

Deine Anleitung zu cremigen Genüssen.

Willkommen zum Ninja CREAMi Swirl Rezeptbuch. Du bist nur noch wenige Seiten von Rezepten, Tipps, Tricks und hilfreichen Anregungen entfernt, die dir alles mitgeben, was du benötigst, um deine Lieblingszutaten zu gesunden und leckeren cremigen Köstlichkeiten zu verarbeiten. Starten wir mit der Zubereitung.

Für weitere aufregende, köstliche Rezepte scanne diesen Code oder besuche ninjakitchen.eu

Zusätzliche Rezepte



Inhaltsverzeichnis

Merkmale und Funktionen deines Creami	76	Leichte Eiscreme	106
One-Touch-Programme	78	Softeis-Gelato	110
Schritt-für-Schritt-Anweisungen	80	Frozen Yoghurt	114
Reinigen und Zerlegen	83	Fruiti	122
Tipps und Tricks	84	CreamiFit	126
Wiedereinfrieren und Verarbeiten von Resten	85	CreamiFit-Inspiration	130
Übliche Alternativen für Zutaten	86	Heute Geniessen Milchshake	140
Heute Geniessen Softies	88	Milchshake-Inspirationen	134
Keine Vorbereitung	90	Eiscreme	136
Inspirationstabelle für Rezepte ohne Vorbereitung	92	Mix-In 1x1	138
Eiscreme Softeis	94	Sorbet	142
Kreiere deine Eiswaffel	98	Gelato	146

Merkmale und Funktionen deines Creami

Softeis-Düse
für perfekte Ergebnisse.

Swirl-Becher
zur Aufbewahrung deiner CREAMi Kreationen.

Tropfschale



TriSpeed-Hebel
um die Geschwindigkeit der Softeis-Ausgabe zu steuern.

13 One-Touch Programme
zur Zubereitung vieler verschiedener gefrorener Leckereien auf Knopfdruck.

Verarbeitungsfreigabeknopf

Dieses Gerät ist KEIN Mixer.



Verarbeite **KEINE** festen Eisblöcke oder Eiswürfel.



Bereite **KEINE** Smoothies zu und verarbeite keine harten, losen Zutaten.



Früchte müssen zerkleinert werden, um Saft freizusetzen, oder mit anderen Zutaten kombiniert und vor der Verarbeitung eingefroren werden.



Installationsleuchte Das Licht leuchtet, wenn das Gerät nicht vollständig für den Gebrauch zusammengebaut ist. Wenn das Licht blinkt, vergewissere dich, dass die Außenschüssel ordnungsgemäß eingesetzt ist. Wenn das Licht dauerhaft leuchtet, vergewissere dich, dass das Paddle eingesetzt ist. Stelle bei der Ausgabe sicher, dass die Düse geöffnet ist und Kontakt mit der Vorderseite des Geräts hat.

Bereitschaftsanzeige Wenn alle Teile korrekt eingesetzt sind, leuchtet die Bereitschaftsanzeige so lange, bis die Verarbeitung oder Ausgabe beginnt.

Verarbeitungsmodus Bei der Auswahl eines Verarbeitungsmodus können einige Programme sowohl unter SCOOP (KUGEL) als auch unter SOFT SERVE (SOFTSIS) aufleuchten. Bei Programmen, die unter SCOOP (KUGEL) aufleuchten, wird das Ergebnis härter und dichter sein. Bei Programmen, die unter SOFT SERVE (SOFTSIS) aufleuchten, ist das Ergebnis weicher und heller. **HINWEIS:** Wenn du deine Kreation ausgießen möchtest, empfehlen wir den Modus **SOFT SERVE (SOFTSIS)**.

Countdown-Timer Zählt die verbleibende Programmzeit herunter. **HINWEIS:** Die Zeit kann je nach Temperatur der Grundmasse variieren.

One-Touch-Programme Jedes One-Touch-Programm ist so konzipiert, dass es köstliche Kreationen zaubert. Die Programme variieren in Länge und Geschwindigkeit, je nach den optimalen Einstellungen, um perfekt cremige Ergebnisse für diese Art von Rezept zu erzielen. **HINWEIS:** Die Zeit kann je nach Temperatur der Grundmasse variieren.

Lerne die One-Touch-Programme kennen

13 One-Touch-Programme

CREAMi SCOOP kreieren: Ice Cream (Eiscreme), Sorbet (Sorbet), Lite Ice Cream (Leichte Eiscreme), Gelato (Gelato), Milkshake (Milchshake) und Frozen Yoghurt (Frozes Joghurt) - und probiere **6 neue SOFT SERVE-Programme** aus: ICE CREAM (Eiscreme), Frozen Yoghurt (Frozes Joghurt), Soft Serve Gelato (Softeis-Gelato), Fruiti (Fruchtpüree), Lite Ice Cream (Leichte Eiscreme), und CreamiFit (CreamiFit).



SOFT SERVE (SOFTEIS)

SOFT SERVE (SOFTEIS) SCOOP (AUSLÖFFELN)

ICE CREAM (EISCREME)	LITE SOFT SERVE (LEICHTES SOFTEIS)	FRUITI (FRUCHTPÜREE)	SOFT SERVE GELATO (SOFTEIS-GELATO)	FROZEN YOGHURT (FROZEN JOGHURT)	CREAMIFIT (CREAMIFIT)
So kommt die Eisdele zu dir nach Hause! Die klassischen Softeis-Sorten Schokolade und Vanille werden durch eine ganz neue Welt von leichten, luftigen, aufregenden und spannenden Geschmacksrichtungen ergänzt.	Ergänze die klassischen Softeis-Rezepte durch zuckerärmere bzw. zuckerfreie Varianten. Für die Zubereitung von Paleo- oder veganen Rezepten.	Fruiti Whip hat die Konsistenz von Softeis, verwendet aber eine milchfreie Fruchtbasis. Das Ergebnis ist ein süßer, spritziger Fruchtgeschmack: eine perfekte leichte, erfrischende Süßigkeit für heiße Sommertage.	Entdecke eine neue Art, Gelato-Rezepte (mit Ei) als cremiges Softeis zu genießen. Verwende die Programme Soft Serve Gelato (Softeis-Gelato) ausschließlich für cremige Rezepte mit Ei.	Kreiere verzehrfertige Desserts in Joghurt-Shop-Qualität. Mische deine gekauften Lieblingsjoghurts mit Milch und mixe sie, um eine leichte, luftige Variante als kultigen Fro-Yo zu erhalten.	Eine neue Art, gefrorene Desserts zu genießen, die auf kalorien- und zuckerarmer* Basis mit höherem Proteingehalt zubereitet werden. Dieses Programm mischt Luft unter die Zutaten für luftiges Softeis und leckere Eiscreme.

SCOOP

ICE CREAM (EISCREME)	LITE ICE CREAM (LEICHTE EISCREME)	SORBET (SORBET)	GELATO (GELATO)	FROZEN YOGHURT (FROZEN JOGHURT)	MILKSHAKE (MILCHSHAKE)
Entwickelt für traditionelle Schlemmerrezepte. Ideal, um aus Rezepten mit Milchprodukten und Milchalternativen dickflüssige Eiscreme zum Löffeln zu machen.	Entwickelt für gesundheitsbewusste Menschen zur Herstellung von zucker- oder fettarmen Eiscremes oder zur Verwendung von Zuckerersatzstoffen. Für die Zubereitung von Keto-, Paleo- oder veganen Rezepten.	Verwandle Rezepte auf Fruchtbasis mit hohem Wasser- und Zuckergehalt in cremige Köstlichkeiten.	Verwandelt zubereitete Grundmassen in reichhaltige und dichte Eiscreme nach italienischer Art. Verwende die Programme Gelato (Gelato) ausschließlich für cremige Rezepte mit Ei.	Verwandle deine gekauften Lieblingsjoghurts auf Knopfdruck in gesunde, cremige Desserts.	Entwickelt, um schnelle und cremige Milchshakes zuzubereiten. Kombiniere einfach deine Lieblingseiscreme (gekauft oder hausgemacht), Milch und Mix-ins.

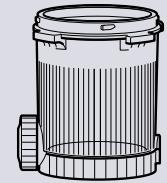
MIX-IN (EXTRA)

RE-SPIN (ERNEUT VERARBEITEN)

Entwickelt, um Süßigkeiten, Kekse, Nüsse, Müsli oder gefrorenes Obst unterzuheben, um dein Dessert individuell zu verfeinern. HINWEIS: Nicht empfohlen für SOFT SERVE-Rezepte.	Entwickelt für eine glatte Konsistenz, nachdem eines der voreingestellten Programme ausgeführt wurde. RE-SPIN (ERNEUT VERARBEITEN) wird häufig benötigt, wenn die Grundmasse sehr kalt und die Konsistenz krümelig statt cremig ist. HINWEIS: Nicht empfohlen bei Verwendung von Mix-ins.
---	--

* Im Vergleich zu den Rezepten für Ninja CREAMi Swirl Eiscreme.

Zur Verarbeitung



Äußerer Schüsseldeckel

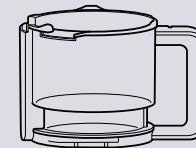
Arretiert das Creamerizer-Paddle in seiner Position.

Creamerizer-Paddle

Dieses Paddle mit Doppelfunktion zerkleinert und mixt gefrorene Zutaten zu den cremigsten Desserts.

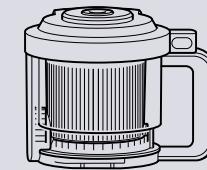
CREAMi Swirl-Becher

BPA-freie Becher mit Ausguss zur Herstellung und Aufbewahrung von CREAMi-Desserts. Jeder Becher wird mit einer eigenen Düse geliefert.



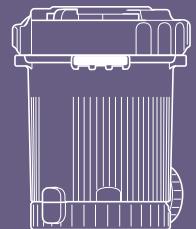
Außenschüssel

Hält den Becher während der Verarbeitung sicher in Position.



Bereit zur Verarbeitung

Ausgabe-Set



Ausgabedeckel + Swirl Presse

Hält die Swirl-Pressen in ihrer Position. Die Swirl-Pressen sind bereits vorinstalliert.

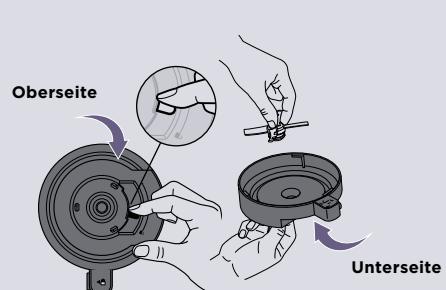
HINWEIS: Zur Reinigung kann die Swirl-Pressen abgenommen werden.

Bereit zur Ausgabe

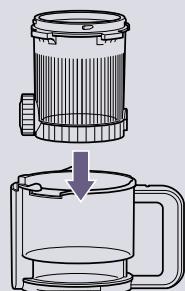
CREAMi Swirl-Becher

Einstieg in die Verarbeitung

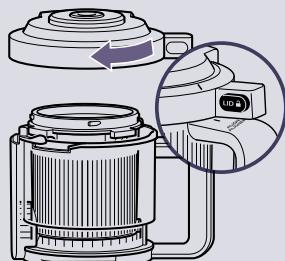
Für die Zubereitung der ersten Portion Softeis empfehlen wir die Rezepte in „Erste Schritte mit SCOOP (KUGEL) und Soft Serve (Softeis)“. Du möchtest keine 24 Stunden warten? Dann empfehlen wir die Rezepte unter „Sofort genießen“. Beachte beim Auspacken und vor der Verarbeitung die Schritte 6 und 7 zur Demontage.



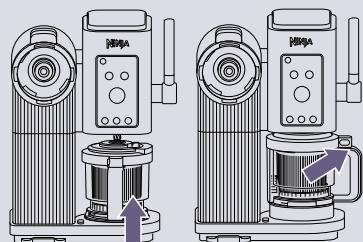
1. Die **weiße Paddle-Verriegelung** an der **Oberseite** des äußeren Schüsseldeckels zurückziehen, dann umdrehen und das Paddle auf der **Unterseite** des Deckels einsetzen.



2. Swirl-Becher aus dem Gefrierschrank nehmen. Swirl-Becher an Außenschüssel anbringen und den Aufbewahrungsdeckel entfernen.



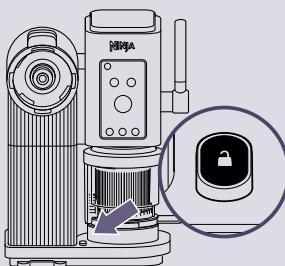
3. Den Deckel so anbringen, dass die Linien auf dem Deckel und dem Griff übereinstimmen. Zum Einrasten drehen.



4. Gerät einstecken. Außenschüssel einsetzen mit Griff zur dir. Griff nach rechts drehen, um die Plattform anzuheben, bis ein Klick zu hören ist.



5. Drücke die Ein-/Ausschalttaste. Je nach Verarbeitungsmodus **wähle SOFT SERVE (Softeis) oder SCOOP (KUGEL)**. Dann das Programm auswählen, um zu starten. Der Timer zählt die verbliebene Zeit runter.



6. Nach der Verarbeitung den Entriegelungsknopf auf der linken Seite der Motorbasis gedrückt halten, den Griff der Schüssel nach links drehen und dann vom Gerät wegziehen, um es zu entfernen.

Wähle das richtige SOFTEIS-Programm

Achte darauf, dass du das richtige Verarbeitungsprogramm wählst. Wähle Soft Serve plus eines der Ausgabeprogramme, wenn du die unten angegebenen Zutaten verwendest.



Ice Cream (Eiscreme)

Vollfett Milchprodukte/Milchfrei + Zucker



Lite Ice Cream (Leichte Eiscreme)

Fettarme Milchprodukte + Zuckerarm/Zuckerersatz



Fruiti (Fruiti)

Frisches Obst oder Obstkonserve + Kokosnussmilch/ Milchalternative Agave/Honig



Frozen Yoghurt (Frozen Joghurt)

Joghurt + Milch/ Milchalternative



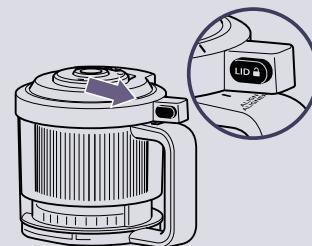
Soft Serve Gelato (Softeis-Gelato)

Traditionell gekochte Vanillepudding Basis



CREAMiFit (CREAMiFit)

Eiweißshake + Zuckerarme Basis



7. Drücke die Taste zum Entriegeln des Deckels und drehe ihn, um ihn abzunehmen.

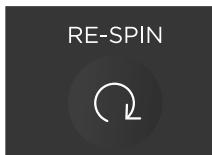
HINWEIS: Wenn du SCOOP (KUGEL) ausgewählt hast, entnehme den Becher und genieße. Wenn du SOFT SERVE (SOFTEIS) ausgewählt hast, geht es weiter mit Schritt 8.

Optionale Verarbeitung



NUR FÜR SCOOP: Mit einem Löffel eine 4 cm große Vertiefung bis zum Boden der verarbeiteten Zutaten aushöhlen. Gib gehackte oder zerkleinerte Mix-ins in die Vertiefung. Mit dem Programm **MIX-IN (EXTRA)** erneut verarbeiten.

Re-Spin Funktion



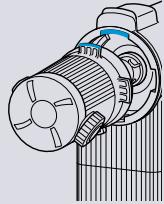
Wenn du keine Mix-ins hinzugibst, kann das Programm **RE-SPIN (ERNEUT VERARBEITEN)** für eine krümelige oder pulverige Grundmasse verwendet werden, um diese cremig zu machen. **RE-SPIN (ERNEUT VERARBEITEN)** wird häufig für sehr kalte Grundmassen benötigt.

HINWEIS: Wenn du **SOFT SERVE (SOFTEIS)** wählst, siehe Abschnitt rechts. Wähle das richtige Soft Serve (Softeis)-Programm, auf der Grundlage deiner Zutaten.

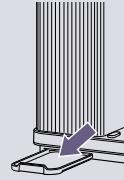
Ausgabe mit dem SOFT SERVE (SOFTEIS)-Programm



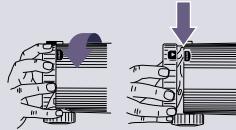
8. Becher aus der Außenschüssel nehmen. Den Ausgussdeckel im Uhrzeigersinn auf den Behälter drehen.



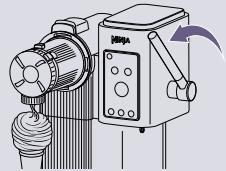
9. Zum Einsetzen des Bechers die blaue Lasche an der blauen Lasche im Ausgabebereich auf der linken Seite des Geräts ausrichten. Bis zum Einrasten drehen.



10. Die Tropfschale von der Basis des Geräts herausziehen.



11. Den **weißen Becherboden** im Uhrzeigersinn drehen, bis er vollständig in die **OPEN Position** ausgefahren ist.

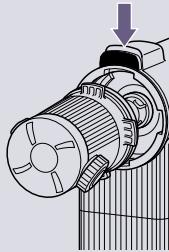


12. Zum Ausgabe den Hebel langsam nach vorn ziehen. Es dauert mindestens **10 Sekunden** bis das Softeis aus der Düse kommt. Um das Ausgabe zu beenden, den Hebel loslassen.



13. Wenn noch Eiscreme im Becher vorhanden ist, die Taste **RETRACT (ZURÜCKFAHREN)** drücken, um die Swirl-Pressse zu entnehmen.

HINWEIS: Die Swirl-Pressse fährt sich automatisch zurück, sobald der Becher leer ist oder nach 4 Minuten Leerlaufzeit.



14. Wenn dies beendet ist um den Becher zu lösen, die Taste **RELEASE (ENTRIEGELN)** drücken und gedrückt halten und den Becher gegen den Uhrzeigersinn drehen.

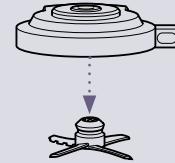
HINWEIS: Am Boden des Behälters bleibt immer etwas Eiscreme zurück, die du dann genüsslich auslöffeln kannst.

HINWEIS: Wenn die Swirl Press von selbst zurückfährt und der Countdown ein blinkendes E anzeigt, siehe Abschnitt „Fehlerdiagnose und -behebung“.

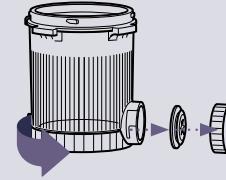
Reinigen und Zerlegen

Alle Teile sind spülmaschinenfest im oberen Korb und können auch von Hand gewaschen werden.

Reinigung und Demontage



• Das Paddle durch Zurückziehen der Paddle-Verriegelung vom Deckel lösen.

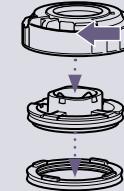


• Den Ausgussdeckel entfernen. Den Becherboden in die geöffnete Position drehen.

• Die Düse abdrehen und Warmes Seifenwasser durch den Becher und die Düse laufen lassen, um alle Eiscreme-Reste zu entfernen.

• Entferne die Dichtung der Düse, um diese besser reinigen zu können.

• Stelle sicher, dass der Becherboden während der Reinigung geöffnet ist.



• Die Swirl-Pressse durch Zurückziehen der Verriegelung vom Ausgussdeckel lösen.

• Den Kolben nach jedem Gebrauch entnehmen, um eingeschlossene Eiscreme zu entfernen.

• Beim Wiedereinsetzen der Swirl-Pressen-Dichtung darauf achten, dass die 4 Laschen nach oben zeigen und an den 4 Kerben ausgerichtet sind

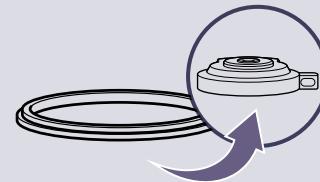


• Tropfschale durch vollständiges herausziehen aus dem Gerät entfernen. Achte darauf, es nach jedem Gebrauch vor der Lagerung zu reinigen.

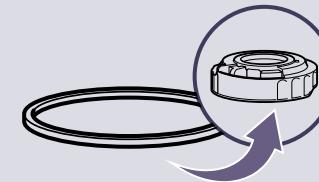
TIPP

Verwende eine kleine Bürste, um die kleineren Bereiche zu reinigen

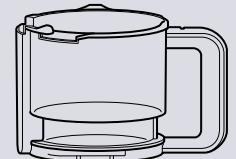
Regelmäßige Reinigung



• Deckeldichtung regelmäßig zur gründlichen Reinigung entnehmen. Ersetze sie mit den oben sichtbaren Rillen.



• Deckeldichtung regelmäßig zur gründlichen Reinigung entnehmen.



• Den Becher aus der äußeren Schale nehmen und abspülen, um alle Rückstände zu entfernen

Einfrieren, dann mit Creamify in Minuten zur perfekten Konsistenz verarbeiten.

Für das beste Ergebnis empfehlen wir die gelingsicheren Ninja Test Kitchen Rezepte aus diesem Buch und online. Mit diesen Rezepten zauberst du ganz einfach köstliche gefrorene Desserts!



Die Temperatur deines Gefrierschranks einstellen

Stelle für optimale Ergebnisse deinen Gefrierschrank auf -13 °C bis -20 °C ein. Der CREAMi Swirl ist auf die Verarbeitung von Grundmassen in diesem Bereich ausgelegt. (Wenn deine Gefrierschranktemperatur innerhalb dieses Bereichs liegt, sollte dein Swirl-Behälter die entsprechende Temperatur erreichen)



Platziere den Swirl-Behälter auf einer ebenen Fläche

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, verarbeite keine Grundmasse, bei der die Zutaten schräg eingefroren oder aus dem Behälter herausgetropft sind und dann ungleichmäßig eingefroren wurden.

Wenn die Masse ungleichmäßig gefroren ist, solltest du die Zutaten erneut schmelzen, verrühren und dann auf einer ebenen Fläche noch einmal einfrieren.



Gefrierschränke funktionieren besser als Gefriertruhen

Wir empfehlen, wegen der extrem niedrigen Temperaturen keine Gefriertruhen zu verwenden.



Für 24 Stunden einfrieren

Auch wenn der Swirl-Behälter gefroren zu sein scheint, muss die Grundmasse vor der Verarbeitung noch kälter werden. Um die beste Qualität und den besten Geschmack zu erzielen, sollten die Basen innerhalb von zwei Wochen zubereitet und verwendet werden.



Kühle deine Schüssel

Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, sollte die Schale einige Minuten im Gefrierfach gekühlt werden, damit das Eis nicht schmilzt

Zutaten schmecken vor dem Einfrieren süßer

Du machst dir Sorgen, dass deine Grundmasse zu süß sein könnte? Keine Sorge, es schmeckt nicht mehr so süß, nachdem du es eingefroren und zu einer gefrorenen Leckerei verarbeitet hast.

Ein Eisbad machen

Für Rezepte, bei denen die Grundmasse gegart werden muss, empfehlen wir die Verwendung eines Eisbads, um die Grundmasse vor dem Einfrieren schnell abzukühlen. Um ein Eisbad vorzubereiten, gib Eis und Wasser in eine große Schüssel. Danach die Basismasse in eine kleine Schüssel gießen und in eine größere Schüssel mit Eiswasser stellen. Sobald die Basismasse abgekühlt ist, in den Swirl-Behälter füllen und ins Gefrierfach stellen

Mit dem Ninja Creamerizer Paddle werden gefrorene Zutaten gerührt und cremig gemacht. Nach der Verarbeitung bleibt am Rand möglicherweise eine dünne Schicht aus unverarbeiteter Eiscreme zurück. Das ist normal, da das Paddle so konstruiert ist, dass es in der Mitte sitzt, ohne die Innenseiten des Behälters zu berühren.

Wiedereinfrieren und Verarbeiten von Resten

Was wird aus den Resten?

Für SCOOP (KUGEL)-Rezepte

Ist etwas vom Swirl-Behälter übriggeblieben? Drücke die Oberseite deines gefrorenen Desserts mit einem Löffel oder Spatel glatt, bevor du es wieder einfrierst. Wenn das Dessert nach dem erneuten Einfrieren wieder hart ist, **verarbeitest du es noch einmal mit dem gleichen Programm**. Wenn es weich ist, einfach auslöffeln und genießen.

HINWEIS: Wenn dein Dessert Extras enthält, wird ein erneutes Verarbeiten diese weiter zerkleinern und einen neuen Geschmack ergeben.

Für SOFT SERVE (SOFTEIS)-Rezepte

Wenn du bereits einen Teil der Eiscreme entnommen hast, musst du den Boden des Bechers schließen, die Düse entfernen und die Eiscreme, die sich noch in der Kammer befindet, mit Wasser ausspülen. Verwende dann das Programm, mit dem du deine Eiscreme zubereitet hast.



Verdopple das Rezept und mach zwei Portionen auf einmal oder halbiere es, wenn dir weniger reicht. Es gibt keine Mindestfüllmenge. Bewahre die Swirl-Behälter in deinem Gefrierschrank auf, um sie bei Bedarf per Creamify zu cremigen Desserts zu verarbeiten. Weitere Behälter sind erhältlich auf ninjakitchen.eu



Übliche Alternativen für Zutaten

Passen dein Eis an deine Ernährungsbedürfnisse an

Milchfrei, vegan oder zuckerreduziert? Du kannst trotzdem köstliche Leckereien zubereiten, die zu deinem Lebensstil passen. Die besten Ergebnisse erzielst du mit folgenden Alternativen und Beispielrezepten mit detaillierten Mengenangaben und Informationen zur Zubereitung.

ALS LIGHT-VARIANTE GENIESSEN

Zuckerersatz

Informationen zu rezeptspezifischen Ersatzprodukten findest du in den Rezepten auf den folgenden Seiten.

Zucker oder Honig → Stevia-Tropfen

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE: Bei der Verwendung von Zuckeralternativen solltest du klassische feste Eiskugeln auf **SCOOP (KUGEL)** und **LITE ICE CREAM (LEICHTE EISCREME)** und Softeis auf **SOFT SERVE (SOFTEIS)** und **LITE ICE CREAM (LEICHTE EISCREME)** verarbeiten.

HINWEIS: Für weitere Details schau dir die lila Hinweisboxen ALS LIGHT-VARIANTE GENIESSEN in den Rezepten an.

VARIANTE OHNE MILCHPRODUKTE

Milchersatzprodukte

Milch → **Ungesüßter Haferdrink**

Schlagsahne → **Ungesüßte Cashewcreme oder Hafercreme**

Frischkäse → **Veganer Frischkäse**

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE: Achte darauf, dass Alternativen ungesüßt sind und die Kokosmilch (geschüttelt) vorher separat aufgeschlagen wird.

HINWEIS: Für weitere Details schau dir die lila Hinweisboxen OHNE MILCHPRODUKTE GENIESSEN in den Rezepten an.

Tipps und Tricks für beste Ergebnisse

PREMIUM-VARIANTE

Für Softeis, das so gut ist wie in deiner Lieblingseisdielen.

Füge Agar-Agar (vegane Gelatine) hinzu. Ein pflanzliches Verdickungs- und Stabilisierungsmittel, das deinem Softeis die perfekte Textur verleiht.

Agar-Agar findest du in der Backwarenabteilung oder im Bioladen.

FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE: Agar-Agar sollte mit weiteren Zutaten für 2-2 ½ Minuten in der Mikrowelle erhitzt und vollständig aufgelöst werden. Lass die Basismasse abkühlen, bevor du sie für 24 Stunden einfrierst. In den Rezepten findest du die benötigten Zutaten aufgeführt.

HINWEIS: Für weitere Details schau dir die blauen Hinweisboxen INDIVIDUELLE VARIANTE in den Rezepten an.

Gelatineblätter können durch Agar-Agar ersetzt werden. Wenn du Gelatine verwendest, musst du die Gelatine vor der Verwendung hydratisieren: Leg ein Gelatineblatt (2 g) in eine Schüssel mit kaltem Wasser und lass es 5-10 Minuten einweichen. Nach dem Einweichen das überschüssige Wasser ausdrücken und das aufgeweichte Blatt in die erwärmte Milch geben und vorsichtig umrühren, bis es sich auflöst.

BENÖTIGTE UTENSILIEN



Mittlerer Kochtopf
Holzlöffel
Kleine gekühlte Schüssel
Schneebeesen
Silikon-Spachtel
Thermometer
Feinsieb
Mikrowelle
Messwerkzeuge

DIETARY KEY



NUSSFREI



OHNE MILCHPRODUKTE



VEGAN



GLUTENFREI

Du hast keine Mikrowelle?

In einem kleinen Topf die im Rezept angegebenen Zutaten vermischen. Den Topf bei mittlerer Hitze auf das Kochfeld stellen. Ca. 5 Minuten lang garen, dabei ständig mit einem Schneebeesen oder Silikon-Spachtel rühren, bis die Mischung anfängt zu kochen und 90 °C erreicht. Die Mischung vom Waage nehmen und gemäß den Anweisungen fortfahren.