

Eis wie aus der Eisdiele – mit dem Ninja Creami

**120 einfache Rezepte für cremige Klassiker,
Schoko-Eis, Nuss-Eis, Karamell, Kaffee, Dessert-Eis,
Milchshakes und besondere Lieblingsorten**

Mira Sonnenberg

Urheberrechtlicher Hinweis

© 2026 Mira Sonnenberg

Alle Rechte vorbehalten. **Eis wie aus der Eisdiele – mit dem Ninja Creami**

120 einfache Rezepte für cremige Klassiker, Schoko-Eis, Nuss-Eis, Karamell, Kaffee, Dessert-Eis, Milchshakes und besondere Lieblingsorten

Dieses Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Vervielfältigung, Bearbeitung, Übersetzung, Speicherung oder Verbreitung in gedruckter oder digitaler Form bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Rechteinhaberin.

Die Inhalte wurden mit größter Sorgfalt erstellt. Dennoch kann keine Gewähr für Vollständigkeit, Fehlerfreiheit oder abweichende Ergebnisse übernommen werden. Die Anwendung der Rezepte, Hinweise und Zubereitungsempfehlungen erfolgt auf eigene Verantwortung.

Nährwertangaben sind Näherungswerte und können je nach verwendeten Zutaten, Marken, Portionsgrößen und individuellen Anpassungen abweichen.

Veröffentlicht über BKD / Bookmundo.

Markenhinweis

Dieses Buch ist ein unabhängiges Rezeptbuch. Die Nennung von „Ninja Creami“ dient ausschließlich der Beschreibung des Küchengeräts, für das die Rezepte entwickelt wurden.

Dieses Buch steht in keiner Verbindung zum Hersteller, ist kein offizielles Produkt und wurde nicht vom Hersteller geprüft, autorisiert oder herausgegeben.

Alle genannten Marken, Produktnamen und Warenzeichen gehören den jeweiligen Rechteinhabern.

Haftungsausschluss

Die Rezepte und Hinweise in diesem Buch dienen ausschließlich der allgemeinen Information und der privaten Anwendung in der Küche. Sie ersetzen keine medizinische Beratung, Ernährungsberatung oder individuelle gesundheitliche Empfehlung.

Nährwertangaben, Kalorienwerte und Portionsgrößen sind Näherungswerte. Sie können je nach verwendeten Zutaten, Marken, Fettgehalt der Milchprodukte, Süße, Portionsgröße und individuellen Anpassungen abweichen.

Die Ergebnisse im Ninja Creami können je nach Gefrierfach, Gefriertemperatur, Füllmenge, Zutatenstruktur, Antauzeit und Gerätezustand unterschiedlich ausfallen.

Bei Allergien, Unverträglichkeiten oder besonderen Ernährungsanforderungen müssen alle Zutaten eigenverantwortlich geprüft und bei Bedarf ersetzt werden. Besondere Vorsicht gilt bei Milchprodukten, Nüssen, Schokolade, Keksen, Süßungsmitteln, Eiern, Aromen und verarbeiteten Zutaten.

Die Autorin übernimmt keine Haftung für Schäden, Unverträglichkeiten, Verletzungen oder abweichende Ergebnisse, die durch die Anwendung der Rezepte, unsachgemäße Nutzung des Geräts oder individuelle Abwandlungen entstehen.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	1
Einleitung	1
Was ist der Ninja Creami?	2
Grundprinzip der Zubereitung	2
Erfolgstipps für cremiges Eis	3
Häufige Fehler und einfache Lösungen	3
Hygiene, Aufbewahrung und Sicherheit	4
Klassiker wie aus der Eisdiele	5
Sahne-Karamell-Eis	5
Vanille-Eisdielen-Creme	6
Schoko-Sahne-Eis	7
Stracciatella-Creami-Eis	8
Haselnuss-Eisdielen-Eis	9
Joghurt-Honig-Eis	10
Cookies-and-Cream-Eis	11
Pistazien-Creme-Eis	12
Milchreis-Zimt-Eis	13
Spaghetti-Eis-Becher	14
Schoko- und Kakao-Eis	15
Schoko-Kokos-Eis	15
Dunkles Kakao-Eis	16
Milkschokoladen-Eis	17
Schoko-Brownie-Eis	18
Schoko-Bananen-Eis	19
Schoko-Kirsch-Eis	20
Kakao-Mascarpone-Eis	21
Weiße-Schokolade-Eis	22
Schoko-Minze-Eis	23
Kakao-Orangen-Eis	24
Nuss-, Nougat- und Marzipan-Eis	25
Cashew-Karamell-Eis	25
Mandel-Vanille-Eis	26
Nougat-Creme-Eis	27
Marzipan-Mandel-Eis	28
Walnuss-Ahorn-Eis	29

Pistazie-Mascarpone-Eis	30
Erdnuss-Schoko-Eis	31
Haselnuss-Krokant-Eis	32
Mandel-Amaretto-Eis ohne Alkohol	33
Marzipan-Kirsch-Eis	34
Kaffee-, Karamell- und Toffee-Eis	35
Cappuccino-Creme-Eis	35
Espresso-Schoko-Eis	36
Salzkaramell-Eis	37
Toffee-Crunch-Eis	38
Eiskaffee-Vanille-Eis	39
Karamell-Macchiato-Eis	40
Mokka-Haselnuss-Eis	41
Butterkaramell-Eis	42
Kaffee-Keks-Eis	43
Toffee-Bananen-Eis	44
Kuchen- und Dessert-Eis	45
Kokos-Mandel-Kuchen-Eis	45
Käsekuchen-Vanille-Eis	46
Erdbeer-Käsekuchen-Eis	47
Tiramisu-Eis	48
Apfelkuchen-Zimt-Eis	49
Zitronenkuchen-Eis	50
Schwarzwälder-Kirsch-Eis	51
Bienenstich-Eis	52
Marmorkuchen-Eis	53
Pflaumenkuchen-Eis	54
Keks-, Waffel- und Crunch-Eis	55
Zimtwaffel-Eis	55
Butterkeks-Vanille-Eis	56
Waffel-Crunch-Eis	57
Schoko-Keks-Eis	58
Karamell-Keks-Crunch-Eis	59
Knuspermüsli-Eis	60
Schoko-Cornflakes-Eis	61
Spekulatius-Crunch-Eis	62

Salzbrezel-Schoko-Eis	63
Honig-Walnuss-Crunch-Eis	64
pudding-, Milchreis- und Grieß-Eis	65
Vanillepudding-Beeren-Eis	65
Vanillepudding-Eis	66
Schokopudding-Eis	67
Milchreis-Vanille-Eis	68
Milchreis-Kirsch-Eis	69
Grießbrei-Zimt-Eis	70
Grießbrei-Apfel-Eis	71
Karamellpudding-Eis	72
Schoko-Grieß-Eis	73
Milchreis-Kokos-Eis	74
Italienische Dessertklassiker	75
Fior-di-Latte-Eis	75
Panna-Cotta-Eis	76
Amarena-Kirsch-Eis	77
Ricotta-Zitronen-Eis	78
Cannoli-Creme-Eis	79
Cantuccini-Mandel-Eis	80
Affogato-Eis	81
Cassata-Creme-Eis	82
Torrone-Honig-Mandel-Eis	83
Mascarpone-Amarena-Eis	84
Kinderfreundliche Lieblingsorten	85
Vanille-Keks-Eis	85
Bananen-Schoko-Eis	86
Erdbeer-Milch-Eis	87
Apfel-Zimt-Kinder-Eis	88
Himbeer-Vanille-Eis	89
Schoko-Milchshake-Eis	90
Pfirsich-Vanille-Eis	91
Kakaokeks-Eis	92
Mango-Bananen-Eis	93
Bunte-Streusel-Vanille-Eis	94
Festliche Esideen	95

Bratapfel-Vanille-Eis	95
Lebkuchen-Schoko-Eis	96
Spekulatius-Vanille-Eis	97
Zimstern-Mandel-Eis	98
Eierlikör-Eis ohne Alkohol	99
Orangen-Marzipan-Eis	100
Bratapfel-Rosinen-Eis	101
Schoko-Pfefferminz-Eis	102
Gebrannte-Mandel-Eis	103
Cranberry-Orangen-Eis	104
Milchshakes und Creami-Drinks	105
Vanille-Milchshake aus dem Creami	105
Schoko-Milchshake	106
Erdbeer-Eisdielen-Shake	107
Bananen-Karamell-Shake	108
Cookies-and-Cream-Shake	109
Eiskaffee-Creami-Drink	110
Mango-Vanille-Shake	111
Haselnuss-Schoko-Drink	112
Kirsch-Vanille-Shake	113
Karamell-Waffel-Shake	114
Besondere Premium-Sorten	115
Tonka-Vanille-Creme-Eis	115
Himbeer-Mascarpone-Premium-Eis	116
Weiße-Schokolade-Pistazien-Eis	117
Dunkle-Schokolade-Meersalz-Eis	118
Feige-Honig-Walnuss-Eis	119
Mango-Kokos-Limetten-Eis	120
Kirsche-Amaretto-Eis ohne Alkohol	121
Lavendel-Honig-Joghurt-Eis	122
Karamell-Pekan-Eis	123
Rote-Grütze-Vanille-Eis	124
Schlusswort	125
Danksagung	125
Eigene Rezeptnotizen	126

Vorwort

Ein cremiger Eisbecher muss nicht nur aus der Eisdiele kommen. Mit dem Ninja Creami lassen sich viele beliebte Eissorten auch zu Hause vorbereiten: Vanille, Schokolade, Stracciatella, Haselnuss, Karamell, Kaffee, Kuchen-Eis, Dessert-Eis, Milchshakes und besondere Liebessorten.

Dieses Buch richtet sich an alle, die cremiges Eis lieben und ohne komplizierte Technik eigene Sorten ausprobieren möchten. Die Rezepte sind bewusst klar aufgebaut, mit einfachen Zutaten gestaltet und so erklärt, dass auch Anfänger gut zurechtkommen.

Im Mittelpunkt steht Genuss: cremige Klassiker, süße Dessertideen, nussige Sorten, schokoladige Varianten und Eisbecher, die an Eisdiele, Café oder Familiennachmittag erinnern.

Ob für Kinder, Gäste, Sommerabende, Feiertage oder den kleinen Genussmoment zwischendurch – dieses Buch soll zeigen, wie vielseitig der Ninja Creami im Alltag genutzt werden kann.

Einleitung

Der Ninja Creami funktioniert anders als eine klassische Eismaschine. Die Basis wird zuerst gemischt, in den Becher gefüllt und vollständig eingefroren. Erst danach wird sie im Gerät cremig verarbeitet.

Gerade für cremige Eisdieleklassiker ist dieses Prinzip sehr praktisch. Milch, Sahne, Joghurt, Frischkäse, Mascarpone, Kakao, Nussmus, Karamell, Kaffee, Kekse oder Schokolade lassen sich gut vorbereiten und später frisch verarbeiten.

Wichtig ist die richtige Balance aus Flüssigkeit, Fett, Süße und Bindung. Zu wenig Fett oder Zucker kann das Eis härter machen. Zu viel trockener Kakao, zu viele Kekse oder zu viele feste Zutaten können die Struktur trocken wirken lassen.

Viele Sorten sehen nach dem ersten Durchlauf noch etwas krümelig oder fest aus. Das ist normal. Mit einem kleinen Schuss Milch, Sahne oder Joghurt und einem Re-Spin wird die Konsistenz meist deutlich cremiger.

Was ist der Ninja Creami?

Der Ninja Creami ist ein Küchengerät, das vollständig gefrorene Dessertbasen verarbeitet. Aus vorbereiteten und tiefgefrorenen Mischungen entstehen Eiscreme, Sorbet, Frozen Yogurt, Milchshakes und cremige Dessertvarianten.

Das Gerät friert die Masse nicht während der Verarbeitung. Deshalb muss die Basis vorher mindestens 24 Stunden im Gefrierfach stehen. Erst danach wird sie verarbeitet.

Der Vorteil liegt in der Planung. Mehrere Becher können im Voraus vorbereitet werden. Wenn Eis gewünscht ist, wird ein Becher herausgenommen, kurz angetaut und frisch verarbeitet.

Für klassische Eissorten ist das besonders praktisch, weil verschiedene Grundbasen vorbereitet und später mit Mix-ins wie Schokolade, Keksen, Nüssen, Waffeln oder Karamellstückchen verfeinert werden können.

Grundprinzip der Zubereitung

Basis mischen

Milch, Sahne, Joghurt, Frischkäse, Zucker, Kakao, Nussmus oder andere Zutaten werden gründlich verrührt. Kakao, Puddingpulver und Nussmus sollten besonders gut eingearbeitet werden. **Becher füllen**

Die fertige Masse wird in den Ninja-Creami-Becher gefüllt. Die maximale Fülllinie darf nicht überschritten werden. **Oberfläche glätten**

Vor dem Einfrieren sollte die Oberfläche möglichst glatt sein. Eine unebene oder stark gewölbte Oberfläche kann die Verarbeitung erschweren. **24 Stunden einfrieren**

24 Stunden einfrieren

Die Basis muss vollständig durchfrieren. Eine zu kurze Gefrierzeit kann zu ungleichmäßigen Ergebnissen führen. **Kurz antauen lassen**

Viele Rezepte profitieren davon, 5–10 Minuten bei Raumtemperatur zu stehen. Sehr harte oder fettarme Basen lassen sich dadurch besser verarbeiten. **Creamify starten**

Die gefrorene Basis wird im Gerät verarbeitet. Nach dem ersten Durchlauf kann sie noch krümelig, fest oder sandig wirken. **Re-Spin nutzen**

Wenn die Konsistenz noch nicht cremig genug ist, wird 1 EL Milch, Sahne oder Joghurt zugegeben. Danach wird Re-Spin gewählt. **Mix-in einarbeiten** Schokolade, Kekse, Nüsse, Waffelstücke, Krokant oder Fruchtstücke werden erst nach dem ersten Creamify-Durchlauf eingearbeitet. So bleiben sie besser sichtbar und spürbar.

Erfolgstipps für cremiges Eis

Für cremige Ergebnisse ist die Balance der Basis entscheidend. Milch allein kann etwas hart gefrieren. Sahne, Frischkäse, Mascarpone, Joghurt, Nussmus oder Puddingpulver verbessern die Textur.

Zucker sorgt nicht nur für Süße, sondern beeinflusst auch die Konsistenz. Sehr stark reduzierte Süße kann das Eis härter machen.

Kakao sollte immer zuerst mit etwas Milch glatt gerührt werden. So entstehen keine Klümpchen und die Schokobasis wird gleichmäßiger.

Nussmus, Marzipan, Nougatcreme oder Karamellsauce sollten gründlich eingerührt werden, damit sich Fett und Süße gleichmäßig verteilen.

Keksstücke, Schokolade, Nüsse und Waffeln gehören erst am Ende über Mix-in in die Masse. Werden sie vorher eingefroren, können sie zu weich werden oder komplett verschwinden.

Bei sehr festen Ergebnissen hilft fast immer ein Re-Spin mit 1 EL Milch oder Sahne. Lieber zunächst wenig Flüssigkeit zugeben und bei Bedarf nacharbeiten.

Häufige Fehler und einfache Lösungen

Das Eis ist zu hart.

Den Becher 5–10 Minuten antauen lassen und danach erneut verarbeiten. **Das Eis ist krümelig.**

1 EL Milch, Sahne oder Joghurt zugeben und Re-Spin wählen. **Das Eis ist zu flüssig.**

Der Becher stand möglicherweise zu lange draußen. Kurz zurück ins Gefrierfach stellen. **Der Schokogeschmack ist zu bitter.**

Etwas mehr Zucker, Vanille oder eine kleine Prise Salz kann helfen.**Das Eis schmeckt zu süß.**

Beim nächsten Mal Zucker oder Karamellsauce etwas reduzieren und mit einer Prise Salz ausgleichen.**Kekse und Waffeln werden weich.**

Sie wurden zu früh zugegeben. Besser erst nach Creamify und Re-Spin über Mix-in einarbeiten.**Nüsse schmecken stumpf.**

Nüsse erst am Ende zugeben und nicht zu fein mahlen.**Die Basis hat Klümpchen.**

Kakao, Puddingpulver, Nussmus oder Frischkäse wurden nicht gründlich genug eingerührt.

Hygiene, Aufbewahrung und Sicherheit

Milchprodukte wie Milch, Sahne, Joghurt, Frischkäse, Mascarpone und Ricotta sollten bis zur Verwendung gut gekühlt bleiben. Geöffnete Packungen sollten zeitnah verbraucht werden.

Alle Zutaten sollten frisch sein. Besonders bei Milchprodukten, Nüssen, Schokolade, Keksen, Sahne und verarbeiteten Zutaten ist auf Haltbarkeit und Lagerung zu achten.

Die Creami-Becher sollten sauber, trocken und geruchsfrei sein. Nach dem Befüllen werden sie gut verschlossen und gerade ins Gefrierfach gestellt.

Fertiges Eis sollte nicht wiederholt lange antauen und wieder eingefroren werden. Besser ist es, nur die gewünschte Menge zu verarbeiten oder Reste zeitnah zu verbrauchen.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten müssen alle Zutaten sorgfältig geprüft werden. Dies gilt besonders für Milchprodukte, Nüsse, Mandeln, Schokolade, Kekse, Waffeln, Aromen und fertige Saucen.

Klassiker wie aus der Eisdiele

Sahne-Karamell-Eis

Einführung: Dieses Eis ist weich, süß und karamellig. Es wirkt wie ein klassischer Dessertbecher, bleibt aber einfach in der Vorbereitung.

Zeit: 10 Minuten Vorbereitung, 24 Stunden Gefrierzeit, 5 Minuten Verarbeitung.

Portionen: 2 Portionen.

Tip: Eine kleine Prise Salz macht den Karamellgeschmack runder.

Warum dieses Rezept funktioniert: Karamellsauce bringt Süße und Aroma, Sahne sorgt für eine weiche Struktur.

Zutaten:

180 ml Milch

80 ml Sahne

60 g Frischkäse

40 g Karamellsauce

1 TL Vanilleextrakt

1 Prise Salz

Zubereitung:

Frischkäse mit Milch glatt rühren.

Sahne, Karamellsauce, Vanille und Salz einarbeiten.

Die Masse in den Creami-Becher füllen.

Glatt streichen und 24 Stunden einfrieren.

Kurz antauen lassen.

Creamify starten.

Bei Bedarf 1 EL Milch zugeben.

Re-Spin wählen, bis das Eis cremig ist.

Nährwerte pro Portion: ca. 285 Kalorien, 7 g Eiweiß, 32 g Kohlenhydrate, 14 g Fett, 28 g Zucker.

Geeignet für: Karamellfans, Dessertbecher und Gäste.

Vanille-Eisdielen-Creme

Einführung: Dieses Eis ist mild, cremig und klassisch. Es erinnert an Vanilleeis aus der Eisdielen, bleibt aber einfach genug für den Alltag.

Zeit: 10 Minuten Vorbereitung, 24 Stunden Gefrierzeit, 5 Minuten Verarbeitung.

Portionen: 2–3 Portionen.

Tipp: Vanillepaste oder echtes Vanilleextrakt sorgt für einen deutlich runderen Geschmack.

Warum dieses Rezept funktioniert: Milch, Frischkäse und etwas Sahne ergeben eine cremige Basis, während Vanille den klassischen Eisdielencharakter bringt.

Zutaten:

180 ml Milch

80 ml Sahne

70 g Frischkäse

35 g Zucker

1 TL Vanilleextrakt

1 Prise Salz

Zubereitung:

Frischkäse mit etwas Milch glatt rühren.

Restliche Milch, Sahne, Zucker, Vanille und Salz einarbeiten.

Die Basis in den Ninja-Creami-Becher füllen.

Oberfläche glatt streichen.

24 Stunden einfrieren.

Becher 5–8 Minuten antauen lassen.

Creamify starten.

Bei Bedarf 1 EL Milch zugeben und Re-Spin wählen.

Nährwerte pro Portion: ca. 230 Kalorien, 6 g Eiweiß, 24 g Kohlenhydrate, 12 g Fett, 22 g Zucker.

Geeignet für: Klassikerfans, Familien und einfache Dessertbecher.