



EISKALTE ERFRISCHUNGEN

Gefrierzeit für die Eiswürfel: 8 Stunden
Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für jeweils 4 Personen

Für den geeisten Kaffee

250 ml starker, kalter Kaffee als 14 Eiswürfel eingefroren
 50-75 g gezuckerte Kondensmilch

Für die Mango-Orangenvariante

150 g Mango-Fruchtfleisch (mit etwas Orangensaft pürieren)
 175 ml Orangensaft

Für die Apfel-Zimtvariante

275 ml Apfelsaft
 1 TL Vanillezucker
 1 Prise Zimt

Für die Mojito-Variante

Saft von 2 Limetten
 40 g Zucker, 150 ml Wasser
 14 Minzblättchen

Zubereitung „Geeister Kaffee“

Die Eiswürfel mit dem Profi-Chef Mahlwerk mit Eisschaber-Einsatz zerkleinern und dann in Gläser füllen. Jeweils etwas Kondensmilch darüber geben, umrühren und sofort genießen.

Tipp Wer mag, süßt den Kaffee mit 2 EL Zucker. Nach Belieben 2 EL Whisky unter den Kaffee mischen.

Zubereitung der fruchtigen Varianten

1. Die Zutaten der gewünschten Variante (bis auf die Minzblättchen bei der Mojito-Variante) jeweils vermischen und in den Eiswürfler füllen. Bei der Mojito-Variante in jede Vertiefung 1 Minzblättchen geben. Den Behälter verschließen und das Ganze ca. 8 Stunden einfrieren.

2. Die aromatisierten Eiswürfel mit dem Profi-Chef Mahlwerk mit Eisschaber-Einsatz zerkleinern, in kleine Gläser füllen und sofort servieren.

Profi-Chef-System

Eisschaber-Einsatz für das Profi-Chef Mahlwerk

Für eiskalten Genuss



Eisschaber-Einsatz für das Profi-Chef Mahlwerk

Mit dem neuen Eisschaber-Einsatz für das Profi-Chef Mahlwerk zerkleinerst du ganz einfach (aromatisierte) Eiswürfel für unterschiedliche eiskalte Köstlichkeiten. Deiner Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Lass dich überraschen, was alles möglich ist.

- 1 Stabiler Kunststoffrahmen
- 2 3 Klingen aus hochwertigem Edelstahl
- 3 Schutzhülle für eine sichere Aufbewahrung



Die ausführlichen Gebrauchs-, Pflege- und Sicherheitshinweise findest du im jeweiligen Produktbeileger.



Hinweis

Für die Verwendung des Eisschaber-Einsatzes wird das Profi-Chef Mahlwerk benötigt. Der Einsatz wird in den Mahlwerksaufsatz eingesetzt.

Zu deiner Sicherheit

Die Klingen sind extrem scharf. Produkt stets außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und verwenden. Bei der Reinigung von Hand stets eine Spülbürste verwenden. Bewahre den Einsatz immer mit der Schutzhülle auf, wenn er nicht in Gebrauch ist. Zum Entnehmen oben auf das Schraubgewinde drücken (Abb. A) und die Schutzhülle abnehmen (Abb. B). Den Einsatz immer nur am Kunststoffrahmen greifen und zum festen Abdecken den Einsatz in die Schutzhülle einrasten lassen, bis ein „Klick“ hörbar ist (Abb. C).



So einfach geht's



- 1 Saugfuß auf eine glatte, saubere, fettfreie und stabile Arbeitsplatte stellen. Saugfußverriegelung steht auf unverriegelter Position [🔓]. Mahlwerksaufsatz komplett nach hinten in die Schiene am Saugfuß schieben.
- 2 Saugfußverriegelung auf geschlossene Position drehen und einrasten lassen [🔒]. Bitte überprüfen, ob alle Teile fest ineinander sitzen.
- 3 Eisschaber-Einsatz einsetzen und festhalten. Dabei immer am Kunststoffrahmen greifen, um Verletzungen zu vermeiden. Mit der anderen Hand die Kurbel aufsetzen und festdrehen.
- 4 Eiswürfel in den Trichter füllen und zerkleinern. Dabei stets die Anpresshilfe verwenden.

SLUSH-EIS-VARIANTEN

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Gefrierzeit für die Eiswürfel: 8 Stunden

Zutaten für 6-8 Personen

28 Eiswürfel
Sirup nach Wahl, z. B. Erdbeer, Blue Curaçao, Waldmeister, Zitrone, Pina Colada

Tipp für die Geburtstagsparty

Cola oder Orangenlimonade einfrieren und „crushen“.

1. Die Eiswürfel mit dem Profi-Chef Mahlwerk mit Eisschaber-Einsatz zerkleinern und dann in kleine Gläser füllen.

2. Jeweils etwas Sirup nach Wahl zugeben, alles umrühren und sofort genießen.

