

GRAEF.

Für heute. Für morgen. Für dich.



Das Graef
Eismaschinen Rezeptheft

The Graef
ice cream maker recipe
booklet



Weitere Infos zur
Eismaschine

Autor: Culinary Art
Fotos: Studio Neubauer, Stoll Fotodesign

Inhaltsverzeichnis

Vanilleeis (mit Meersalz und Olivenöl)	7
Kokos-Limetten Eis	9
Schokoladen Cookie Eis	11
Dattel-Toffee Eis	13
Cheesecake Eis mit Butterkeks	15
Bananen-Milch Eis	17
Himbeer Mascarpone Eis	19
Frozen Joghurt mit Blaubeeren und Honig	21
Limonen-Buttermilch Eis	23
Amarena-Kirsch Eis	25
Haselnuss Eiswaffel 	27
Birne-Basilikum Sorbet	29
Zitronengras Sorbet	31
Passionsfrucht Mango Sorbet	33
Gurkensorbet mit Minze	35
Tomaten Waldbeeren Sorbet	37
Fenchelsorbet mit karamellisierter weißer Schokolade	39
Wassermelonen Slush	41
Waldmeister Vanille Slush	43

Graef im Netz



graef.de



graef-club.de



GRAEF global



@graef_global



gebrgraef



graef_global



Unsere leckersten Rezepte für Deinen (H)Eis(s)hunger

Egal ob im Sommer oder im Winter - Eis geht immer. Mit unserer Eismaschine und ihren vielen Einstellmöglichkeiten gelingt Dir Dein Lieblingseis jetzt ganz schnell und einfach Zuhause. Dank der einzigartigen Cream-Control bestimmst Du selbst wie cremig oder fest das Eis werden soll. Deiner Kreativität sind beim selbstgemachten Softeis, Sorbet oder Milcheis in der eigenen Gelateria keine Grenzen gesetzt. So kannst Du z. B. auch weitere Geräte aus der Graef Genusswelt, wie unsere Dörrautomaten oder Stabmixer für die heimische Eismanufaktur einsetzen. Gedörrtes Obst oder Nüsse, zerkleinert im Graef Standmixer oder Zerkleinerer, geben Deiner Eiskreation den ganz besonderen Crunchy-Kick - und das ganz ohne weitere Zusatzstoffe.

Für den Anfang haben wir Dir mit diesem Rezeptbuch ein paar Grundrezepte zusammengestellt.

Viel Spaß beim Ausprobieren und Genießen!

Die Angabe der Gefrierzeiten sind nur circa Angaben. Es wirken verschiedene Faktoren wie Menge, Zutaten sowie deren Temperatur und auch die Umgebungstemperatur auf diese Zeiten ein. Man kann auswählen zwischen verschiedenen Programmen oder einer Zeitangabe. Die Maschine stoppt, wenn eine bestimmte Festigkeit erreicht ist oder nach der vorgewählten Zeit.



VANILLEEIS

(mit Meersalz und Olivenöl)

ZUTATEN FÜR 500 ML EIS

250 ml Sahne
250 ml Milch
1 Vanillestange
4 Eigelbe, M
100 ml Waldblüten Honig



35 - 40 Min.



fest

Optional:

½ TL Meersalz
3-4 EL Olivenöl

1. Für die Basis Milch und Sahne aufkochen. Die Vanillestange der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und die Schote klein schneiden. Die Vanille zugeben und bei niedriger Temperatur 10 - 15 Minuten ziehen lassen. (Am besten über Nacht im Kühlschrank.)
2. Eigelbe und Zucker miteinander verrühren. Die Flüssigkeit unter Rühren zuerst tröpfchenweise danach fließend hineinlaufen lassen. Danach in den Topf gießen und bei mittlerer Temperatur mit dem Teigschaber rühren, bis die Eismasse zu stocken beginnt. (Ca. 82°C - 85°C).
3. Die Eismasse durch ein Sieb gießen, herunterkühlen und in der Graef Eismaschine 35 - 40 Minuten gefrieren.
4. Sobald die Graef Eismaschine stoppt, das Eis portionieren. Optional mit Salz bestreuen und Olivenöl direkt genießen.

(Alternativ das Eis in einen gefrierbeständigen Behälter streichen und mit Deckel verschließen. Vor dem großen Eisgenuss ca. 10 Minuten vorher aus dem Gefrierfach nehmen).



KOKOS-LIMETTEN EIS

ZUTATEN FÜR 500 ML EIS

Abrieb und Saft von 1 Bio Limette

120 g Blütenhonig

350 ml Kokosmilch, gesüßt

3 g Agar Agar

3-4 EL gerösteten Kokosraspeln



35 - 40 Min.



mittel

1. Die Limetten heiß abwaschen, trocknen und die Schale abreiben.
2. Den Saft in einen kleinen Topf pressen und zusammen mit Honig und Kokosmilch aufkochen. Sobald die Flüssigkeit kocht, das Agar Agar hineintrühren und 2 - 3 Minuten ohne Hitze weiter rühren. Danach durch ein Sieb gießen und die Flüssigkeit herunterkühlen.
3. Limettenabrieb, Kokosflocken in die Flüssigkeit rühren und in der Graef Eismaschine 35 - 40 Minuten gefrieren.
4. Sobald die Graef Eismaschine stoppt, das Eis portionieren und direkt genießen.

(Alternativ das Eis in einen gefrierbeständigen Behälter streichen und mit Deckel verschließen. Vor dem großen Eisgenuss ca. 10 Minuten vorher aus dem Gefrierfach nehmen).



SCHOKOLADEN

COOKIE EIS

ZUTATEN FÜR 500 ML EIS

50 g Zucker
350 ml Sahne
50 g Vollmilchschokolade
100 ml Milch
2 EL ungesüßtes Kakaopulver
95 ml Karamellsirup
12 Schokoladen Cookies



35 - 40 Min.



mittel

1. Den Zucker in einem Topf gold-braun karamellisieren und mit Sahne ablöschen. Die Sahne solange bei mittlerer Temperatur köcheln lassen, bis sich der karamellisierte Zucker vollständig gelöst hat.
2. Die Schokolade in kleine Stücke hacken. Milch, Schokolade, Kakaopulver in die Sahne rühren und mit Karamellsirup verfeinern.
3. Die Eismasse durch ein Sieb gießen und herunterkühlen. Die Masse in die Graef Eismaschine füllen und 30 - 35 Minuten gefrieren. 4 Cookies grob zerbröseln. Kurz vor Ende die zerbröselten Cookies hinzufügen.
4. Sobald die Graef Eismaschine stoppt, das Eis portionsweise zwischen zwei Cookies streichen und direkt genießen.

(Alternativ alle Cookies vorbereiten und vor dem großen Eisgenuss ca. 5 Minuten vorher aus dem Gefrierfach nehmen).



DATTEL-TOFFEE EIS

ZUTATEN FÜR 500 ML EIS

300 ml Mandelmilch
1 TL Kakaopulver, ungesüßt
80 g Nougat
150 g Datteln, entsteint
50 g Mandeln



35 - 40 Min.



fest

1. Für die Masse die Mandelmilch aufkochen, das Kakaopulver zugeben und solange rühren, bis es sich vollständig aufgelöst hat.
2. Die restlichen Zutaten zugeben, mit Hilfe des Graef Stabmixers sehr fein pürieren und in der Graef Eismaschine 35 - 40 Minuten gefrieren.
3. Sobald die Graef Eismaschine stoppt, das Eis portionieren und direkt genießen.

(Alternativ das Eis in einen gefrierbeständigen Behälter streichen und mit Deckel verschließen. Vor dem großen Eisgenuss ca. 10 Minuten vorher aus dem Gefrierfach nehmen).



CHEESECAKE EIS

MIT BUTTERKEKS

ZUTATEN FÜR 500 ML EIS

25 g Butter
50 g brauner Zucker
50 g Akazienhonig
2 Bio Orangen
250 g Quark
150 g Joghurt
1 Msp. Zimtpulver
12 Butterkekse



30 - 35 Min.



mittel

1. Die Butter in einem Topf schmelzen, Zucker und Honig zugeben. Die Orangen heiß abwaschen, trocknen und die Schale abreiben. Die Orangen auspressen und ebenso in den Topf geben. Die Hitze wegnehmen und solange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Danach Abrieb, Quark, Joghurt, Zimt einrühren.
2. Die Masse in die Graef Eismaschine füllen und 30 - 35 Minuten gefrieren. Kurz vor Ende die Butterkekse zerbröseln und darüber streuen.
3. Sobald die Graef Eismaschine stoppt, das Eis portionieren und direkt genießen.

(Alternativ das Eis in einen gefrierbeständigen Behälter streichen und mit Deckel verschließen. Vor dem großen Eisgenuss ca. 10 Minuten vorher aus dem Gefrierfach nehmen).



BANANEN-MILCH EIS

ZUTATEN FÜR 500 ML EIS

2 Bananen, Fruchtfleisch ca. 160 g
60 g Blütenhonig
300 ml Mandelmilch
100 ml laktosefreie Sahne
1 TL Vanilleextrakt



35 - 40 Min.



fest

- 1.** Die Bananen schälen und in Stücke schneiden.
- 2.** Alle Zutaten in den Mixbecher geben, mit Hilfe des Graef Stabmixers sehr fein pürieren und in der Graef Eismaschine 35 - 40 Minuten gefrieren.
- 3.** Sobald die Graef Eismaschine stoppt, das Eis portionieren und direkt genießen.

(Alternativ das Eis in einen gefrierbeständigen Behälter streichen und mit Deckel verschließen. Vor dem großen Eisgenuss ca. 10 Minuten vorher aus dem Gefrierfach nehmen).



HIMBEER

MASCARPONE EIS

ZUTATEN FÜR 500 ML EIS

100 g weiße Schokolade
200 ml Kokosmilch
50 g Kokosblütenzucker
150 g Mascarpone
200 g Himbeeren, tiefgekühlt



30 - 35 Min.



fest

1. Die Schokoladen klein hacken. Die Kokosmilch aufkochen und vom Herd nehmen. Die Schokolade, Zucker einrühren, bis sich beides vollständig aufgelöst hat. Danach der Mascarpone, Himbeeren einrühren und 30 - 35 Minuten in der Graef Eismaschine gefrieren.
2. Sobald die Graef Eismaschine stoppt, das Eis portionieren und direkt genießen.

(Alternativ das Eis in einen gefrierbeständigen Behälter streichen und mit Deckel verschließen. Vor dem großen Eisgenuss ca. 10 Minuten vorher aus dem Gefrierfach nehmen).



FROZEN JOGHURT

MIT BLAUBEEREN UND HONIG

ZUTATEN FÜR 500 ML EIS

150 ml Sahne, 33 %
150 g Blau- oder Heidelbeeren
½ Bund Zitronenmelisse
200 g Magerjoghurt 3,5 %
100 g Akazienhonig
½ Bund Zitronenmelisse



30 - 35 Min.



soft

1. Die Sahne mit Hilfe des Schneebesenaufsatzes des Graef Stabmixers steif aufschlagen. Die Hälfte der Blaubeeren in einen Mixbecher geben und mit Hilfe des Graef Stabmixers pürieren. Die Melisse verlesen und klein schneiden.
2. Joghurt, Honig, Blaubeeren-Püree, Melisse miteinander verrühren und die Hälfte der geschlagenen Sahne unterheben.
3. Anschließend in die Graef Eismaschine geben und 30 - 35 Minuten cremig gefrieren. Sobald die Graef Eismaschine stoppt, die restliche Sahne unterheben, den Frozen Joghurt in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben, portionieren und direkt genießen.



LIMONEN-BUTTERMILCH EIS

ZUTATEN FÜR 500 ML EIS

4 Bio Zitronen
50 g weißer Rohrzucker
150 g Agavendicksaft
400 ml Buttermilch
0,5 g Johannisbrotkernmehl



30 - 35 Min.



mittel

1. Die Zitronen unter fließendem Wasser heiß abwaschen, trocknen und die Schale abreiben. Danach halbieren und die Schnittflächen in Rohrzucker tauchen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, die Zitronen mit der Schnittfläche hineinlegen und 3 - 5 Minuten karamellisieren.
2. Die Zitronenhälften erkalten lassen und gründlich auspressen. Danach mit dem restlichen Rohrzucker solange verrühren bis sich dieser vollständig aufgelöst hat, mit den übrigen Zutaten verrühren und in der Graef Eismaschine 30 - 35 Minuten gefrieren.
3. Sobald die Graef Eismaschine stoppt, das Eis portionieren und direkt genießen.

(Alternativ das Eis in einen gefrierbeständigen Behälter streichen und mit Deckel verschließen. Vor dem großen Eisgenuss ca. 10 Minuten vorher aus dem Gefrierfach nehmen).



AMARENA-KIRSCH EIS

ZUTATEN FÜR 500 ML EIS

200 ml Mandelmilch
50 g blanchierte Mandeln, ohne Schale
40 g Marzipan
40 ml Mandelsirup
200 g Joghurt, mind. 10 %
6 EL Amarena Kirschen



30 - 35 Min.



fest

1. Die Mandelmilch zum Kochen bringen, Mandeln zugeben und zugedeckt ca. 20 Minuten bei niedriger Temperatur ziehen lassen. Danach in einen Mixbecher gießen und zusammen mit Marzipan, Sirup und Joghurt mit Hilfe des Graef Stabmixers grob pürieren.
2. Die Kirschen zur Eismasse geben und in der Graef Eismaschine 30 - 35 Minuten gefrieren.
3. Sobald die Graef Eismaschine stoppt, das Eis portionieren und direkt genießen.

(Alternativ das Eis in einen gefrierbeständigen Behälter streichen und mit Deckel verschließen. Vor dem großen Eisgenuss ca. 10 Minuten vorher aus dem Gefrierfach nehmen).



HASELNUSS EISWAFFEL



ZUTATEN FÜR 500 ML EIS

100 g vegane Haselnusscreme
400 ml Kokosmilch
50 ml Waldblütenhonig
0,5 g Johannisbrotkernmehl
6 g Guarkernmehl
150 g Haselnüsse, geschält
25 g brauner Rohrzucker
1 EL vegane Butter



25 - 30 Min.



fest

4 vegane Waffeln

1. Die Haselnusscreme, Kokosmilch und den Honig in einem Topf unter ständigem Rühren kurz aufkochen und herunterkühlen. Die abgekühlte Masse zusammen mit Johannisbrotkernmehl und Guarkernmehl in den Mixbecher geben und mit Hilfe des Graef Stabmixers ca. 3 - 4 Minuten cremig pürieren.
2. Danach für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit die Haselnüsse grob zerhacken. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen und die gehackten Nüsse dazugeben. Mit Rohrzucker bestreuen und bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren kurz anrösten und karamellisieren. Zum Schluss auf ein mit Backpapier ausgelegten Teller geben und auskühlen lassen.
3. Die Eismasse in die Graef Eismaschine geben und 25 - 30 Minuten gefrieren. Kurz vor Gefrierzeitende die Haselnüsse zugeben. Sobald die Graef Eismaschine stoppt, das Eis auf die Waffel portionieren und direkt genießen.

(Alternativ das Eis auf die Waffeln streichen und einfrieren. Vor dem großen Eisgenuss ca. 5 - 10 Minuten vorher aus dem Gefrierfach nehmen).



BIRNE-BASILIKUM SORBET

ZUTATEN FÜR 500 ML SORBET

3-4 reife Birnen, ca. 400 g
1 Bund Basilikum
80 g Akazienhonig
Saft von 1 Bio Zitrone
100 ml Apfelsaft
2-3 g Pektin



15 - 20 Min.



fest

1. Die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in einen Mixbecher geben. Basilikum verlesen und abzupfen und ebenso in den Mixbecher geben. Beides mit Hilfe des Graef Stabmixers mehrere Minuten sehr fein pürieren
2. In einem Topf Honig, Zitronensaft, Apfelsaft erhitzen, das Pektin hineinrühren und 1-2 Minuten ohne Hitze weiter rühren. Die Flüssigkeit zur pürierten Birne-Basilikum geben, erneut mixen und in die Graef Eismaschine geben.
3. Die Sorbet Masse 15 - 20 Minuten in der Graef Eismaschine gefrieren. Sobald die Graef Eismaschine stoppt, das Sorbet portionieren und direkt genießen.

(Alternativ das Sorbet in einen gefrierbeständigen Behälter streichen und mit Deckel verschließen. Vor dem großen Sorbetgenuss ca. 10 Minuten vorher aus dem Gefrierfach nehmen).



ZITRONENGRAS SORBET

ZUTATEN FÜR 500 ML SORBET

4 Bio Zitronen
3-4 Stangen Zitronengras
1-2 Limonen Kafirblätter
150 g Kokosblütenzucker
500 ml Wasser
3-4 g Agar Agar



35 - 40 Min.



mittel

1. Die Zitronen unter fließendem Wasser heiß abwaschen, trocknen und die Schale abreiben. Danach halbieren und die Saft auspressen.
2. Den Zitronengras der Länge nach halbieren und in kleine Stücke schneiden. Zitronensaft, Zitronengras, Limonen Kafirblätter, Zucker, Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und weiter 20 Minuten ohne Hitze ziehen lassen. Die Flüssigkeit danach durch ein Sieb gießen, erneut aufkochen und das Agar Agar einrühren. Weiter 2 - 3 Minuten ohne Hitze weiter rühren und die Sorbet Masse herunterkühlen.
3. Kalte Sorbet Masse mit dem Abrieb verrühren und 35 - 40 Minuten in der Graef Eismaschine gefrieren. Sobald die Graef Eismaschine stoppt, das Sorbet portionieren und direkt genießen.

(Alternativ das Sorbet in einen gefrierbeständigen Behälter streichen und mit Deckel verschließen. Vor dem großen Sorbetgenuss ca. 10 Minuten vorher aus dem Gefrierfach nehmen).



PASSIONSFRUCHT

MANGO SORBET

ZUTATEN FÜR 500 ML SORBET

1 reife Mango, ca. 400 g
50 g Agavendicksaft
Saft von 1 Bio Zitrone
150 Passionsfruchtsaft
1 g Johannisbrotkernmehl



15 - 20 Min.



fest

1. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch rund um den Kern abschneiden, in grobe Stücke schneiden und in den Mixbecher geben. Mit dem Graef Stabmixer mehrere Minuten sehr fein pürieren
2. In einem Topf Agavendicksaft, Zitronensaft, Passionsfruchtsaft erhitzen, das Johannisbrotkernmehl hineinrühren und 1 - 2 Minuten ohne Hitze weiter rühren. Die Flüssigkeit zur pürierten Mango geben, erneut mixen und in die Graef Eismaschine geben.
3. Die Sorbet Masse 15 - 20 Minuten in der Graef Eismaschine gefrieren. Sobald die Graef Eismaschine stoppt, das Sorbet portionieren und direkt genießen.

(Alternativ das Sorbet in einen gefrierbeständigen Behälter streichen und mit Deckel verschließen. Vor dem großen Sorbetgenuss ca. 10 Minuten vorher aus dem Gefrierfach nehmen).



GURKENSORBET

MIT MINZE

ZUTATEN FÜR 500 ML SORBET

40 g weißer Rohrzucker
120 ml Wasser
2-3 g Agar Agar
1 Bund frische Minze
1 Salatgurke, ca. 300-400 g
Saft von 1 Orange
1 Handvoll karamellisierte Mandeln



30 - 35 Min.



fest

1. Den Zucker mit Wasser in einen Topf geben und einmal aufkochen. Danach bei niedriger Hitze auf die Hälfte einkochen. Sobald die Flüssigkeit eingekocht ist, Agar Agar einrühren und 2 - 3 Minuten ohne Hitze weiter rühren.
2. Inzwischen die Minze verlesen und die Blätter abzupfen. (Einige Blättchen zum Garnieren beiseite legen.) Die Gurke unter fließendem Wasser heiß abwaschen und trocknen. Danach der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse mit einem Esslöffel herauskratzen und die Gurke in kleine Stücke schneiden.
3. Die gebundene Flüssigkeit mit Minze, Salatgurke in den Becher des Graef Standmixers geben und bei höchster Stufe 2 - 3 Minuten sehr fein pürieren. Danach die Sorbet Masse in die Graef Eismaschine gießen und 30 - 35 Minuten gefrieren.
4. Sobald die Graef Eismaschine stoppt, das Sorbet portionieren, mit Mandeln toppen und direkt genießen.

(Alternativ das Sorbet in einen gefrierbeständigen Behälter streichen und mit Deckel verschließen. Vor dem großen Sorbetgenuss ca. 10 Minuten vorher aus dem Gefrierfach nehmen).



TOMATEN

WALDBEEREN SORBET

ZUTATEN FÜR 500 ML SORBET

400 g rote Cocktailtomaten
2 Orangen
200 g gemischter TK Beerenmix
(Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren)
75 g Puderzucker



35 - 40 Min.



fest

1. Die Tomaten unter fließendem, heißem Wasser abwaschen, trocken tupfen und in den Becher des Graef Standmixers geben. Die Orangen rundherum abschälen, die Filets herausschneiden und zusammen mit dem Beerenmix ebenso in den Becher geben. Puderzucker zugeben und auf höchster Stufe, mehrere Minuten, sehr fein pürieren. (Je nach Geschmack durch ein Sieb streichen).
2. Die Sorbet Masse in die Graef Eismaschine gießen und 35 - 40 Minuten gefrieren.
3. Sobald die Graef Eismaschine stoppt, das Sorbet portionieren und direkt genießen.

(Alternativ das Sorbet in einen gefrierbeständigen Behälter streichen und mit Deckel verschließen. Vor dem großen Sorbetgenuss ca. 10 Minuten vorher aus dem Gefrierfach nehmen).



FENCHELSORBET MIT KARAMELLISIERTER WEISSER SCHOKOLADE



25 - 30 Min.

ZUTATEN FÜR 500 ML SORBET

150 g weiße Schokolade
1 Fenchel, ca. 300 g
1 Apfel
1 Limette
150 ml Wasser
1-2 g Pektin



fest

1. Die Schokolade klein hacken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im Ofen bei 140°C Ober-/Unterhitze ca. 17 - 20 Minuten auf Sicht braun karamellisieren. Danach herausnehmen und die überschüssige Kakaobutter mit Küchenkrepp abtupfen.
2. Das Fenchelgrün entfernen und beiseite geben. Den Fenchel danach vierteln, entkernen und grob würfeln. Den Apfel schälen, der Länge nach vierteln, das Kerngehäuse entfernen und ebenso schneiden.
3. Limettensaft, Wasser, 2/3 der Schokolade, Fenchel- und Apfelwürfel in einen kleinen Topf geben und bei kleiner-mittlerer Hitze ca. 20 Minuten weich garen. Kurz vor Garzeitende das Pektin zugeben, unter Rühren 2 - 3 Minuten mitkochen und die Masse mit Hilfe des Graef Standmixers mehrere Minuten sehr fein pürieren. Danach herunterkühlen.
4. Die Sorbet Masse in die Graef Eismaschine geben und 25 - 30 Minuten gefrieren. Sobald die Graef Eismaschine stoppt, das Sorbet portionieren, mit Schokolade-Fenchelgrün toppen und direkt genießen.

(Alternativ das Sorbet in einen gefrierbeständigen Behälter streichen und mit Deckel verschließen. Vor dem großen Sorbetgenuss ca. 10 Minuten vorher aus dem Gefrierfach nehmen).



WASSERMELONEN SLUSH

ZUTATEN FÜR 1 L SLUSH

900 g Wassermelone, kernarm
Saft von 1 Zitrone
80 g Wassermelonen Sirup



25 - 30 Min.



soft

1. Die Wassermelone rundherum abschälen, in grobe Stücke schneiden und mit Hilfe eines Standmixers, sehr fein pürieren. Zitronensaft, Sirup zugeben und erneut kurz mixen.
2. Die Masse in die Graef Eismaschine geben und 25 - 30 Minuten gefrieren.
3. Das Slush in eisgekühlte Gläser verteilen und sofort genießen.



WALDMEISTER

VANILLE SLUSH

ZUTATEN FÜR 1 L SLUSH

100 g Agavendicksaft
Saft von 2 Limetten
1 TL Vanilleextrakt
180 ml Bio Waldmeister Sirup
600 ml Wasser



25 - 30 Min.



soft

1. Den Agavendicksaft, Limettensaft, Vanilleextrakt, Sirup und Wasser aufkochen, durch ein Sieb gießen und vollständig herunterkühlen.
2. Die Masse in die Graef Eismaschine geben und 25 - 30 Minuten gefrieren.
3. Das Slush in eisgekühlte Gläser verteilen und sofort genießen.

Table of Contents

Vanilla ice-cream (with sea salt and olive oil)	47
Coconut-lime ice cream	49
Chocolate cookie ice cream	51
Date toffee ice cream	53
Cheesecake ice cream with shortbread biscuit	55
Raspberry mascarpone ice cream	59
Frozen yoghurt with blueberries and honey	61
Lime buttermilk ice cream	63
Amarena cherry ice cream	65
Hazelnut ice cream cone	67
Pear and basil sorbet	69
Lemongrass sorbet	71
Passion fruit mango sorbet	73
Cucumber sorbet with mint	75
Tomato wild berry sorbet	77
Fennel sorbet with caramelised white chocolate	79
Watermelon slush	81
Woodruff vanilla slush	83

Graef online



graef.de



graef-club.de



GRAEF global



@graef_global



gebrgraef



graef_global

Our most delicious recipes for your ice cream cravings

Whether in summer or winter - ice cream is always a favourite. With our ice cream maker and its many settings, you can now make your favourite ice cream quickly and easily at home. With the unique cream control, you decide how creamy or firm you want the ice cream to be. There are no limits to your creativity when it comes to homemade soft ice cream, sorbet or milk ice cream in your own gelateria. You can also use other appliances from the Graef world of enjoyment, such as our dehydrators or hand blenders for home-made ice cream. Dried fruit or nuts, chopped in the Graef blender or chopper, give your ice cream creation that very special crunchy bite – and all without any additives.

To get you started, we have a few basic recipes for you in this recipe book.

Have fun preparing and enjoying!

The freezer times are only approximate. Various factors such as the quantity, ingredients and their temperature, and also the ambient temperature affect these times. You can choose between different programmes or a time setting. The machine stops when a certain firmness is reached or after the pre-set time.



More information about
the ice cream maker

Author: Culinary Art
Photos: Studio Neubauer, Stoll Fotodesign



VANILLA ICE-CREAM

(with sea salt and olive oil)

INGREDIENTS FOR 500 ML OF ICE CREAM

250 ml cream
250 ml milk
1 vanilla pod
4 egg yolks, size M
100 ml forest blossom honey



35 - 40 min.



firm

Optional:

½ tsp sea salt
3-4 tbsp olive oil

1. Prepare the base by bringing the milk and cream to the boil. Cut the vanilla pod in half lengthwise, scrape out the pulp and chop the pod. Add the vanilla and leave to stand at a low temperature for 10-15 minutes. (It is best to leave it in the fridge overnight.)
2. Whisk the egg yolks and sugar together. Add the liquid while stirring, first drop by drop and then continuously. Then pour into the saucepan and stir at a medium temperature with the spatula until the ice cream mixture begins to set. (Approx. 82 °C - 85 °C).
3. Pour the ice cream mixture through a sieve, cool and freeze in the Graef ice cream maker for 35-40 minutes.
4. As soon as the Graef ice cream maker stops, portion the ice cream. If you wish, sprinkle with salt and enjoy the olive oil straight away.

(Alternatively, transfer the ice cream to a freezer-proof container and seal with a lid. Remove from the freezer about 10 minutes before you want to enjoy the ice cream).



COCONUT-LIME ICE CREAM

INGREDIENTS FOR 500 ML OF ICE CREAM

Zest and juice of 1 organic lime
120 g blossom honey
350 ml coconut milk, sweetened
3 g agar agar
3-4 tbsp roasted grated coconut



35 - 40 min.



medium

1. Wash the limes with hot water, dry them and grate the zest.
2. Squeeze the juice into a small saucepan and bring to the boil together with the honey and coconut milk. As soon as the liquid boils, stir in the agar-agar and continue stirring for 2-3 minutes without heat. Then pour through a sieve and cool the liquid.
3. Stir lime zest and coconut flakes into the liquid and freeze in the Graef ice cream maker for 35 - 40 minutes.
4. As soon as the Graef ice cream maker stops, portion the ice cream and enjoy right away.

(Alternatively, transfer the ice cream to a freezer-proof container and seal with a lid. Remove from the freezer about 10 minutes before you want to enjoy the ice cream).



CHOCOLATE COOKIE ICE CREAM

INGREDIENTS FOR 500 ML OF ICE CREAM

50 g sugar
350 ml cream
50 g milk chocolate
100 ml milk
2 tbsp unsweetened cocoa powder
95 ml caramel syrup
12 chocolate cookies



35 - 40 min.



medium

1. Caramelise the sugar in a saucepan until golden brown and then deglaze with cream. Simmer the cream at a medium temperature until the caramelised sugar has completely dissolved.
2. Chop the chocolate into small pieces. Stir the milk, chocolate and cocoa powder into the cream and add caramel syrup to taste.
3. Pour the ice cream mix through a sieve and cool. Pour the mix into the Graef ice cream maker and freeze for 30 - 35 minutes. Coarsely crumble 4 cookies. Add the crumbled cookies just before the end.
4. As soon as the Graef ice cream maker stops, spread the ice cream in portions between two cookies and enjoy immediately.

(Alternatively, prepare all the cookies and remove them from the freezer 5 minutes before you want to enjoy the ice cream).



DATE TOFFEE ICE CREAM

INGREDIENTS FOR 500 ML OF ICE CREAM

300 ml almond milk
1 tsp unsweetened cocoa powder
80 g nougat
150 g dates, pitted
50 g almonds



35 - 40 min.



firm

- 1.** For the mix, bring the almond milk to the boil, add the cocoa powder and stir until it has completely dissolved.
- 2.** Add the remaining ingredients, purée very finely using the Graef hand blender and freeze in the Graef ice cream maker for 35 - 40 minutes.
- 3.** As soon as the Graef ice cream maker stops, portion the ice cream and enjoy right away.

(Alternatively, transfer the ice cream to a freezer-proof container and seal with a lid. Remove from the freezer about 10 minutes before you want to enjoy the ice cream).



CHEESECAKE ICE CREAM

WITH SHORTBREAD BISCUIT

INGREDIENTS FOR 500 ML OF ICE CREAM

25 g butter
50 g brown sugar
50 g acacia honey
2 organic oranges
250 g quark
150 g yogurt
1 pinch cinnamon powder
12 shortbread biscuits



30 - 35 min.



medium

1. Melt the butter in a saucepan, add the sugar and honey. Wash the oranges with hot water, dry them and grate the zest. Squeeze the oranges and add them to the saucepan. Remove from the heat and stir until the sugar has dissolved. Then stir in the zest, quark, yoghurt and cinnamon.
2. Pour the mix into the Graef ice cream maker and freeze for 30 - 35 minutes. Crumble the shortbread biscuits just before the end and sprinkle over the top.
3. As soon as the Graef ice cream maker stops, portion the ice cream and enjoy right away.

(Alternatively, transfer the ice cream to a freezer-proof container and seal with a lid. Remove from the freezer about 10 minutes before you want to enjoy the ice cream).



BANANA MILK ICE CREAM

INGREDIENTS FOR 500 ML OF ICE CREAM

2 bananas, approx. 160 g pulp
60 g blossom honey
300 ml almond milk
100 ml lactose-free cream
1 teaspoons vanilla extract



35 - 40 min.



firm

1. Peel the bananas and cut them into pieces.
2. Put all the ingredients in the blender jug, purée very finely using the Graef hand blender and freeze in the Graef ice cream maker for 35 - 40 minutes.
3. As soon as the Graef ice cream maker stops, portion the ice cream and enjoy right away.

(Alternatively, transfer the ice cream to a freezer-proof container and seal with a lid. Remove from the freezer about 10 minutes before you want to enjoy the ice cream).



RASPBERRY

MASCARPONE ICE CREAM

INGREDIENTS FOR 500 ML OF ICE CREAM

100 g white chocolate
200 ml coconut milk
50 g coconut blossom sugar
150 g mascarpone
200 g frozen raspberries



30 - 35 min.



firm

1. Chop the chocolate into small pieces. Boil the coconut milk and remove from the stove. Stir in the chocolate and sugar until both have completely dissolved. Then stir in the mascarpone and raspberries, and freeze in the Graef ice cream maker for 30 - 35 minutes.
2. As soon as the Graef ice cream maker stops, portion the ice cream and enjoy right away.

(Alternatively, transfer the ice cream to a freezer-proof container and seal with a lid. Remove from the freezer about 10 minutes before you want to enjoy the ice cream).



FROZEN YOGHURT

WITH BLUEBERRIES AND HONEY

INGREDIENTS FOR 500 ML OF ICE CREAM

150 ml whipping cream, 33% fat
150 g blueberries or bilberries
½ bunch lemon balm
200 g low-fat yoghurt, 3.5% fat
100 g acacia honey
½ bunch lemon balm



30 - 35 min.



soft

1. Whip the cream until stiff using the whisk attachment of the Graef hand blender. Put half of the blueberries in a mixing cup and purée with the help of the Graef hand blender. Pick the lemon balm and chop.
2. Mix the yoghurt, honey, blueberry purée and lemon balm together and fold in half of the whipped cream.
3. Then pour into the Graef ice cream maker and freeze for 30-35 minutes until creamy. As soon as the Graef ice cream maker stops, fold in the remaining cream, put the frozen yoghurt in a piping bag with a star-shaped nozzle, pour into portions and enjoy right away.



LIME BUTTERMILK ICE CREAM

INGREDIENTS FOR 500 ML OF ICE CREAM

4 organic lemons
50 g white cane sugar
150 g agave syrup
400 ml butter milk
0.5 g locust bean gum



30 - 35 min.



medium

1. Wash the lemons with hot water, dry them and grate the zest. Then cut them in half and dip the cut surfaces into the cane sugar. Heat a non-stick pan, place the lemons with the cut surface facing downwards and caramelize for 3 - 5 minutes.
2. Allow the lemon halves to cool and then squeeze thoroughly. Then mix with the remaining cane sugar until it has completely dissolved; mix with the remaining ingredients and freeze in the Graef ice cream maker for 30 - 35 minutes.
3. As soon as the Graef ice cream maker stops, portion the ice cream and enjoy right away.

(Alternatively, transfer the ice cream to a freezer-proof container and seal with a lid. Remove from the freezer about 10 minutes before you want to enjoy the ice cream).



AMARENA CHERRY ICE CREAM

INGREDIENTS FOR 500 ML OF ICE CREAM

200 ml almond milk
50 g blanched almonds, shelled
40 g marzipan
40 ml almond syrup
200 g yoghurt, at least 10% fat
6 tbsp Amarena cherries



30 - 35 min.



firm

1. Bring the almond milk to the boil, add the almonds, cover and leave to stand for about 20 minutes at a low temperature. Then pour into a blender and, using the Graef hand blender, coarsely purée together with the marzipan, syrup and yoghurt.
2. Add the cherries to the ice cream mixture and freeze in the Graef ice cream maker for 30 - 35 minutes.
3. As soon as the Graef ice cream maker stops, portion the ice cream and enjoy right away.

(Alternatively, transfer the ice cream to a freezer-proof container and seal with a lid. Remove from the freezer about 10 minutes before you want to enjoy the ice cream).



HAZELNUT ICE CREAM CONE



INGREDIENTS FOR 500 ML OF ICE CREAM

100 g vegan hazelnut cream
400 ml coconut milk
50 ml forest blossom honey
0.5 g locust bean gum
6 g guar gum
150 g hazelnuts, peeled
25 g white cane sugar
1 tbsp vegan butter



25 - 30 min.



firm

4 vegan cones

1. Bring the hazelnut cream, coconut milk and honey to a boil in a saucepan, stirring constantly, and let cool. Put the cooled mix together with the locust bean gum and guar gum in the blender and purée with the help of the Graef hand blender for about 3 - 4 minutes until creamy.
2. Then place in the refrigerator for about 20 minutes. In the meantime, coarsely chop the hazelnuts. Melt the butter in a saucepan and add the chopped nuts. Sprinkle with cane sugar and roast briefly at medium heat, stirring constantly, to caramelise. To finish, place on a plate lined with baking paper and leave to cool.
3. Pour the mix into the Graef ice cream maker and freeze for 25 - 30 minutes. Add the hazelnuts shortly before the end of the freezing time. As soon as the Graef ice cream maker stops, portion the ice cream onto the waffle and enjoy right away.

(Alternatively, spread the ice cream onto the cones and freeze. Remove from the freezer about 5 - 10 minutes before you want to enjoy the ice cream).



PEAR AND BASIL SORBET

INGREDIENTS FOR 500 ML OF SORBET

3-4 ripe pears, approx. 400 g
1 bunch basil
80 g acacia honey
Juice from 1 organic lemon
100 ml apple juice
2-3 g pectin



15 - 20 min.



firm

1. Peel and quarter the pears, remove the core and place in a blender jug. Pick the basil leaves and add to the blender jug. Purée both ingredients very finely for several minutes using the Graef hand blender.
2. In a saucepan, heat the honey, lemon juice and apple juice, stir in the pectin and continue stirring for 1 - 2 minutes without heat. Add the liquid to the pureed pear and basil, blend again and pour into the Graef ice cream maker.
3. Freeze the sorbet mixture in the Graef ice cream maker for 15 - 20 minutes. As soon as the Graef ice cream maker stops, portion the sorbet and enjoy right away.

(Alternatively, transfer the sorbet to a freezer-proof container and seal with a lid. Remove from the freezer about 10 minutes before you want to enjoy the sorbet).



LEMONGRASS SORBET

INGREDIENTS FOR 500 ML OF SORBET

4 organic lemons
3-4 stalks of lemongrass
1-2 limes kafir leaves
150 g coconut blossom sugar
500 ml water
3- 4 g agar agar

 35 - 40 min.

 medium

1. Wash the lemons with hot water, dry them and grate the zest. Then cut in half and press out the juice.
2. Cut the lemongrass in half lengthwise and then into small pieces. Bring the lemon juice, lemongrass, lime kaffir leaves, sugar and water to a boil in a saucepan and then let steep for another 20 minutes without heat. Then pour the liquid through a sieve, bring to a boil again and stir in the agar agar. Continue stirring for 2-3 minutes without heat and allow the sorbet mix to cool.
3. Mix the cold sorbet mixture with the zest and freeze in the Graef ice cream maker for 35 - 40 minutes. As soon as the Graef ice cream maker stops, portion the sorbet and enjoy right away.

(Alternatively, transfer the sorbet to a freezer-proof container and seal with a lid. Remove from the freezer about 10 minutes before you want to enjoy the sorbet).



PASSION FRUIT MANGO SORBET

INGREDIENTS FOR 500 ML OF SORBET

1 ripe mango, approx. 400 g
50 g agave syrup
Juice from 1 organic lemon
150 g passion fruit juice
1 g locust bean gum



15 - 20 min.



firm

1. Peel the mango, cut away the flesh around the stone, cut into chunks and place in a blender jug. Purée very finely for several minutes using the Graef hand blender.
2. In a saucepan, heat the agave syrup, lemon juice and passion fruit juice, stir in the locust bean gum and continue stirring for 1 - 2 minutes without heat. Add the liquid to the pureed mango, blend again and pour into the Graef ice cream maker.
3. Freeze the sorbet mixture in the Graef ice cream maker for 15 - 20 minutes. As soon as the Graef ice cream maker stops, portion the sorbet and enjoy right away.

(Alternatively, transfer the sorbet to a freezer-proof container and seal with a lid. Remove from the freezer about 10 minutes before you want to enjoy the sorbet).



CUCUMBER SORBET

WITH MINT

INGREDIENTS FOR 500 ML OF SORBET

40 g white cane sugar
120 ml water
2- 3 g agar agar
1 bunch fresh mint
1 cucumber, approx. 300-400 g
Juice of 1 orange
1 handful of caramelised almonds



30 - 35 min.



firm

1. Put the sugar and water in a saucepan and bring to the boil. Then reduce by half over a low heat. As soon as the liquid boils, stir in the agar-agar and continue stirring for 2 - 3 minutes without heat.
2. In the meantime, sort the mint and pluck the leaves. (Set aside a few leaves for garnish.) Rinse the cucumber with hot water from the tap and dry. Then cut it in half lengthwise, scrape out the core with a tablespoon and cut the cucumber into small pieces.
3. Put the liquid with the mint and cucumber in the beaker of the Graef blender and purée very finely at the highest speed for 2 - 3 minutes. Pour the sorbet mix into the Graef ice cream maker and freeze for 30 - 35 minutes.
4. As soon as the Graef ice cream maker stops, portion the sorbet, top with almonds and enjoy right away.

(Alternatively, transfer the sorbet to a freezer-proof container and seal with a lid. Remove from the freezer about 10 minutes before you want to enjoy the sorbet).



TOMATO

WILD BERRY SORBET

INGREDIENTS FOR 500 ML OF SORBET

400 g red cherry tomatoes
2 oranges
200 g mixed frozen berries
(raspberries, blackberries, redcurrants)
75 g icing sugar



35 - 40 min.



firm

1. Rinse the tomatoes under hot running water, pat them dry and put them in the beaker of the Graef blender. Peel the oranges all around, cut out the fillets and add them to the beaker along with the berry mix. Add icing sugar and purée very finely at the highest speed for several minutes. (Strain through a sieve if you like).
2. Pour the sorbet mix into the Graef ice cream maker and freeze for 35 - 40 minutes.
3. As soon as the Graef ice cream maker stops, portion the sorbet and enjoy right away.

(Alternatively, transfer the sorbet to a freezer-proof container and seal with a lid. Remove from the freezer about 10 minutes before you want to enjoy the sorbet).



FENNEL SORBET WITH CARAMELISED WHITE CHOCOLATE



25 - 30 min.

INGREDIENTS FOR 500 ML OF SORBET



firm

150 g white chocolate
1 fennel, approx. 300 g
1 apple
1 lime
150 ml water
1-2 g pectin

1. Chop the chocolate into small pieces and place on a baking tray lined with baking paper. Caramelize in the oven at 140 deg.C top/bottom heat for about 17 - 20 minutes, checking occasionally. Then remove and dab off the excess cocoa butter with kitchen paper.
2. Remove the fennel greens and set aside. Then quarter the fennel, remove the seeds and cut into coarse cubes. Peel the apple, quarter lengthwise, remove the core and cut in the same way.
3. Put the lime juice, water, 2/3 of the chocolate, fennel and apple cubes in a small saucepan and simmer at low-medium heat for about 20 minutes until soft. Shortly before the end of cooking time, add the pectin, stir for 2 - 3 minutes and purée the mix very finely for several minutes using the Graef blender. Then cool down.
4. Pour the sorbet mix into the Graef ice cream maker and freeze for 25 - 30 minutes. As soon as the Graef ice cream maker stops, portion the sorbet, top with chocolate
-fennel green and enjoy right away.

(Alternatively, transfer the sorbet to a freezer-proof container and seal with a lid. Remove from the freezer about 10 minutes before you want to enjoy the sorbet).



WATERMELON SLUSH

INGREDIENTS FOR 1 L OF SLUSH

900 g watermelon, seedless

Juice of 1 lemon

80 g watermelon syrup



25 - 30 min.



soft

1. Peel the watermelon all around, cut into large pieces and purée very finely using a blender. Add the lemon juice and syrup and blend again for a short time.
2. Pour the mix into the Graef ice cream maker and freeze for 25 - 30 minutes.
3. Pour the slush into iced glasses and enjoy right away.



WOODRUFF

VANILLA SLUSH

INGREDIENTS FOR 1 L OF SLUSH

100 g agave syrup
Juice of 2 limes
1 teaspoons vanilla extract
180 ml organic woodruff syrup
600 ml water

 25 - 30 min.

 soft

1. Bring the agave syrup, lime juice, vanilla extract, syrup and water to the boil, pour through a sieve and allow to stand until completely cold.
2. Pour the mix into the Graef ice cream maker and freeze for 25 - 30 minutes.
3. Pour the slush into iced glasses and enjoy right away.



Seit 1920

Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Donnerfeld 6
59757 Arnsberg

Tel. 0 29 32 / 97 03 - 677
Fax 0 29 32 / 97 03 - 90

Email: service@graef.de
www.graef.de