

Familien-Eiszeit mit der Ninja CREAMi Scoop & Swirl Eismaschine – Das große Rezeptbuch für Groß & Klein

Über 100 leckere & kinderfreundliche
Rezepte für die 13-in-1 Ninja CREAMi
Scoop & Swirl – mit Softeis, Sorbets,
Milchshakes & Mix-Ins für jede
Jahreszeit + Bonuskapitel



Inhaltsverzeichnis

Einleitung

- Willkommen in der Familien-Eiszeit
- Was ist die Ninja CREAMi Scoop & Swirl?
- So funktioniert die Eiszubereitung Schritt für Schritt
- Tipps zur Zutatenwahl für Kinder & Familien
- Reinigung & Pflege leicht gemacht

Kapitel 1: Die Familien-Klassiker 8-18



🔍 Kapitel 2: Kinderlieblinge & Süßigkeiten-Eis 19-35



Kapitel 3: Fruchtige Vitaminkicks 🍓 36-64



Kapitel 4: Leicht & gesund – auch für kleine Esser 65-70



Kapitel 5: Eis für jede Jahreszeitbesondere Momente 71-84



Kapitel 6: Bonusrezepte DESSERT-SAUCE“ für Eiscreme. 84-88



Einleitung

Willkommen in der Familien-Eiszeit

Eiscreme verbindet Generationen. Ob an heißen Sommertagen, bei Geburtstagsfeiern oder einfach als süßer Abschluss eines Familienessens – Eis sorgt immer für strahlende Gesichter. Mit der Ninja CREAMi Scoop & Swirl Eismaschine holst du dir den Eiszauber direkt nach Hause – und zwar so, wie ihn deine Familie liebt: individuell, frisch, kreativ und oft sogar gesünder als gekauftes Eis.

Dieses Buch begleitet dich auf einer köstlichen Reise durch über 100 Rezepte, die speziell für Familien entwickelt wurden – einfach, bunt, und voller Geschmack!

Was ist die Ninja CREAMi Scoop & Swirl?

Die Ninja CREAMi Scoop & Swirl ist ein wahres Multitalent unter den Eismaschinen. Mit 13 Funktionen, darunter Programme für Softeis, Sorbet, Gelato, Frozen Joghurt und Milchshakes, kannst du nahezu jede Eisidee umsetzen. Besonders genial: die Mix-In-Funktion, mit der sich Toppings wie Schokolade, Nüsse oder Fruchtstücke direkt ins Eis einarbeiten lassen – ein Riesenspaß für Groß und Klein!

So funktioniert die Eiszubereitung Schritt für Schritt

Keine Sorge – du brauchst weder Vorkenntnisse noch aufwendige Zutaten. Der Ablauf ist einfach:

Basis zubereiten (z. B. mit Milch, Joghurt, Früchten o. Ä.)

In den CREAMi-Behälter füllen & einfrieren (mindestens 24 Stunden)

Mit dem gewünschten Programm verarbeiten

Optional Mix-Ins einarbeiten

Genießen oder einfrieren für später

Tipp: Plane am besten einen kleinen Vorrat an vorbereiteten Behältern ein – das sorgt für Flexibilität und spontane Eisfreude!

Tipps zur Zutatenwahl für Kinder & Familien

Familienfreundliche Rezepte müssen nicht kompliziert sein. Oft reichen wenige, natürliche Zutaten. Einige Tipps:

Für Kinder: Süße mit Banane, Datteln oder Honig statt Zucker

Für Allergiker: Pflanzliche Alternativen wie Hafer- oder Mandelmilch nutzen

Für Abwechslung: Lieblingsfrüchte pürieren oder Toppings variieren

Gemeinsam machen: Lass Kinder mitentscheiden – so wird Eismachen zum Erlebnis

Reinigung & Pflege leicht gemacht

Alle abnehmbaren Teile der Ninja CREAMi Scoop & Swirl sind spülmaschinengeeignet – perfekt für den Familienalltag. Ein schneller Abspülgang nach dem Mix-In-Programm genügt oft schon. Achte darauf, die Dichtung im Deckel regelmäßig zu kontrollieren und Rückstände zu entfernen, damit alles hygienisch und langlebig bleibt.

So funktioniert's: Alle Eisrezepte mit der Scoop & Swirl umsetzen



Mit deiner Ninja CREAMi Scoop & Swirl kannst du jede Rezeptidee aus diesem Buch einfach umsetzen – du brauchst nur die passende Funktion und ein wenig Vorbereitung:

✓ 1. Die Basis vorbereiten

Zutaten wie im Rezept angegeben mischen: z. B. Milch, Sahne, Fruchtpüree, Frischkäse, Joghurt etc.

Gut verrühren oder ggf. pürieren – die Masse soll glatt & gleichmäßig sein.

👉 Tipp: Achte darauf, nicht über die Fülllinie im Behälter zu kommen.

❄ 2. Einfrieren (24 Stunden!)

Die Masse in den Scoop-Behälter füllen.

Deckel gut verschließen und mind. 24 Stunden bei -18°C durchfrieren lassen.

Die Oberfläche sollte komplett fest sein – das ist wichtig für die Verarbeitung.

⚙ 3. Zubereiten: Den richtigen Modus wählen

Nach dem Einfrieren kannst du aus folgenden Modi wählen:

⚙ 3. Zubereiten: Den richtigen Modus wählen

Nach dem Einfrieren kannst du aus folgenden Modi wählen:

 Modus	Für welche Rezepte?
Eiscreme	Klassische Eiscremes mit
Gelato	Cremigere, fettreichere
Soft Serve	Für fluffige, leichtere
CreamiFit	Kalorienarme/Proteinrezepte mit
Fruiti	Für Sorbets & reine

◆ 4. Mix-In verwenden (optional)

Für Rezepte mit Keksstücken, Schokolade, Früchten o. Ä.:

Nach dem ersten Mixvorgang öffnest du den Behälter.

Gib die gewünschten Mix-Ins (z. B. Smarties, Oreos) oben auf das Eis.

Schließe den Deckel & verwende den Mix-In-Modus.

→ Das Eis wird jetzt nicht neu zermahlen, sondern sanft mit deinen Zutaten vermischt.

◆ 5. Swirlen (optional)

Bei Softeis- oder Swirl-Rezepten:

Nimm den vorbereiteten & gemixten Eisbehälter und setze ihn in die Swirl-Einheit ein (siehe Bild aus Schritt 3-4).

Fülle ggf. einen Swirl-Zusatz (z. B. Karamellsoße, Fruchtpüree, weiße Creme) in das obere Swirl-Fach.

Wähle den passenden Swirl-Modus – das Eis wird jetzt direkt in eine Waffel oder einen Becher herausgedreht.

→ Der Swirl wird dabei sichtbar eingezogen – ein echter Hingucker!

◆ Allgemeine Tipps:

Wenn dein Eis zu fest ist → kurz antauen lassen & dann nochmal mixen.

Wenn es zu weich ist → 10–15 Minuten nachfrieren.

Für Kinder → weniger Zucker, natürliche Süße wie Banane, Apfelmus oder Datteln nutzen.

Für Allergiker → pflanzliche Alternativen & Mix-Ins anpassen.

★ Mit dieser Anleitung kannst du jedes Rezept aus deinem Buch einfach nachmachen – von klassischer Eiscreme bis zu kreativen Swirls!

Kapitel 1: Die Familien-Klassiker

Hier starten wir mit den größten Eisfavoriten – einfach, vertraut und immer lecker. Diese Sorten lieben Kinder und Erwachsene gleichermaßen, und sie sind die perfekte Grundlage, um eigene Ideen zu entwickeln.

1. Vanilletraum Deluxe



Zutaten (für 1 CREAMi-Behälter):

- 300 ml Vollmilch
- 150 ml Sahne
- 80 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt oder das Mark 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Alle Zutaten gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. In den CREAMi-Behälter füllen und mindestens 24 Stunden einfrieren.
3. Programm Eiscreme starten.
4. Optional: Nach dem Mixen 1 EL weiße Schokoraspeln als Mix-In einarbeiten.

Tipp: Für extra Cremigkeit kann etwas Frischkäse (1 EL) mit eingerührt werden.

2. Schoko Pur



Zutaten

- 300 ml Milch
- 150 ml Sahne
- 60 g Kakaopulver (ungesüßt)
- 80 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung

1. Kakao mit etwas warmer Milch glattrühren, dann alle Zutaten mischen.
2. In den Behälter füllen, einfrieren.
3. Mit Eiscreme-Programm verarbeiten.
4. Optional: Schokodrops oder zerbrockelte Kekse als Mix-In hinzufügen.

Tipp: Für „Double Chocolate“ einfach 1 EL Nutella in die Basis geben.

3. Erdbeer-Joghurt-Liebe



Zutaten (für 1 CREAMi-Behälter):

- 250 g frische oder TK-Erdbeeren
- 200 g griechischer Joghurt
- 100 ml Milch
- 50–70 g Honig oder Agavendicksaft

Zubereitung

1. Erdbeeren pürieren, mit den restlichen Zutaten vermischen.
2. In den Behälter füllen und einfrieren.
3. Mit dem Frozen Yogurt-Programm zubereiten.
4. Wer mag, gibt noch Erdbeerstückchen als Mix-In dazu.
5. Tipp: Auch mit Himbeeren oder Mango ein Genuss!

4. Sahne-Karamell



Zutaten

- 250 ml Milch
- 150 ml Sahne
- 2 EL Karamell aufstrich oder Dulce de Leche
- 60 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Alles gut verrühren, bis die Masse glatt ist.
2. Einfrieren & mit dem Gelato-Programm mixen.
3. Nach Wunsch: kleine Karamellbonbons hacken und als Mix-In zufügen.
4. Tipp: Mit einem Schuss Espresso wird daraus ein Karamell-Macchiato-Eis!