

Light Peanutbutter Eis

Cremige Genussmomente im Handumdrehen: Zaubere dir mit der NINJA® Eismaschine CREAMi® köstliches Light Peanutbutter Eis und erlebe sommerliches Dessertglück das ganze Jahr über!

Zubereitungszeit: 24 Std. 5 Min.

Portionen: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- 85 g Stevia-Rohrzucker-Mischung (1:1)
- 20 g Vanilleextrakt
- 60 g glatte Erdnussbutter
- 630 ml fettarme Milch (1,5 %)

Zubereitung

Schritt 1

In einer mittelgroßen Schüssel die Stevia-Rohrzucker-Mischung, den Vanilleextrakt und die Erdnussbutter verquirlen, bis die Mischung glatt ist und sich das Stevia vollständig aufgelöst hat. Dann langsam die Milch unterrühren. Lasse die Mischung etwa 5 Minuten stehen, bis der Schaum verschwunden ist. Wenn sich das Stevia immer noch nicht aufgelöst hat, erneut mit dem Schneebesen verquirlen.

Schritt 2

Die Mischung in einen leeren CREAMi™ Becher gießen. Den Aufbewahrungsdeckel aufsetzen und 24 Stunden lang einfrieren.

Schritt 3

Nehme den Becher aus dem Gefrierschrank und entferne den Deckel. Gebe den Becher in die äußere Schüssel, setze das Creamerizer™ Paddle auf den äußeren Schüsseldeckel und verriegle die Deckeleinheit auf der äußeren Schüssel. Platziere die Schüsselbaugruppe auf dem Motorsockel und drehe den Griff nach rechts, um die Plattform anzuheben und zu verriegeln.

Schritt 4

Wähle TOP, FULL oder BOTTOM und wähle dann mit dem Drehregler ICE CREAM aus.

Schritt 5

Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, das Eis aus dem Behälter nehmen und sofort mit den gewünschten Toppings servieren.

Dessert-Träume werden wahr....

Mit der NINJA® Eismaschine CREAMi® und vielem mehr



NINJA® Messerblock
K32006EU Foodi
StaySharp integr- Schleifer
6tlg.

€ 199,99



COOLINATO
Schneidebretter-Set
antibakteriell rutschfest
3tlg.

€ 25,99



NINJA® C65000EU
Foodi ZERO STICK
Edelstahl- Topf- &
Pfannen-Set 5tlg,

€ 239,99 ~~€ 279,99~~



KOCHBLUME®
Küchenhelfer aus
Kunststoff

€ 44,99