



Herzlich Willkommen

Mit diesem Produkt können Sie original italienisches Eis herstellen: Wie die professionellen Maschinen verfügt "Il Gelataio" über einen Kühlmechanismus mit Kompressor, für die Eisherstellung bei konstant niedrigen Temperaturen.

In dieser Anleitung finden Sie Rezepte für Fruchteis, klassische Eissorten, Sorbets und spezielle Eiscreationen. So einfach geht es: frische Zutaten nach Ihrem Geschmack auswählen, in die Maschine geben und durch einen einfachen Tastendruck erhalten Sie ein originales, cremiges italienisches Eis.

Für weitere Informationen und Einsendung Ihrer Lieblingsrezepte steht Ihnen unsere Website www.gelataio.delonghi.com zur Verfügung.



Tipps für die richtige Zubereitung



- Die hier angegebenen Zutatenmengen basieren auf dem Fassungsvermögen (1,2 Liter) des Eisbereites.
- Durch Erwärmung hergestellte Rezepturen dürfen erst nach vollständigem Abkühlen in den Eisbehälter gegeben werden.
- Die Mengen für die jeweiligen Zutaten können je nach dem persönlichen Geschmack variiert werden, ohne dass dadurch das Ergebnis beeinträchtigt wird. Wenn Sie die in der Verarbeitung befindliche Masse nachsüßen möchten, geben Sie den Zucker bitte nicht in den Eisbehälter - er wird sich nicht auflösen. Besser: Stellen Sie einen Sirup aus Zucker und wenig Wasser her und geben Sie diesen nach dem vollständigen Abkühlen in den Eisbehälter.
- Obst soll vor dem Gebrauch immer gewaschen und abgetrocknet und von Schalen, Stielen, Kernen, Kerngehäusen etc. befreit werden.
- Schlagsahne kann, je nach dem persönlichen Geschmack, teilweise oder vollkommen durch die gleiche Menge Milch ersetzt werden.
- Sollten Sie eine geringere Menge Eis wünschen, können die angegebenen Mengen verringert oder halbiert werden. In diesem Fall verringert sich die Zubereitungszeit.
- Bei Verwendung von rohen Eiern sollten diese auf Frische überprüft werden, indem jedes einzelne Ei vor der Zugabe zu den anderen Zutaten in einer Schüssel aufgeschlagen wird: achten Sie darauf, dass es keinen unangenehmen Geruch hat, das Eiweiß nicht wässrig sondern fest mit dem Eigelb verbunden und das Eigelb dick und rund ist.
- Durch die Zugabe von Alkohol bei einigen Rezeptvorschlägen kann sich die Zubereitungszeit um 10-15 Minuten erhöhen.
- Die Sorbets verflüssigen sich schnell. Deshalb ist es empfehlenswert, sie erst zum Verzehr aus dem Eisbehälter zu nehmen.

Fruchteis

Meloneneis

Zutaten

- 200 g Melonenfruchtfleisch
- 160 g Zucker
- 100 ml Milch
- 130 g Schlagsahne
- 1 Esslöffel Zitronensaft

Zubereitung:

Melone mit Zucker und Zitronensaft pürieren, dann mit Milch und Schlagsahne verdünnen. In den Eisbehälter des II Gelataio geben. Das Eis ist nach ca. 30 Minuten fertig und ergibt 6-8 Portionen.

Bananeneis

Zutaten

- 200 g Bananenfruchtfleisch
- 3 Esslöffel Zitronensaft
- 150 g Zucker
- 120 g Schlagsahne
- 100 ml Milch
- 1/2 Teelöffel Vanillezucker

Zubereitung:

Das Bananenfruchtfleisch mit der Hälfte des Zuckers und dem Zitronensaft pürieren, dann Sahne, Milch, Vanillezucker und restlichen Zucker hinzufügen. Vorsichtig vermischen und in den Eisbehälter des IZubereiters geben. Das Eis ist nach ca. 30 Minuten fertig und ergibt 6-8 Portionen.

Pfirsicheis

Zutaten

- 300 g eingelegte oder frische Pfirsiche
- 130 g Zucker
- 70 ml Milch
- 90 g Schlagsahne
- 1/2 Zitrone
- 1 Prise Vanillezucker

Zubereitung:

Pfirsiche mit dem Zucker pürieren, die Masse mit der Sahne vermengen und nach und nach Milch, abgeriebene Zitronenschale und Vanillezucker hinzufügen. In den Eisbehälter des II Gelataio geben. Das Eis ist nach ca. 30 Minuten fertig und ergibt 6-8 Portionen. Falls Sie frische Pfirsiche verwenden, vergessen Sie nicht, das Fruchtfleisch mit einigen Esslöffeln Zitronensaft zu beträufeln, damit es nicht dunkel wird.

Erdbeereis

Zutaten

- 230 g Erdbeeren
- 130 ml Milch
- 120 g Schlagsahne
- 120 g Zucker
- 1 Prise Vanillezucker

Zubereitung:

Das Erdbeerfruchtfleisch mit der Hälfte des Zuckers pürieren, dann Milch, Sahne und restlichen Zucker hinzufügen. Gut verrühren, damit der Zucker sich auflöst und mit Vanillezucker aromatisieren. In den Eisbehälter des II Gelataio geben. Das Eis ist nach ca. 25 Minuten fertig und ergibt 6-8 Portionen.

Zitroneneis

Zutaten

- 120 g/ml Zitronensaft
- 2 Zitronen (abgeriebene Schale)
- 100 ml Wasser
- 200 g Zucker
- 100 ml Milch
- 50 g Schlagsahne

Zubereitung:

In einer Schüssel Zucker, gesiebten Zitronensaft und die abgeriebene Zitronenschale mit dem Wasser verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Sahne und Milch hinzugeben und in den Eisbehälter des II Gelataio füllen. Das Eis ist nach ca. 40 Minuten fertig und ergibt 6-8 Portionen.

Haselnusseis

Zutaten

- 120 g Haselnüsse
- 130 g Zucker
- 250 g Schlagsahne
- 100 ml Milch

Zubereitung:

Die Nüsse mit 50 g Zucker sehr fein hacken. Die Sahne mit dem restlichen Zucker, der Milch und der Nussmasse (2 Esslöffel zurückbehalten) vermischen und in den Eisbehälter des II Gelataio geben. Während das Eis zubereitet wird, in einer Pfanne die restlichen Nüsse einige Minuten lang rösten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Nach 20 Minuten Zubereitungszeit im II Gelataio die gerösteten Nüsse hinzufügen. Das Eis ist nach ca. 25 Minuten fertig, für 6-8 Portionen.

Waldfruchteis

Zutaten

- 230 g frische oder tiefgekühlte Waldfrüchte
- 150 g Zucker
- 140 g Schlagsahne
- 80 ml Milch

Zubereitung:

Die Waldfrüchte mit 70 g Zucker pürieren, dann die Masse durch ein Sieb streichen. Separat eine Mischung aus Milch, Sahne und dem restlichen Zucker herstellen. Das Waldfrüchtepüree hinzufügen und in den Eisbehälter des II Gelataio geben. Das Eis ist nach ca. 30 Minuten fertig und ergibt 6-8 Portionen.

Pistazieneis

Zutaten

- 80 g Pistazien ohne Schalen
- 140 g Zucker
- 220 g Schlagsahne
- 160 ml Milch
- 1 Prise Vanillezucker

Zubereitung:

Pistazien in kochendes Wasser geben, abtropfen lassen und schälen. Zusammen mit 30 g Zucker in den Zerkleinerer geben und fein mahlen. Mit restlichem Zucker, Milch, Vanillezucker und der Sahne verrühren, Pistazien hinzufügen und in den Eisbehälter des II Gelataio geben. Das Eis ist nach ca. 25 Minuten fertig, für 6-8 Portionen.

Kokosnusseis

Zutaten

- 250 ml Milch
- 160 g Schlagsahne
- 130 g Zucker
- 60 g Kokosraspel
- 1 Teelöffel Vanillezucker

Zubereitung:

In einer Kasserolle Milch mit Kokosnusssraspeln und Zucker zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, 30 Minuten ziehen lassen und absieben. Sahne und Vanillezucker hinzufügen und in den Eisbehälter des II Gelataio geben. Das Eis ist nach ca. 35 Minuten fertig, für 6-8 Portionen.



Klassische Eissorten

Vanillecremeeis

Zutaten

- 200 ml Milch
- 150 g Schlagsahne
- 150 g Zucker
- 100 g Eigelbe (ca. 5 Eigelbe)
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

In einer Schüssel Milch mit Sahne und 50 g Zucker verrühren. Separat die Eigelbe mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen und unter Rühren Milchmasse und Vanillezucker hinzufügen. In den Eisbehälter des Il Gelataio geben. Das Eis ist nach ca. 30 Minuten fertig, für 6-8 Portionen.

Milcheis

Zutaten

- 370 ml Milch
- 90 g Schlagsahne
- 140 g Zucker
- 1 Teelöffel Vanillezucker

Zubereitung:

Milch, Sahne und Zucker gut vermischen. Mit Vanillezucker aromatisieren und in den Eisbehälter des Il Gelataio geben. Das Eis ist nach ca. 30 Minuten fertig und ergibt 6-8 Portionen.

Schokoladeneis

Zutaten

- 250 ml Milch
- 50 g Schlagsahne
- 200 g Zartbitterschokolade
- 100 g Zucker

Zubereitung:

In einer Kasserolle Sahne erhitzen, vom Herd nehmen, gehackte Schokolade und Zucker unter Rühren hinzufügen, bis sich eine einheitliche Masse ergibt, abkühlen lassen. Dann kalte Milch hinzugeben und in den Eisbehälter des Il Gelataio füllen. Das Eis ist nach ca. 25 Minuten fertig und ergibt 6-8 Portionen.

Stracciatellaeis

Zutaten

- 215 g Schlagsahne
- 180 ml Milch
- 125 g Zucker
- 80 g Zartbitterschokolade
- 1/2 Teelöffel Vanillezucker

Zubereitung:

Milch, Sahne, Zucker und Vanillezucker verrühren. In den Eisbehälter des Il Gelataio geben. Nach ca. 30 Minuten ist das Eis fertig, gehackte Schokolade hinzugeben. Noch für wenige Minuten im Il Gelataio durchrühren lassen. Ergibt Eis für 6-8 Portionen.

Kaffee-Eis

Zutaten

- 250 ml Milch
- 150 g Schlagsahne
- 5 g löslicher Kaffee
- 130 g Zucker
- 50 g Eigelbe (ca. 2 Eigelbe)

Zubereitung:

Kaffee in der kalten Milch auflösen und gut verrühren. In einer Schüssel Eigelbe und Zucker schaumig schlagen, bis eine dicke, kompakte Masse entsteht, dann unter Rühren nach und nach Milch, Kaffee und Sahne hinzufügen. Die Creme in den Eisbehälter des Il Gelataio geben. Das Eis ist nach ca. 25 Minuten fertig und ergibt 6-8 Portionen.

Joghurteis

Zutaten

- 260 g Naturjoghurt
- 200 g Schlagsahne
- 140 g Zucker

Zubereitung:

Sahne, Zucker und Joghurt verrühren. In den Eisbehälter des Il Gelataio geben. Das Eis ist nach ca. 30 Minuten fertig und ergibt 6-8 Portionen. Soll das Eis mit Obst angereichert werden (Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Kiwi, etc.) , Früchte waschen, in kleine Stücke schneiden und mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Vermischen und im Kühlschrank ca.1 Stunde abkühlen lassen. Wenn das Eis fertig ist, in eine Schüssel geben und mit den gut abgetropften Früchten vermischen. Das Eis in Schalen füllen und einen Esslöffel Saft der zubereiteten Früchte darüber geben.

Pfefferminzeis

Zutaten

- 230 ml Milch
- 130 g Schlagsahne
- 90 g Zucker
- 150 ml Pfefferminzsirup

Zubereitung:

In einer Schüssel Zucker, Milch und Sahne schaumig schlagen. Pfefferminzsirup hinzufügen und in den Eisbehälter des Il Gelataio geben. Das Eis ist nach ca. 30 Minuten fertig und ergibt 6-8 Portionen.

Lakritzeis

Zutaten

- 280 g Schlagsahne
- 200 ml Milch
- 120 g Zucker
- 1 g zerkleinertes Lakritz

Zubereitung:

Milch, Zucker und Lakritz zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, gut verrühren, bis sich die Zutaten aufgelöst haben. Die Milch im Kühlschrank abkühlen lassen. Dann mit der kalten Sahne verrühren und in den Eisbehälter des Il Gelataio geben. Das Eis ist nach ca. 30 Minuten fertig und ergibt 6-8 Portionen.

Malagaeis

Zutaten

- 150 g Schlagsahne
- 200 ml Milch
- 120 g Zucker
- 20 g Rosinen
- 30 ml Rum
- 40 g Eigelbe (ca. 2 Eigelbe)

Zubereitung:

Rosinen waschen und im Rum ziehen lassen. In einer Schüssel Eigelbe und Zucker schaumig schlagen, dann unter Rühren nach und nach kalte Milch und Sahne hinzufügen. In den Eisbehälter des Il Gelataio geben. Das Eis ist nach ca. 30 Minuten fertig, erst dann die Rosinen und den Rum in den Il Gelataio geben, dabei das Eis noch für einige Minuten weiter verarbeiten. Ergibt Eis für 6-8 Portionen.

Sorbet von grünem Apfel

Zutaten

- 230 g Fruchtfleisch von grünen Äpfeln
- 6 Esslöffel Zitronensaft
- 300 ml Wasser
- 80 g Zucker

Zubereitung:

Das Apfelfruchtfleisch mit Zucker, Zitronensaft und der Hälfte des Wassers pürieren. Dann das restliche Wasser hinzugeben und in den Eisbehälter des Il Gelataio geben. Das Sorbet ist nach ca. 25 Minuten fertig und ergibt 6-8 Portionen.

Ananassorbet

Zutaten

- 250 g Ananasfruchtfleisch
- 90 g Zucker
- 5 Esslöffel Zitronensaft
- 260 ml Wasser

Zubereitung:

Die in Stücke geschnittene Ananas mit Zucker, Zitronensaft und der Hälfte des Wassers pürieren. Restliches Wasser hinzufügen und in den Eisbehälter des Il Gelataio geben. Das Sorbet ist nach ca. 25 Minuten fertig und ergibt 6-8 Portionen.

Prosecco Sorbet

Zutaten

- 400 ml trockener Sekt
- 100 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Eiweiß

Zubereitung:

Sekt mit 60 g Zucker und dem Wasser verrühren. Separat das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen. Beide Massen zusammengeben und in den Eisbehälter des Il Gelataio füllen. Das Sorbet ist nach ca. 20 Minuten fertig und ergibt 6-8 Portionen.

Pfirsichsorbet

Zutaten

- 250 g eingelegte Pfirsiche
- 4 Esslöffel Zitronensaft
- 300 ml Wasser
- 120 g Zucker

Zubereitung:

Pfirsiche und Zitronensaft pürieren. Separat Zucker im Wasser auflösen, zum Pfirsichpüree geben und in den Eisbehälter des Il Gelataio füllen. Das Sorbet ist nach ca. 40 Minuten fertig und ergibt 6-8 Portionen.

Erdbeersorbet

Zutaten

- 180 g Erdbeeren
- 120 g Zucker
- 3 Esslöffel Zitronensaft
- 280 ml Wasser

Zubereitung:

Erdbeeren sorgfältig waschen und putzen, dann mit Zucker und Zitronensaft pürieren. Wasser hinzugeben und in den Eisbehälter des Il Gelataio geben. Das Sorbet ist nach ca. 30 Minuten fertig und ergibt 6-8 Portionen.

Zitronensorbet

Zutaten

- 170 g Zucker
- 250 ml Wasser
- 120 ml gesiebter Zitronensaft
- 30 g Eiweiß (ca. 1 Eiweiß)
- 60 ml Zitronenlikör

Zubereitung:

Wasser mit Zitronensaft und 150 g Zucker vermischen. Separat das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen, dann vorsichtig mit dem Zitronen-Wasser-Sirup vermischen. Mit dem Likör aromatisieren. In den Eisbehälter des Il Gelataio geben. Das Sorbet ist nach ca. 25 Minuten fertig und ergibt 6-8 Portionen.

Pink Grapefruit Sorbet

Zutaten

- 150 ml Wasser
- 150 g Zucker
- 200 ml gesiebter Saft von Pink Grapefruit
- 5 Esslöffel Zitronensaft
- 100 ml trockener Weißwein

Zubereitung:

Zucker mit Wasser mischen, dann Grapefruit- und Zitronensaft und Wein hinzugeben. In den Eisbehälter des Il Gelataio geben. Das Sorbet ist nach ca. 25 Minuten fertig und ergibt 6-8 Portionen.

Kiwisorbet

Zutaten

- 200 g geschälte Kiwi
- 120 g Zucker
- 150 ml Wasser
- 160 ml Sekt
- 2 Esslöffel Zitronensaft

Zubereitung:

Fruchtfleisch pürieren und durch ein Sieb streichen. Zucker, Sekt, Wasser und Zitronensaft hinzufügen. In den Eisbehälter des Il Gelataio geben. Das Sorbet ist nach ca. 20 Minuten fertig und ergibt 6-8 Portionen.

Brombeersorbet

Zutaten

- 150 g Brombeeren
- 150 g Zucker
- 200 ml Wasser
- 50 ml Vodka
- 30 g Eiweiß (ca. 1 Eiweiß)
- 1/2 Zitrone

Zubereitung:

Brombeeren pürieren, durch ein Sieb streichen, abgeriebene Zitronenschale, Zucker, Vodka und das kalte Wasser hinzufügen. Separat in einer Schüssel die Eiweiße mit einem Esslöffel feinem Zucker zu steifem Schnee schlagen. Brombeerpüree unter den Eiweißschnee heben. In den Eisbehälter des Il Gelataio geben. Das Sorbet ist nach ca. 20 Minuten fertig und ergibt 6-8 Portionen.



Multivitamineis

Zutaten

- 400 ml Multivitaminsaft, z.B. ACE-Saft
- 100 g Zucker
- 100 g Schlagsahne

Zubereitung:

Zucker mit dem Fruchtsaft verrühren, dann die Schlagsahne hinzugeben und in den Eisbehälter des Il Gelataio geben. Das Eis ist nach ca. 25 Minuten fertig, für 6-8 Portionen.

Kaffee-Eis mit Walnüssen

Zutaten

- 230 ml Milch
- 110 g Schlagsahne
- 130g Zucker
- 3 g löslicher Kaffee
- 60 g Eigelbe (ca. 3 Eigelbe)
- 70 g gehackte Walnüsse

Zubereitung:

6 Esslöffel Milch erhitzen und den Kaffee zubereiten, dann die Hälfte des Zuckers hinzufügen, kalte Sahne und restliche Milch unterrühren. Separat die Eigelbe mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen, nach und nach Cappuccino hinzufügen. Walnüsse hinzufügen und in den Eisbehälter des Il Gelataio geben. Das Eis ist nach ca. 40 Minuten fertig und ergibt 6-8 Portionen.

Orangencremeeis mit Mandeln

Zutaten

- 160 ml Orangensaft
- 120 ml Wasser
- 150 g Zucker
- 1 Ei
- 100 ml Schlagsahne
- 30 g gehackte Mandeln
- 15 ml Orangenlikör, z.B. Cointreau
- 1 Teelöffel Orangenaroma

Zubereitung:

Orangensaft mit Wasser und 100 g Zucker verrühren. Separat in einer Schüssel das Ei mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen, nach und nach Saft, Sahne und Orangenaroma untermischen und in den Eisbehälter des Il Gelataio geben. Nach 25 Minuten Verarbeitungszeit Orangenlikör und Mandeln hinzufügen. Das Eis ist nach ca. 30 Minuten fertig und ergibt 6-8 Portionen.

Schokolade-Ingwer-Eis

Zutaten

- 200 g weiße Schokolade
- 200 ml Milch
- 160 g Schlagsahne
- 40 g gehackter, kandierter Ingwer

Zubereitung:

In einer Kasserolle im Wasserbad die gehackte weiße Schokolade in der Sahne auflösen. Vom Herd nehmen, den fein gehackten Ingwer und die Milch hinzugeben, vollständig abkühlen lassen und in den Eisbehälter des Il Gelataio geben. Das Eis ist nach ca. 40 Minuten fertig und ergibt 6-8 Portionen.

Schokoladeneis mit Rosinen

Zutaten

- 130 ml Milch
- 150 g Schlagsahne
- 160 g Zartbitterschokolade
- 120 g Zucker
- 20 g Rosinen
- 20 ml Rum

Zubereitung:

Rosinen 2 Stunden im Rum ziehen lassen. In einer Kasserolle Sahne erhitzen, vom Herd nehmen, gehackte Schokolade und Zucker unter Rühren hinzufügen, bis sich eine einheitliche Masse ergibt, abkühlen lassen. Dann kalte Milch hinzugeben und in den Eisbehälter des Il Gelataio füllen. Nach 25 Minuten Verarbeitungszeit Rosinen und Rum hinzufügen. Das Eis ist nach ca. 35 Minuten fertig und ergibt 6-8 Portionen.

Apfeleis mit Zimt

Zutaten

- 200 g Apfelfruchtfleisch
- 20 g geröstete und fein gehackte Pinienkerne
- 130 g Zucker
- 140 ml Milch
- 100 g Schlagsahne
- 1 Messerspitze gemahlener Zimt
- 1 Teelöffel Vanillezucker
- 1/2 Esslöffel Zitronensaft

Zubereitung:

Die Hälfte der Milch mit Zucker und Zimt zum Kochen bringen, abkühlen lassen. Apfelfruchtfleisch mit Zitronensaft und Vanillezucker pürieren, danach kalte Milch und Sahne unterrühren. In den Eisbehälter des Il Gelataio geben. Nach 20 Minuten Verarbeitungszeit Pinienkerne hinzugeben. Das Eis ist nach ca. 30 Minuten fertig und ergibt 6-8 Portionen.

Obstsalateis

Zutaten

- 300 g gemischtes, püriertes Obst (frisch oder eingelegt, z.B. Pfirsiche, Aprikosen, Bananen, Erdbeeren etc.)
- 150 g Zucker
- 150 g Schlagsahne
- 1/2 Zitrone (Saft und abgeriebene Schale)

Zubereitung:

Obstpüree mit der abgeriebenen Schale und dem Saft der halben Zitrone vermischen, Zucker hinzugeben und gut verrühren. Sahne unterrühren. In den Eisbehälter des Il Gelataio geben. Das Eis ist nach ca. 25 Minuten fertig, für 6-8 Portionen.

Eis mit exotischen Früchten

Zutaten

- 300 g Püree aus exotischen Früchten (Mango, Papaya, Ananas)
- 120 g Zucker
- 50 ml Milch
- 40 g Schlagsahne
- 70 g klein gewürfeltes Fruchtfleisch
- 2 Esslöffel Zitronensaft

Zubereitung:

Zitronensaft mit dem Püree verrühren, Zucker hinzufügen und bis zum Auflösen verrühren. Dann Milch und Sahne hinzugeben und in den Eisbehälter des Il Gelataio füllen. Nach 25 Minuten Verarbeitungszeit auch die Fruchtstücke hinzugeben. Das Eis ist nach ca. 30 Minuten fertig und ergibt 6-8 Portionen.

Eis mit grünem Tee

Zutaten

- 5 Beutel grüner Tee
- 80 ml Wasser
- 250 g Schlagsahne
- 1 Ei
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 120 ml Milch
- 100 g Zucker

Zubereitung:

Wasser zum Kochen bringen und die Teebeutel 3 Minuten lang ziehen lassen, herausnehmen. Zitronensaft mit 50 g Zucker süßen, den Tee abkühlen lassen. Separat in einer Schüssel das Ei mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen, nach und nach Milch, Sahne und den kalten grünen Tee hinzufügen. In den Eisbehälter des Il Gelataio geben. Das Eis ist nach ca. 30 Minuten fertig, für 6-8 Portionen.



