

# Inhalt

<b>Auf ins eiskalte Vergnügen!</b> .....	7
Köstlich kühle Kindheitserinnerungen .....	7
Veganes Eis – natürlich selbst gemacht .....	8
<b>Kleine Eistheorie</b> .....	10
Schritt für Schritt zu cremigem Eis .....	11
Pflanzendrinks als Grundlage .....	11
Süßes und Aromatisches für den feinen Geschmack .....	12
Rein pflanzliche Bindemittel .....	14
Feine Zutaten fürs gewisse Extra .....	14
Zarter Schmelz ohne Eismaschine .....	15
Aufbewahrung und Haltbarkeit .....	16
Die beste Serviertemperatur .....	17
<b>Praktische Helfer in der heimischen Gelateria</b> .....	18
Eismaschinen .....	18
Passiv gekühlte Eismaschinen .....	19
Aktiv gekühlte Eismaschinen .....	19
Pürierstab .....	21
Küchenmaschine und elektrischer Standmixer .....	21
Eisportionierer .....	22
Elektrisches Waffeleisen .....	23
Förmchen für Eis am Stiel .....	23
<b>Kleine Warenkunde</b> .....	25
Agavendicksaft .....	25
Ahornsirup .....	25
Cashewnüsse .....	26
Guarkernmehl .....	27
Johannisbrotkernmehl und Carobpulver .....	28

Kakaonibs .....	29
Kokosmilch .....	29
Kokosöl .....	30
Puderzucker aus Roh-Rohrzucker .....	31
Sojajoghurt .....	31
<b>Hinweise zu den Rezepten .....</b>	<b>33</b>
Vegane Zutaten .....	33
Pflanzliche Milch oder Sahne .....	33
Zu den Zubereitungszeiten .....	33
Auf Sauberkeit achten .....	34
Zu den Backtemperaturen .....	34
Zubereitung mit und ohne Eismaschine .....	35
<b>Rezepte</b>	
Cremeeis .....	36
Sojajoghurteis .....	56
Parfaits .....	70
Rohkosteis .....	82
Eishäppchen, Eiskonfekt und Eistörtchen .....	94
Eis am Stiel .....	110
Geeiste Getränke .....	124
Sorbets und Granitas .....	136
Eisgarnituren und Eissaucen .....	148
<b>Die Autorin .....</b>	<b>171</b>
<b>Rezeptregister</b>	
Rezeptverzeichnis alphabetisch .....	172
Rezeptverzeichnis nach Kapiteln .....	176