

## Rezepte von Sebastian Kraus

Läuterzucker für Eis:

500g Zucker  
300g Wasser

### 1.) Granité: Ginger Ale, Limette, Whisky

500g Ginger Ale  
3 Bio-Limetten  
150 g Whiskey  
30 g Puderzucker

Die drei Limetten abreiben und den Abrieb in das Ginger Ale geben. Die Limetten auspressen und mit dem Whiskey und dem Zucker gut vermischen. 10 Minuten stehen lassen und dann durch ein Sieb geben. Die Flüssigkeit in ein Behältnis geben und für 5 Std. in den Froster stellen. Ist die Masse gefroren, mit einer Gabel Schicht für Schicht abkratzen.

Kinder-Granité aus Kakao Fruchtsaft

500 g Koa Impact Kakaofruchtsaft  
1 Zitrone  
30 g Puderzucker

Koa Kakaofruchtsaft mit Zitronensaft und Puderzucker vermischen und in einem Behältnis für 5 Std. in den Froster stellen. Mit einer Gabel Schicht für Schicht abkratzen.

Zusammen alles 3 Minuten kochen lassen und auskühlen.

### 2.) Softeis: Milch Vanille

500 g Milch 3,5%  
100 g Läuterzucker  
1 Vanilleschote  
2 g Salz

Einen Teil der Milch leicht erwärmen und die Vanilleschote darin 30 Minuten ziehen lassen. Mit den restlichen Zutaten vermischen und 1 Std. kaltstellen. Die Vanilleschote aus der Masse entfernen und alles in eine Softeismaschine geben.

### 3.) Gebrannte Banane → Softeis

5 Bananen  
150 g Sahne  
500 g Milch  
50 g Läuterzucker

1 g Salz

Die Bananen ungeschält auf einem Blech 30 Minuten in auf 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Aus dem Ofen nehmen und mit dem Rest mixen. 2 Std. kaltstellen, anschließend in die Softeismaschine geben.

#### 4.) Joghurt-Kräuter Eis

500 g griechischer Joghurt (10% Fett)  
100 g Milch  
1 Packung Frankfurter Grüne Kräuter  
30 g Verbene  
Salz  
Saft von 2 Zitronen  
60 g Läuterzucker

Die Frankfurter Grüne Kräuter (ohne Schnittlauch) und die Verbene klein schneiden. Mit Milch und Joghurt fein mixen. Wer möchte, kann die Masse durch ein feines Sieb geben und mit den restlichen Zutaten mischen. Die Eismasse noch mal für 1 Std. kaltstellen.

#### 5.) Erdbeer-Himbeer –Eis am Stiel

400g Erdbeeren  
40g Himbeeren  
1 Zitrone  
1 g Salz  
50 g Läuterzucker

Die Erdbeeren zurecht putzen und mit den Himbeeren fein mixen. Mit dem Läuterzucker, Zitronensaft und Salz abschmecken. Wenn man möchte, die Masse durch ein Sieb streichen. Für 1 Std. kaltstellen.

#### 6.) Zitronensorbet am Stiel

400 g Orangensaft  
5 Bio-Zitronen  
100 g Läuterzucker

Die Bio-Zitronen abreiben und den Abrieb in den Orangensaft geben. Das Ganze für 10 Minuten ziehen lassen. Die Zitronen auspressen und mit dem Läuterzucker zum Orangensaft geben. Für 1 Std. kalt stellen.

#### 7.) Sorbet: Mango Kafirlimette Ingwer → für Mochieis

2 Mangos  
4 Blätter Kafirlimette  
10 Ingwer  
50 g Läuterzucker  
20 g Passionsfruchtsaft

Die Kafirlimettenblätter klein schneiden, den Ingwer schälen, ebenfalls klein schneiden. Das Ganze in den Läuterzucker geben noch kurz aufkochen, 30 Minuten ziehen lassen. Abseihen und mit den Mangos und dem Passionsfruchtsaft mixen. 1 Std. kalt stellen.

#### 8.) Protein-Eis

400 g Quark  
100 g Milch  
Etwas Salz  
Saft von 1 Zitrone  
50 g Honig  
Einige Blaubeeren und Pekannüsse  
1 kleinen Schluck Läuterzucker

Den Quark mit Milch, Salz, Honig und Zitronensaft mischen. Für 1 Std. kalt stellen. Zur Dekoration dienen frische Blaubeeren und geröstete Pekannüsse Letztere für 5 Minuten bei 180 Grad im Ofen rösten.