
Eis - Selbst gemacht

Eiskalt und heißgeliebt – süße Eiskreationen



- Cooles Vergnügen - mit und ohne Eismaschine
- Klassiker und neue Trendrezepte
- Cremiges Milch-, Sahne- und Fruchteis sowie Parfaits
- Jedes Rezept mit verständlicher Schritt-für-Schritt-Anleitung

Ob Sommer oder Winter, zwischendurch oder als Dessert: Eis begeistert zu jeder Jahreszeit. Und das Beste ist: die heißgeliebten Klassiker sind im Handumdrehen selbst herzustellen – auch ohne Eismaschine. Ob leichtes Joghurteis, üppiges Sahneeis oder zartschmelzende Parfait-Kreationen – dieses liebevoll gestaltete Buch bietet für jede Gelegenheit das richtige Rezept.

Ob fruchtig-frisches Rhabarber-Eis, feines Marzipan-Eis mit Rosenwasser und zartes Mohn-Parfait, Eisliebhaber werden aufs Angenehmste von den neuen Kreationen überrascht sein und Freunde des klassischen Genusses kommen mit dunklem Schokoladeneis, Malaga-Eis und Stracciatella voll auf ihre Kosten.

Zielgruppe:

Hobbyköche, Eisliebhaber, Eisfans, Familien, Dessertfans

gebunden, mit Schutzumschlag, farb. Abb.

64 Seiten, Format 14 x 14 cm

ISBN: 978-3-7716-4601-1

9,99 EURO