

Limo-Eis

Zutaten für 6 Eis

360 ml Limonade (z. B. Cola oder Zitronenlimonade) nach Geschmack
1 EL Puderzucker

Zubereitung
in nur
5 Min.

1. Limonade und Puderzucker vermischen.
2. Becher aneinander stecken, Gemisch einfüllen, Stieldeckel darauf stecken, gut verschließen und einfrieren.

FruJo-Eis

Titelbild

Zutaten für 6 Eis

220 g rote Früchte (z. B. Erdbeeren, Himbeeren)
200 g cremig gerührter Joghurt
2 EL Vanillezucker
2 EL Puderzucker

Zubereitung
in nur
10 Min.

1. Früchte waschen, putzen und im **Quick-Chef 3** mit Schneideinsatz pürieren.
2. Joghurt mit einem Esslöffel Vanille- und einem Esslöffel Puderzucker verrühren. Den restlichen Zucker zu den Früchten geben.
3. Becher aneinander stecken. Zuerst die Fruchtmasse, dann die Joghurtmasse einfüllen, Stieldeckel darauf stecken, gut verschließen und einfrieren.

Lollitups[®]



Lollitups®



Eis am Stiel ... ist eine leckere Erfrischung für jedermann und mit den Lollitups® ganz einfach zu machen. Sie sparen nicht nur Geld, sondern können jedem Kind – egal, ob groß oder klein – seinen eigenen „Lieblings-Eis-am-Stiel“-Wunsch erfüllen.

So einfach geht's:



1

Mit dem Becher z. B. 2-mal Sirup und 4-mal Wasser bis zum Absatz (siehe Abb. ➤) abmessen und mischen.



2

Die sechs Eisbecher mit den gegenüberliegenden Seiten aneinanderstecken.



3

Flüssigkeit oder Eismasse bis zur Markierung einfüllen



4

Stieldeckel mit Hilfe der zwei seitlichen Laschen darauf stecken, die Flüssigkeit sollte von oben zu sehen sein.



5

Aufrecht in das Gefriergerät stellen und ca. 5-6 Stunden einfrieren (kommt auf die Temperatur des Gerätes an).



6

Eis aus dem Becher nehmen (evtl. kurz unter lauwarmes Wasser halten), umdrehen und auf den Becher stecken.

GENIAL DURCHDACHT

Wenn es schmilzt geht nichts daneben, da die Flüssigkeit wieder zurück in den Becher fließen kann.



Der Becher dient gleichzeitig als Griff bzw. Halter.



HINWEIS

Bitte das Eis nicht länger als eine Woche im Gefriergerät aufbewahren und niemals angetautes Eis wieder einfrieren.

Smoothie-Eis

Zubereitung
in nur
5 Min.

Zutaten für 6 Eis

250 g vorbereitetes Obst nach Geschmack
120 ml Fruchtsaft (entspricht 2 gefüllten Bechern)
eventuell Puderzucker

1. Obst in Stücken in den **Tupper®-Multi-Chef** geben und fein zerkleinern / pürieren. Mit Saft vermischen und eventuell süßen.
2. Becher aneinander stecken, Fruchtmasse einfüllen, Stieldeckel darauf stecken, gut verschließen und einfrieren.



TIPP: Falls das Mus zu dickflüssig ist, die Eisbecher mit aufgestecktem Stiel etwas drücken, damit etwas Mus in den Stiel fließt.

Milchsahne-Eis

Zubereitung
in nur
5 Min.

Zutaten für 6 Eis

200 g Schlagsahne
80 g Magerquark
4 EL Sirup nach Geschmack

1. Alle Zutaten in den **Mix-Fix 500 ml** geben und gut durchschütteln.
2. Becher aneinander stecken, Milchsahne einfüllen, Stieldeckel darauf stecken, gut verschließen und einfrieren.



Nougat-Schoko-Eis

Zubereitung
in nur
5 Min.

Zutaten für 6 Eis

250 g Schlagsahne
100 g Nussnougat-Creme
1 EL Instant-Kakaopulver

1. Alle Zutaten in den **Mix-Fix 500 ml** geben und gut durchschütteln.
2. Becher aneinander stecken, Masse einfüllen, Stieldeckel darauf stecken, gut verschließen und einfrieren.



TIPP: Nach dem Entfernen des Eisbechers in ungesalzene Erdnüsse und Schokolade tauchen bzw. wälzen.

