## Zutaten für 4 Portionen:

**500 g** reife Zwetschgen, **10** runde Eiswaffeln  
**150 ml** weißer Traubensaft, (Durchmesser ca. 7 cm)  
**1 Schuss** Pflaumenschnaps, **80 g** backfertige Mohn-  
**200 g** Joghurteis, mischung

## Zubereitung:

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Mit dem Saft und einem Schuss Pflaumenschnaps in einen Topf geben, aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze in ca. 5 Min. bissfest dünsten. Abkühlen lassen.

Joghurteis in dünne Scheiben schneiden und mit einem Glas in der Größe der Eiswaffeln kreisrund ausstechen. 2 Eiswaffeln in Viertel brechen. Die restlichen Waffeln einseitig dünn mit Mohnback bestreichen

Jetzt im Wechsel die Eiswaffeln (bestrichene Seite nach oben) mit den abgetropften Kompottpläumen und dem Joghurteis zu 4 Lasagnetürmchen schichten. Oberste Eisplatte mit einer schönen Pflaumenhälfte und zwei Waffelviertel dekorieren.

Mit dem restlichen Kompott anrichten.

## Nährwerte pro Portion:

5,1 g Eiweiß; 8,1 g Fett; 36,6 g Kohlenhydrate; 275 kcal; 1150 kJ

*Die ungemütliche Jahreszeit beginnt, ein leckeres Eis hebt die Stimmung und weckt Urlaubserinnerungen.*

## **Wussten Sie schon, dass ...**

... Goethe ebenso wie Bismarck ein großer Liebhaber von Himbeereis war?



# HERR SUMSEMANN

## Wussten Sie schon, dass ...

... Karl I. von England seinem Konditor Tissain drohte, ihn köpfen zu lassen, sollte er auch nur eines seiner köstlichen Eisrezepte weitergeben?

### Zutaten für 4 Portionen:

**200 g** Puderzucker  
etwas Zitronensaft  
**4** Mini-Schokoküsse  
**6-8 TL** Kakaopulver  
**4** Riesenkugeln Nuss- oder Schokoladeneis

### Zubereitung:

Aus Puderzucker und Zitronensaft einen zähflüssigen Guss rühren. Mit Hilfe einer kleinen Spritztülle Augen auf die Schokoküsse malen. Anstelle der Spritztülle lässt sich auch eine kleine Tüte verwenden, an der eine Ecke aufgeschnitten wird. Den restlichen Zuckerguss mit dem Kakaopulver sehr dunkel färben.

Die Rieseneiskugel auf die Mitte des Tellers platzieren. Den verzierten Schokokuss als Kopf davor stellen. Mit dem braunen Zuckerguss um die Eiskugel herum mit etwas dickeren Linien „ausgebreitete“ Flügel und Beine markieren. In die Flügel längs noch einige Linien zeichnen.

Die Minze waschen und einen Zweig dem Käfer als „Futter“ hinlegen. Die Schokoladen-Maikäfer dekorativ auf dem Teller verteilen.

### Nährwerte pro Portion:

4,6 g Eiweiß; 17,2 g Fett; 85 g Kohlenhydrate; 513 kcal; 2.052 kJ



# EISTELLER YIN-YANG

## Zutaten für 4 Portionen:

**200 ml** Milch

**1 TL** Sahne-Puddingpulver

**2** gehäuften **TL** Zucker

**100 g** Schlagsahne

**200 g** Schattenmorellen  
(aus dem Glas)

**100 ml** Kirschsafft

**120 g** Kuvertüre

**4** große Kugeln Vanilleeis

**4** große Kugeln Erdbeereis

## Zubereitung:

Von der Milch zwei Esslöffel abnehmen und den Rest zum Kochen bringen. Das Puddingpulver und den Zucker mit der abgenommenen Milch glatt rühren.

Das angerührte Puddingpulver unter Rühren in die kochende Milch gießen. Kalt werden lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die Sahne in die kalte Sauce rühren.

Für die Kirschsauce die Kirschen mit dem Kirschsafft zusammen sehr fein pürieren.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. In einen kleinen Beutel geben und eine Ecke knappkantig abschneiden. Auf zwei Tellern mit der Kuvertüre einen Kreis (Ø ca. 15 cm) anzeichnen. Die Kreise mit einer leicht geschwungenen Linie halbieren (so dass zwei tropfenförmige Gebilde entstehen). Je einen „Tropfen“ mit Sahne- und einen mit Kirschsauce ausfüllen. An das dicke Ende des roten Tropfens eine Kugel Vanilleeis und auf die Sahnesauce eine Kugel Erdbeereis setzen.

## Nährwerte pro Portion:

6,8 g Eiweiß; 22,3 g Fett; 63,7 g Kohlenhydrate; 483 kcal; 1.932 kJ

## Wussten Sie schon, dass ...

... die Skandinavier erheblich mehr Eis essen als die Deutschen, obwohl die Winter dort länger und kälter sind?

## Tipp:

Wenn es besonders schnell gehen soll, nehmen Sie fertige Kirschen- und Sahnesauce aus der Flasche!



# EIS-CHAMPURRADO



## **Wussten Sie schon, dass ...**

... ein Flirt bei einem kühlen Eis erfolgsversprechender ist als ein Kinobesuch oder ein Glas Sekt an der Bar?

## **Zutaten für 4 Portionen:**

- |                            |                                 |
|----------------------------|---------------------------------|
| 1/2 l Milch                | 2-3 Tropfen Bitter-Mandel-Aroma |
| 1 Zimtstange               | 8 Kugeln Vanilleeis             |
| 2 Gewürznelken             | 4 Zimtstangen zur Deko          |
| 100 g Zartbitterschokolade |                                 |

## **Zubereitung:**

Milch und Gewürze in einen Topf geben, langsam erhitzen und unter dem Siedepunkt 5 Minuten ziehen lassen. Die Milch darf nicht kochen. Ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bilden kann.

Die Bitterschokolade zerkleinern und in der gut warmen Gewürzmilch schmelzen lassen. Gewürze mit einer Schaumkelle herausfischen. Mit Bitter-Mandel-Aroma zusätzlich abschmecken. Abkühlen lassen und kalt stellen.

Zwei Kugeln Vanilleeis in ein hohes Glas geben, mit dem Schokoladengetränk auffüllen und mit einer Zimtstange dekoriert servieren.

## **Nährwerte pro Portion:**

7,6 g Eiweiß; 12,9 g Fett; 27,1 g Kohlenhydrate; 255 kcal; 1.020 kJ



## ADVENTSKRANZ

### Zutaten für 4 Portionen:

**16** ganze Mandeln  
**200 ml** Sahne  
**1 EL** Pflaumenmus  
**1/2 TL** Zimt  
**16** kleine Kugeln Cappuccinoeis  
**16** Stück Weihnachtsgebäck  
 nach Belieben

### Zubereitung:

Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, anschließend die Haut abziehen. Die Sahne steif schlagen. Das Pflaumenmus mit dem Zimt verrühren und unter die Sahne heben.

Zum Servieren die Pflaumensahne in einen Spritzbeutel geben und damit auf vier Tellern je einen Kreis spritzen. Je vier Kugeln Cappuccinoeis wie Kerzen auf einem Adventskranz auf diesen Sahnekranz setzen und in jede Kugel eine Mandel als Flamme stecken.

Die eisigen Adventskränze mit je zwei Vanillekipferln, Spitzbuben oder anderem Weihnachtsgebäck dekorieren.

### Nährwerte pro Portion:

10,6 g Eiweiß; 48,9 g Fett; 49,1 g Kohlenhydrate; 679 kcal; 2.716 kJ

*Eiskristalle am Fenster,  
Schnee vor dem Haus und  
die kürzesten Tage im Jahr.  
Aber nicht einmal der Winter  
schmäkelt den Eisgenuss.*

### **Wussten Sie schon, dass ...**

... der chinesische Volkslehrer Konfuzius einen Eiskeller bauen ließ, um Fruchtsäfte gemischt mit Schnee einlagern zu können?



# VANILLEEIS IM BRATAPFEL-COCKTAIL



## Wussten Sie schon, dass ...

... der griechische Arzt Hippokrates seinen Patienten Gefrorenes empfahl, weil es „die Säfte belebt und das Wohlbefinden hebt“?

## Dekoration:

Aus Baisermasse kann man einen stilisierten Skiläufer fertigen und als Dekor oben aufsetzen.

## Zutaten für 4 Portionen:

**4** Boskop Äpfel  
**8** Backpflaumen  
**16 cl** Apfelicdre  
**600 g** Joghurt

**40 g** Zucker  
**4 g** Zimt  
**8** Kugeln Vanilleeis  
 Sahne, geröstete Mandelblättchen

## Zubereitung:

Kernhaus des Apfels entnehmen, den Hohlraum mit zwei Backpflaumen füllen. Den Backapfel in der Mikrowelle (5 Minuten auf höchster Stufe) oder im Ofen (20 Minuten bei 200 °C) zubereiten. Etwas abkühlen lassen und dann mit je 4 cl Apfelicdre in den Mixer geben. Durch ein Sieb passieren und kühl stellen.

Die Bratapfelmasse, Joghurt, Zucker/Zimt und 4 Kugeln Vanilleeis in den Mixer geben. Diesen Mix auf vier Eiskaffeebecher verteilen und jeweils eine Kugel Vanilleeis zugeben. Dekoriert wird mit einer Sahnehaube und gerösteten, Mandelblättchen.

## Nährwerte pro Portion:

13,5 g Eiweiß; 22,4 g Fett; 5,9 g Alkohol; 63,6 g Kohlenhydrate;  
 551 kcal; 2.204 kJ



## EISHERZEN AUF ZIMTSCHAUM

### Zutaten für 4 Portionen:

1/4 l Milch  
 200 g süße Sahne  
 2 Eigelb  
 1 EL Vanillezucker  
 1 TL gemahlener Zimt

1 Packung Schokoladeneis  
 (500 ml)  
 2 TL gemahlener Zimt  
 etwas Puderzucker

### Zubereitung:

Die Milch mit der Sahne in einen Topf geben und erhitzen. Das Eigelb mit dem Vanillezucker und dem Zimt schaumig schlagen. Nach und nach die heiße Milch zugießen und so lange weiterschlagen, bis die Masse cremig ist.

Den Zimtschaum etwas abkühlen lassen und danach nochmals schaumig aufschlagen.

Das Schokoladeneis mit einem Messer in Scheiben schneiden. Daraus mit einem Ausstecher acht Herzen ausstechen.

Die Dessertteller zuerst mit etwas Zimt, dann mit dem Puderzucker bestäuben. Daran den Zimtschaum gießen. In die Mitte die Eisherzen legen.

### Nährwerte pro Portion:

6,3 g Eiweiß; 18,1 g Fett; 28,7 g Kohlenhydrate; 303 kcal; 1.212 kJ

### Wussten Sie schon, dass ...

... Alexander der Große seinen Offizieren vor jeder Schlacht Schnee servierte, der mit Honig, Fruchtsäften oder Wein gesüßt war?



# STERNENHIMMEL

## Wussten Sie schon, dass ...

...der Deutsche Carl von Linde im Jahre 1876 das Prinzip der Kältemaschine entwickelte?

Diese Erfindung stellte den großen Durchbruch für die Speiseeisproduktion dar.

## Tipp:

Sollte man keine sternförmigen Ausstecher zur Verfügung haben, eine Pappschablone in Sternform basteln.

## Zutaten für 4 Portionen:

**2 EL** Puderzucker

**200 ml** Sahne

**1 Pck.** Vanillezucker

**1 Msp.** Zimt

Je **4** Scheiben aus

Stracciatella-, Haselnuss- und Karamelleis  
(2 cm dick, 7 cm x 8 cm)

Zuckerperlen (versilbert) zum Verzieren

## Zubereitung:

Vier große Teller mit Puderzucker überstäuben.

Die Sahne steif schlagen und dabei Vanillezucker und Zimt einrieseln lassen. Aus den Stracciatella-, Karamell- und Haselnusseisscheiben Sterne ausstechen oder mit einem Messer ausschneiden.

Die Eissterne auf den überstäubten Tellern anrichten und mit Zimtsahnetuffs und Zuckerperlen dekorieren.

## Nährwerte pro Portion:

3,1 g Eiweiß; 20,3 g Fett; 28,9 g Kohlenhydrate; 311 kcal; 1.244 kJ



# PINK DREAM

## Zutaten für 10 Drinks:

**500 g** Himbeeren (frisch oder TK)  
**4 EL** Zucker  
**500 ml** Himbeertee  
**1,5 l** eiskalter Rosé-Sekt  
**10** Kugeln Vanilleeis  
 einige Stiele Zitronenmelisse zur Dekoration

## Zubereitung:

Die Himbeeren vorsichtig waschen und verlesen. In einer Bowlenschüssel mit dem Zucker mischen und ca. 30 Min. durchziehen lassen. Inzwischen den Himbeertee kochen und abkühlen lassen. Den kalten Himbeertee zu den Himbeeren geben. Kurz vor dem Servieren den eiskalten Sekt in die Bowle gießen und die Vanilleeiskugeln hinein geben. Mit Zitronenmelisse dekorieren. Die Bowle sofort mit Schöpfkelle, Gläsern, Strohhalm und langen Löffeln zur Selbstbedienung servieren.

## Tipp:

Für Kinder die Bowle statt mit Sekt mit Zitronenlimonade und einem Schuss Himbeersirup aufgießen.

## Nährwerte pro Portion:

2 g Eiweiß; 2 g Fett; 33 g Kohlenhydrate; 258 kcal; 1.080 kJ



## Wussten Sie schon, dass ...

... jeder Deutsche pro Jahr durchschnittlich 8 Liter Speiseeis schlemmt?



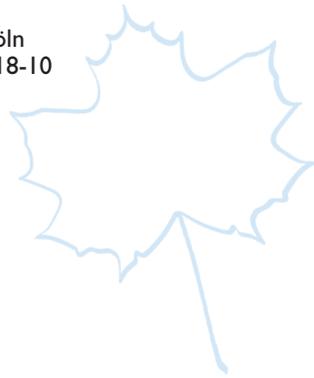
Auf den Geschmack gekommen?  
Weitere Rezepte und Fotos finden Sie unter:  
[www.markeneis.de](http://www.markeneis.de)



**E.I.S.**  
Eis Info Service der deutschen Markeneishersteller  
c/o Weber Shandwick  
Hohenzollernring 79 – 83 · 50672 Köln  
Tel.: 0221/949918-0 · Fax: 0221/949918-10  
[www.markeneis.de](http://www.markeneis.de)



**CMA**  
Centrale Marketing-Gesellschaft  
der deutschen Agrarwirtschaft mbH  
Koblenzer Straße 148 · 53177 Bonn  
Tel.: 0228/847-0 · Fax: 0228/847-202  
[www.cma.de](http://www.cma.de)



**Deutsches Markeneis – Genuss, der verbindet!**

Höchste Qualität, große Vielfalt, Eisgenuss pur! Dafür stehen die Deutschen Markeneishersteller.

Denn hohe Herstellungsstandards, ständige Kontrollen während des gesamten Produktionsablaufs in geschlossenen Herstellungssystemen sowie Rohstoffe, die den höchsten Qualitätsanforderungen entsprechen, sorgen dafür, dass der Eisliebhaber aus deutschen Tiefkühltruhen nur hochwertige sowie hygienisch und qualitativ einwandfreie Eisprodukte erhält.

Eis verbindet! Durch die große Sortimentsvielfalt ist für jeden Geschmack etwas passendes dabei – für große, kleine, junge oder ältere Eisfans. Der Eis Info Service betreibt seit über 35 Jahren markenneutrale Öffentlichkeitsarbeit für in Deutschland industriell hergestelltes Speiseeis, produziert von den im Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI)/Fachsparte Markeneis organisierten Mitgliedsfirmen:

Eisbär Eis Gebr. Klehn Verwaltungs GmbH, Humana Milchunion eG, Mars GmbH, Nestlé Schöller GmbH & Co. KG, R & R Ice Cream Deutschland GmbH, Rosen-Eiskrem GmbH, Unilever Deutschland GmbH.



BDSI

Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V.  
Schumannstraße 4 – 6 · 53113 Bonn  
Telefon 0228 26007-0 · Fax 26007-87  
bdsi@bdsi.de · [www.bdsi.de](http://www.bdsi.de)