

Das ultimative Ninja CREAMi Deluxe Rezeptbuch – über 200 Ideen für gefrorene Leckereien mit der 10-in-1-Eismaschine mit 3 Behältern

*Über 200 kreative, alkoholfreie Rezepte
für Eiscreme, Sorbet & mehr – gesund,
lecker und kinderfreundlich – perfekt für
die ganze Familie!*

Inhaltsverzeichnis

VORWORT	14
Für wen ist dieses Buch gedacht?	16
Warum der Ninja CREAMi Deluxe heraussticht.....	18
Wie man über gefrorene Leckereien auf die "CREAMi"-Art denkt	19
Was der CREAMi Deluxe kann.....	20
Was Sie lernen werden.....	21
KAPITEL 1: Eisrezepte	24
1. Vanilleschoten-Traum	24
2. Reichhaltiges Schokoladen-Fudge-Eis.....	25
3. Erdbeere Fields Eiscreme	26
.....	26
4. 4. Cookies & Galaxiewirbel	
.....	28
5. Pekannusskuchen-Eiscreme-Flucht.....	29



6. Eiscreme „Rocky Mountain Roadtrip“	30
---	----



.....30

7. Golden Caramel Meersalz Crunch	31
8. Peanut Butter Cup Frenzy Eiscreme	32
9. Cold Brew Kaffee Eis	33
10. Geröstete Kokosnusscreme Wolkeneis	34
11. Brownie-Teig-Eis	35
12. Ahorn-Morgenkugel-Eis	36
13. Konfetti Geburtstag Bash Eis	37
14. Pistazienpalast Leckerbissen Eis	38
15. Alkoholfreies Rum Rosin Revival Eis	39
16. Key Lime Käsekuchen-Eis	40
17. Brombeer-Schuster-Eis	41
18. Kirschblüten-Verlangen-Eis	42
19. Zitronen-Zucker-Keks-Crush	43
20. Klebriges Zimtschnecken-Swirl-Eis	44
21. Espresso Mandel Rush Eis	45
22. Tiramisu Tango Eis	46
23. Lavendel Honig Bliss Eis	47

24. Apfelkuchen-Eisbecher Überraschungseis.....	48
25. Pfirsich-Praliné-Traumschiff.....	49
26. Bananen-Nuss-Muffin-Eis	50
27. Himbeer-Trüffel-Ripple-Eis.....	51
28. Nutella	Swirl Eis



	52
29. Macadamia-Eis mit weißer Schokolade.....	53
30. Blue Moon Karneval Eis	54
31. Matcha Sakura Cream Whirl Eis.....	55
32. Kürbis Patch Gewürz Kugel Eis.....	56
33. Zimt Churro Crunch Eis	57
34. Brombeer-Salbei-Eis	57
KAPITEL 2: Lite Ice Cream	58
35. Dünne Vanilleschote Breeze Lite Ice Cream	58
36. Schokoladenfondant ohne Schuldgefühle Lite Ice Cream ..	59
37. Eiscreme „Helles Beeren-Feuerwerk – Leicht.....	60
38. Heidelbeere Zitronenschale Pop Lite Ice Cream.....	62
39. Banane Trennen Lite Ice Cream.....	63

40. Dünner Kaffee Swirl Lite Ice Cream	64
41. Kokosnuss Vanille Lean Lite Eis	65
42. Vanille Mandel Freude Lite Ice Cream	66
43. Eiscreme „Goldener Karamellwirbel – Leicht	67
44. Protein Pistazien Punch Lite Eis	68
45. Pfirsichtee Aufguss Lite Eiscreme	69
46. Kirsch-Kakao-Lite-Eis	70
47. 46. Eiscreme „Matcha-Energie – Leicht	71
48. Zitronen-Mohn-Power-Lite-Eis	72
49. Himbeercreme Lite Eis	72
50. Banane Walnuss Lite Ice Cream	73
51. . Proteincreme „Brombeer-Zen	74
52. Mandelbutter Banane Lite Eis	75
53. Kürbis Würze Mager Lite Ice Cream	76
54. Fit Cookies & Rahm Lite Ice Cream	77
55. Chai Vanille Chill Lite Eis	78
56. Choco Minze Morgen Lite Ice Cream	79
57. Eisgekühltes Espresso Lite Eis	80
58. Protein Kraftpaket Vanilla Lite Eiscreme	81
KAPITEL 3: Sorbet-Rezepte	82
59. Erdbeer-Sunset-Sorbet	82
60. Mango Tango Sorbet	83
61. Himbeer-Mojito Einfrieren	83
62. Ananas-Kokosnuss-Insel-Wirbel	84
63. Minziges Wassermelonen-Chill-Sorbet	85
64. Zitronen-Basilikum-Burst-Sorbet	86

65. Brombeer-Zitronen-Sorbet	87
66. Nektarine Pfirsich Sorbet	88
67. Birnen-Kardamom-Glow-Sorbet.....	88
68. Blutorangen-Flamme Sorbet	89
69. Blaubeer-Acai-Glow-Sorbet.....	90
70. Kirsch-Limetten-Sorbet.....	91
71. Kiwi-Gurken-Splash-Sorbet.....	91
72. Grapefruit Pink Zen Sorbet	92
73. Sorbet „Beeren-Rote-Bete-Zitrus-Detox“	93
74. Brombeer-Hibiskus-Sorbet.....	94
75. Orangen-Sonnenaufgangs-Sorbet.....	94
76. Apfel-Ingwer-Chiller-Sorbet.....	95
77. Glitzernder Traubengletscher Sorbet	96
78. Granatapfel-Zitrus-Sorbet	97
79. Erdbeer-Limonaden-Sorbet.....	97
80. Zuckermelone Minz-Sorbet.....	98
81. Preiselbeere Mandarine Sorbet.....	99
82. Tropisches Ananas-Sorbet.....	100
83. Limetten-Minz-Mojito-Sorbet.....	100
84. Drachenfrucht Dazzle Sorbet	101
85. Honigtau-Limetten-Sorbet	102
86. Guaven-Leuchtsorbet	103
87. Passionsfrucht-Schneeglöckchen-Sorbet	104
88. Erdbeer-Ananas-Sorbet	105
KAPITEL 4: Gelato Rezepte	106
89. Gelato „Samtiges Fior di Latte“	106

90. Gianduja Schokoladen-Gelato.....	107
91. Stracciatella Seide Gelato.....	107
92. Espresso Shot Cream Gelato	108
93. Orange Zest Chocolate Gelato	109
94. Himbeere Weiße Schokolade Gelato	110
95. Sizilianisches Pistazien-Traum-Gelato	111
96. Italiano Gelato mit gesalzenem Karamell	112
97. Zitronencreme Gelato.....	113
98. Mascarpone Feigen-Gelato	114
99. Geröstetes Kastanien-Kuss-Gelato.....	115
100. Orangencreme Mandel Gelato	116
101. Himbeer-Ricotta-Ripple-Gelato	117
102. Vanille-Mandel-Eiskekse	118
103. Gelato	„Cranberry-Keks



.....	119
104. Cremiges Tiramisu Italienisches Eis	120
105. Süßes Cannoli Crunch Gelato	120
106. Bananen-Cajeta-Cashew-Gelato	121
107. Blutorange Lush Creme Gelato.....	122

108. Toffee Haselnuss Affogato Gelato	123
KAPITEL 5: Frozen Yogurt Rezepte	124
109. Vanilleschote Griechisches Einfrieren	124
110. Erdbeer-Joghurt-Glückseligkeit	125
111. Pfirsich & cremiger Zen Frozen Joghurt.....	126
112. Mango Lassi Chiller Frozen Yogurt.....	127
113. Blaubeer-Crunch Frozen Joghurt	128
114. Zitronen-Honig Frozen Yogurt	129
115. Brombeer-Creme Frozen Yogurt	129
116. Himbeer-Vanille-Strudel Frozen Yogurt	130
117. Kirsch-Käsekuchen Frozen Yogurt.....	131
118. Key Lime Wolkencreme Frozen Yogurt.....	132
119. Kokosnuss-Ananas-Peitsche Frozen Yogurt.....	132
120. Orangen-Joghurt-Creamsicle Frozen Yogurt	133
121. Zimt-Apfel-Crumble Froyo.....	134
122. Schokoladen-Espresso-Strudel Frozen Yogurt	135
123. Schoko-Bananen-Joghurt-Boost Frozen Yogurt	136
124. Gerösteter Mandelhonig Frozen Yogurt	137
125. Granatapfel Rose Glow Frozen Yogurt.....	137
126. Bananen-Ahorn Cream Froyo	138
127. Dunkle Schokoladenstückchen Crunch Frozen Yogurt	139
128. Minze Joghurt Fizz Frozen Yogurt	140
129. Tropische Insel Froyo Flucht	140
130. Erdnussbutter-Strudel Froyo	141
131. Wassermelonen-Spritzer Frozen Yogurt.....	142
132. Heidelbeere Zitrone Frozen Yogurt	143

133. Matcha Minze Zen Frozen Yogurt	143
KAPITEL 6: Milchshake-Rezepte.....	145
134. Altmodischer Vanilleschoten-Shake	145
135. Doppelter Schokoladen-Brownie-Shake	146
136. Erdbeer-Shortcake-Blitz.....	147
137. Oreo Overload Shake	148
138. Meersalz Karamell Crave Shake	149
139. Erdnussbutter-Bananen-Schlammlawinen-Shake	150
140. Mokka-Milchshake-Wahnsinn	151
141. Cooler Minz-Keksshake	152
142. Teiglicher Keksteig-Shake	153
143. Brownie Eisbecher Sipper	153
144. Mango Vanilla Cream Shake	154
145. Kürbiskuchen-Shake-Wirbel	155
146. S'mores Lagerfeuer Shake	156
147. Beeren-Bombshell-Shake	156
148. Würziges Chai-Shakeout	157
KAPITEL 7: Frozen Drink Rezepte	158
149. Klassischer Frozen Lemonade Chill	158
150. Iced Mocha Frost Blast	159
151. Tropischer Punsch Schneesturm	159
152. Virgin Erdbeer Daiquiri Crush	160
153. Piña Colada Paradies ohne Alkohol	161
154. Gefrorenes Pfirsichtee-Elixier	161
155. Minze Limette Eis Erfrischung	162
156. Kirsch-Cola Frost Pop	163

157. Beeren Hibiskus Iced Spark	164
158. Zitrus-Ingwer-Eis-Binse	165
159. Gefrorener Blaubeer-Sprudel	166
160. Prickelnder Mango Chillout	167
KAPITEL 8: Slushie Rezepte	168
161. Saurer grüner Apfel Spritzer	168
162. Wassermelone Sugar Rush Slush	169
163. Zuckerwatte Karneval Strudel	170
164. Tropischer Sonnenaufgang Swizzle	171
165. Blaue Himbeere Freeze Frenzy	171
166. Weintraube Gletscher Pop Slushie	172
167. Kirschbombe Pop Slushie	173
168. Zitrone Chill Ice Blast Slushie	174
169. Cola Zerquetschen Klassisch Slushie	174
170. Spritzige Limette Fizz Slush	175
171. Ananas Schlagen Druckknopf Slushie	176
172. Bubblegum Pop Slushie	177
173. Erdbeer-Kiwi Slushie	177
174. Gefrorene orangefarbene Lava Slush	178
175. Rosa Limonade Twister Slushie	179
KAPITEL 9: Frappe Rezepte	180
176. Mokka Wahnsinn Frappe	180
177. Karamell kalt Brauen Crush	181
178. Vanille Espresso Chill	182
179. Iced Matcha Latte Luxe	182
180. Chai Gewürz Frappe Genuss	183

181. Haselnuss Traum Bohnen Freeze	184
182. Toffee Nuss Espresso Chill	185
183. Mandelmilch Cold Brew Crave.....	185
184. Schmutzige Chai Frost Welle.....	186
185. Kokosnuss Latte Swirl	187
KAPITEL 10: Mix-Ins & Re-Spin Ideen	188
Basis-Rezepte.....	188
186. Klassische Vanille-Basis	188
187. Schokoladen-Genuss-Basis	189
188. Erdbeer-Whirl-Basis.....	190
189. Bananen-Creme-Basis	191
190. Erdnussbutter-Samt-Basis	192
191. Kokosnuss-Creme-Basis	193
192. Mandelmilch Chill Basis.....	194
193. Würzige Joghurtbasis	195
194. Klein Vanille Himmel Basis	196
195. Mokka-Basis am Morgen	197
196. Frischkäse-Traumbasis.....	198
197. Beere Sorbet Basis	199
198. Protein-Schokoladen-Basis	200
199. Basis mit gesalzener Karamellcreme	201
200. Matcha Zen Basis	202
Kreative Variationen	203

201. S'mores

Feuerstelle

Crunch



..... 203

202. Cookies & Fälschung Schwenke ein 204

203. Karamell-Pekannuss-Kuchen-Tasche 204

204. Tropische Mango Ananas Burst 205

205. Dunkle Schokolade Erdbeer Dip-In 206

206. Geburtstagsstreusel Candy Land 207

207. Erdnussbutter-Brezel-Pop 208

208. Mokka-Brownie-Bar-Kugel 209

209. Apfel-Knusperkuchen-Streusel 209

210. Weiße Schokolade Cranberry Bliss..... 210

BONUS: Individuelle Kreationen & Tipps für perfekte Konsistenz

..... **211**

Wie man sich richtig neu dreht 211

Mix-Ins richtig einsetzen 212

Intelligenter Austausch von Zutaten (vegan, zuckerfrei, proteinreich)..... 214

Finden Sie Ihren charakteristischen Stil	216
FAZIT: Dein Abenteuer "Die Eiskönigin" wartet auf dich.....	217
Ein letzter Tipp: Spielen Sie weiter	219

VORWORT

Hallo, Liebhaber von gefrorenen Leckereien!

Wir freuen uns sehr, dich zum *ultimativen Ninja CREAMi Deluxe Rezeptbuch – Über 200 Ideen für gefrorene Leckereien* begrüßen zu dürfen. Bevor Sie in die cremige, verträumte Güte im Inneren eintauchen, sollten Sie eines wissen: Diese Version ist **völlig alkoholfrei** – von Natur aus.

Wenn du andere Eiscreme- oder Ninja CREAMi-Rezepte gesehen hast, ist dir vielleicht aufgefallen, dass viele Alkohol enthalten – sei es ein Spritzer Rum für die Textur oder ein aromatisierter Likör für den Geschmack. Das funktioniert für einige, aber wir wollten eine Version dieses Buches erstellen, die inklusiver, praktischer und besser für den Alltag geeignet ist.

Also, was bedeutet alkoholfrei wirklich für Sie?

Das bedeutet, dass jedes Rezept in diesem Buch sicher und einladend für jedes Alter und jeden Lebensstil ist. Egal, ob Sie Leckereien für Ihre Kinder oder Enkelkinder zubereiten, aus gesundheitlichen oder persönlichen Gründen auf Alkohol verzichten oder sich einfach nicht mit speziellen Zutaten befassen möchten – Sie sind hier genau richtig.

Wir haben diese Rezepte sorgfältig getestet und optimiert, um die cremige Textur, den kräftigen Geschmack und die süße Befriedigung zu liefern, die Sie erwarten – ganz ohne Alkohol. Tatsächlich hat der Verzicht auf Alkohol nur Platz für sauberere Inhaltsstoffe, eine einfachere Zubereitung und mehr Seelenfrieden geschaffen. Sie müssen sich nicht auf Spirituosen verlassen, um ein Sorbet zum Schöpfen oder ein seidiges Eis zuzubereiten. Wir haben noch weitere Tricks in petto, und Sie werden sehen, wie einfach es sein kann.

Schnappen Sie sich also Ihre Ninja CREAMi Deluxe, wählen Sie ein Rezept, das Ihnen das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt, und wissen Sie, dass Sie gleich etwas Lustiges, Einfaches und völlig Alkoholfreies genießen werden – ohne einen Takt zu verpassen.

Sind Sie bereit, loszulegen? Lass uns etwas Erstaunliches machen!

Einleitung

Wenn du deinen Ninja CREAMi Deluxe gerade ausgepackt hast oder ihn auf deinem Tresen angestarrt hast und dich gefragt hast: "*Was nun?*" – sind Sie genau am richtigen Ort.

Fangen wir mit der Wahrheit an: **Diese Maschine ist nicht nur ein weiteres trendiges Küchengerät.** Es ist ein leistungsstarker 10-in-1-Hersteller für gefrorene Leckereien, der das Rätselraten, das Chaos und die Geheimnisse bei der Herstellung von Eiscreme, Sorbet, gefrorenem Joghurt, Milchshakes und vielem mehr beseitigt. Und es ist kein Hype. Sobald Sie wissen, wie man es benutzt, eröffnet es ein ganz neues Maß an Komfort und Kreativität in Ihrer Küche. Dieses Buch soll Ihnen helfen, schnell dorthin zu gelangen.

Für wen ist dieses Buch gedacht?

Dieses Buch richtet sich an alle, die eine Ninja CREAMi Deluxe besitzen und *sie tatsächlich voll ausschöpfen* möchten – ohne Verwirrung, ohne komplizierte Zutaten und ohne Zeitverschwendung.

Es ist für:

Komplette Anfänger , die keine Ahnung haben, wo sie anfangen sollen.

Vielbeschäftigte Eltern , die sich bessere Optionen für ihre Familien wünschen.

Gesundheitsbewusste Esser , die nach Alternativen zu zuckerhaltigen, künstlichen, im Laden gekauften Leckereien suchen.

Kreative Köche und Dessertliebhaber, die experimentieren wollen.

Jeder, der es leid ist, \$6+ für Pints auszugeben, die nicht einmal so gut schmecken.

Egal, ob Sie etwas Reichhaltiges und Genussvolles, Leichtes und Fruchtiges, Proteinreiches, Milchfreies, Zuckerarmes oder Kinderfreundliches suchen, dieses Buch hält Ihnen den Rücken frei.

Warum der Ninja CREAMi Deluxe heraussticht

Hier erfahren Sie, warum diese Maschine anders ist – und warum es sich lohnt, sie zu beherrschen:

Mit drei Behältern können Sie mehrere Geschmacksrichtungen gleichzeitig zubereiten.

Mit zehn Funktionen können Sie nicht nur Eiscreme, sondern auch Gelato, Sorbet, Frozen Yogurt, Milchshakes, Slushies, Frappes und Frozen Drinks zubereiten.

Mit der Schaltfläche "Re-Spin" haben Sie die volle Kontrolle über die Textur. Mögen Sie es glatter? Drehen Sie es einfach noch einmal.

Das vorgefrorene und mischungsfreie Verfahren beseitigt das Chaos und die Komplexität der traditionellen Eisherstellung.

Sie brauchen keine Eismaschine mit einem rührbaren Paddel. Sie benötigen keinen flüssigen Stickstoff. Du brauchst nicht einmal ausgefallene Zutaten. Bereiten Sie einfach Ihre Basis vor, frieren Sie sie über Nacht ein und drehen Sie sie, wenn sie fertig ist.

Wenn du einen Mixer verwenden kannst, kannst du den Ninja CREAMi Deluxe meistern.

Wie man über gefrorene Leckereien auf die "CREAMi"-Art denkt

Die meisten Leute denken, dass es kompliziert ist, gefrorene Desserts zu Hause zuzubereiten. Sie meinen, sie bräuchten:

Eine Eismaschine mit Kompressor.

Eigelb und ein Pudding auf dem Herd.

Ein Gefrierschrank voller Stabilisatoren und Sirupe.

Falsch.

Mit der Ninja CREAMi Deluxe **pürierst du deine Zutaten (oft nur 2–5 davon), gibst sie in den Behälter, frierst sie über Nacht fest und schleuderst sie dann, wenn du fertig bist.** Das wars. Möchten Sie zerkleinerte Kekse, Schokoladenstückchen oder Fruchtstrudel hinzufügen? Das machst du nach dem ersten Spin. Die Maschine verfügt sogar über einen Mix-In-Modus, der speziell dafür entwickelt wurde.

Was der CREAMi Deluxe kann

Du hast den Ninja CREAMi Deluxe nicht bekommen, um eine Eissorte herzustellen und dann Feierabend zu machen. Diese Maschine kann noch viel mehr – und wenn Sie erst einmal erkannt haben, wie viel Boden sie abdeckt, werden Sie nie wieder zu gekauften Pints oder zuckerhaltigen Coffeeshop-Getränken zurückkehren.

Hier erfahren Sie, was Sie damit erstellen können – schnell, einfach und zu Ihren Bedingungen:

Eiscreme – Reichhaltige, weiche, klassische oder kräftige Geschmacksrichtungen, die wie Premium-Pints schmecken, ohne Müll.

Lite Ice Cream – Kalorienärmer, proteinreicher, perfekt für leichtere Leckereien, ohne die cremige Textur zu verlieren.

Sorbet – Erfrischende, fruchtige, milchfreie gefrorene Desserts, die mit echten Zutaten zubereitet werden.

Gelato – Cremig und dicht mit tiefem Geschmack – wenn Sie in Italien Eis gegessen haben, wird dies genau das Richtige sein.

Frozen Yogurt – Spritzig, cremig und endlos anpassbar (denken Sie an Honig, Obst, Müsli oder Swirl-Ins).

Milchshakes – Dicke, dekadente Shakes, die in wenigen Minuten zubereitet sind.

Frozen Drinks – Von gefrorenen Limonaden bis hin zu fruchtigen Erfrischungen und Mocktails, bereit, jede Stimmung zu entspannen.

Slushies – Bunte, lustige, kohlenensäurehaltige Getränke, die sich wie ein Genuss anfühlen, aber mit natürlichen Zutaten zubereitet werden können.

Frappes – Kalte, gemischte Getränke im Kaffeestil, die Sie nach Ihrem Geschmack anpassen können – überspringen Sie den Café-Preis von 7 US-Dollar.

Mix-Ins & Re-Spins – Zerkleinerte Kekse, Fudge-Bänder, Fruchtschichten, Süßigkeiten – was auch immer. Erstelle deine Traumkombination.

Das Deluxe-Modell wurde auf Flexibilität ausgelegt, und dieses Buch nutzt alle Funktionen, die es bietet. Sie können an einem Tag etwas Reichhaltiges und Genussvolles zubereiten, am nächsten frisch und sauber und danach zu proteinreichem oder milchfreiem Essen übergehen.

Sobald Sie verstanden haben, wie es funktioniert, ist der Rest einfach. Sie kommissionieren die Zutaten, beladen den Behälter, drücken einen Knopf und die Maschine erledigt den Rest. Kein Stress. Kein Rätselraten. Genau der gefrorene Leckerbissen, den Sie wollen – auf Ihre Weise, jedes Mal.

Was Sie lernen werden

Dieses Buch ist nicht nur eine Sammlung von Rezepten. Es ist eine vollständige Anleitung, wie Sie Ihren CREAMi Deluxe sicher verwenden können.

Du wirst lernen:

So bauen Sie eine perfekte Basis auf – Von klassischer Vanille bis hin zu milchfreien, proteinreichen oder joghurtbasierten Mischungen.

Wie man es richtig einfriert – Warum das Timing wichtig ist und was man vermeiden sollte, wenn man flüssige Drehungen will.

Wie und wann man Mix-Ins verwendet – Was funktioniert, was nicht und wie man den perfekten Swirl oder Crunch bekommt.

Wann Sie erneut drehen sollten – Wie Sie Texturen reparieren und warum dieser unterschätzte Button Ihr bester Freund ist.

Wie man gesunde Swaps herstellt – Kreieren Sie zuckerfreie, pflanzliche oder proteinreiche Versionen, ohne auf Geschmack zu verzichten.

Finden Sie Ihren charakteristischen Stil – Tipps zum Experimentieren, Kreativwerden und Zubereiten von gefrorenen Leckereien, die zu Ihrem Heißhunger und Ihrer Stimmung passen.

Selbst wenn Sie noch nie in Ihrem Leben ein Eis oder Dessert von Grund auf neu hergestellt haben, werden Sie in wenigen Tagen Kreationen auf Profi-Niveau herstellen.

Fertig? Hier erfahren Sie, was als Nächstes zu tun ist

Wenn Sie ein Anfänger sind, beginnen Sie mit dem **Abschnitt "Klassische Basen"**. Dies sind die Bausteine für die meisten Rezepte in diesem Buch.

Dann versuchen Sie:

Ein einfaches Vanille- oder Schokoladenrezept

Eine fruchtige Sorbet- oder Smoothie-Bowl

Ein Mix-In-Rezept wie Cookies & Cream oder Erdnussbutter-Swirl

Von dort aus können Sie sich auf proteinreiche Rezepte, zuckerarme Frozen Yogurts, Milchshakes, Frappes und vieles mehr konzentrieren. Sobald Sie den Dreh raus haben, werden Sie feststellen, wie viel Spaß es macht, auch Ihre eigenen Geschmacksrichtungen zu erfinden.

Sie müssen kein Koch sein. Du brauchst nur ein Verlangen und einen Behälter. Dieses Buch zeigt Ihnen genau, wie Sie daraus einen gefrorenen Leckerbissen herstellen können – jedes Mal.