

Schokoeis oder Vanilleeis? (Vormals: Was meint ihr ...?)

Beitrag von „Djino“ vom 12. Mai 2024 22:14

Zitat von Sissymaus

Du kannst die Ninja also empfehlen?

Für meine Zwecke ist es genau das, was ich haben wollte. Etwas "exotischere" Rezepte, nicht nur cremiges Sahneei machbar. Man kann langfristig mehrere Sorten vorbereiten und einfrieren. Und die so vorbereiteten Becher spontan aus dem Gefrierschrank holen und in wenigen Minuten cremig "häckseln" lassen. Je nach Zutaten muss man so ein wenig experimentieren, welche Einstellung dann das lockerste Ergebnis liefert. Manchmal reicht ein "Rührvorgang", manchmal sind 2 oder drei notwendig. Am nervigsten (Jammern auf hohem Niveau) ist, dass die Klinge aus Sicherheitsgründen am Rand und am Boden ca. 1-2 mm Eisschicht stehen lässt.