

Ninja Creami

Willkommen in deiner persönlichen Eisdiele: Die zauberhafte Welt des selbstgemachten Eises

Stell dir vor: An einem warmen Sommertag öffnest du dein Gefrierfach und holst ein cremiges, perfekt gekühltes Eis heraus. Der Geschmack ist intensiv, genau so, wie du ihn liebst – sei es vollmundige Vanille, fruchtige Erdbeere oder eine kühne Kreation wie salziges Karamell mit Brownie-Stückchen. Und das Beste daran? Du hast es komplett selbst gemacht! Willkommen in der wunderbaren Welt der hausgemachten Eiscreme, einem Hobby,

- [Apfel-Zimt-Joghurt-Eiscreme: Fruchtig-frischer Genuss](#)

Apfel-Zimt-Joghurt-Eiscreme: Fruchtig-frischer Genuss

Genieße den Geschmack von Äpfeln und Zimt in einer erfrischenden und cremigen Eiscreme, die sich perfekt für heiße Sommertage oder als winterliches Dessert eignet. Dieses Rezept kombiniert die Süße von Apfelmus mit der Frische von Naturjoghurt und einem Hauch Zitrone, abgerundet durch den warmen Geschmack von Zimt. Die Zubereitung ist einfach, und das Ergebnis ist eine himmlische Kombination aus Frische und Würze, die sowohl Kinder als auch Erwachsene lieben werden.



Zutaten:

- 400g Apfelmus (*am besten selbstgemacht*)
- 200g Naturjoghurt
- 100ml Sahne (*optional, für extra Cremigkeit*)
- 2-3 EL Honig
- Schale einer Zitrone (*fein abgerieben*)
- 1-2 TL Ceylon Zimt (*für die Eiscreme und zum Garnieren*)

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in den Ninja Behälter geben und gründlich vermischen. Achte darauf, dass die Zitronenschale gleichmäßig verteilt ist.
2. Den Behälter für mindestens 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen, damit die Mischung vollständig durchfriert.
3. Nach dem Gefrieren die Mischung in der Ninja Creami Eismaschine cremig aufschlagen.
4. Das fertige Eis nach Belieben mit etwas Zimt bestreuen und sofort servieren.

Tipps:

- **Extra Geschmack:** Für einen intensiveren Geschmack kannst du das Apfelmus vorher leicht einkochen, um die Fruchtsüße zu konzentrieren.
- **Variation:** Füge kleine Apfelstücke oder karamellisierte Nüsse in die Mischung, bevor du sie einfrierst, für zusätzlichen Biss und Geschmack.
- **Süße anpassen:** Wenn du es etwas süßer magst, kannst du die Honigmenge nach Belieben erhöhen oder etwas braunen Zucker hinzufügen.
- **Vegane Alternative:** Ersetze den Naturjoghurt durch Sojajoghurt und die Sahne durch Kokosmilch, um eine vegane Version dieses leckeren Desserts zu kreieren.

Mir hat es jedenfalls sehr geschmeckt. :thumbup::thumbup::thumbup: