

Sommer im Kopf, Eis in der Hand: 31 ungewöhnliche Eisrezepte



Jeder liebt Eis! Und für jeden gibt es die perfekte Sorte. Egal, ob du dein Eis lieber am Stiel hast, es als cremige Kugel in der Waffel sitzen soll oder du dem Nicecream-Trend verfallen bist - unsere Blogger haben für dich ihre Geheimtipps abseits von Vanille, Schoko und Erdbeer preisgegeben. So ist für dich ab jetzt jeden Tag Sommer!

Handlich, hübsch und lecker: Eis am Stiel

Joghurt-Chia-Eis mit Himbeeren

Chia-Samen kommen ab jetzt nicht mehr nur in Pudding, Porridge und Co. In Lea's veganem Joghurt-Eis am Stiel sorgen sie zusammen mit Himbeerstückchen für ein hübsches Muster. [Zum Rezept](#)



Joghurt-Chia-Eis mit Himbeeren © Lea Green | Veggies

Gurken-Zitronen-Eis am Stiel

Erfrischen kann nicht nur Zitroneneis, auch Gurke sorgt an schwülen Sommertagen für die perfekte Abkühlung. Für dieses Eis verwendet Irina außerdem nicht mehr als 5 Zutaten, so kann dein Eisvergnügen mit wenig Aufwand starten. [Zum Rezept](#)

Sommer im Kopf, Eis in der Hand: 31 ungewöhnliche Eisrezepte



Gurken-Zitronen-Eis am Stiel © Irina Lauterbach | lecker macht laune

Johannisbeer-Joghurt-Popsicles

Egal, ob du Ribisel sagst oder Johannisbeeren, dieses Eis solltest du dir nicht entgehen lassen. Fruchtpuree und Joghurt füllst du abwechselnd in die Förmchen, so werden diese Kreationen zu echten Hinguckern. [Zum Rezept](#)



Johannisbeer-Joghurt-Popsicles © Catrin Neumayer | CookingCatrin

Sauerrahm-Rhabarber-Eis

Hübsch geschichtet und das Topping ist auch schon inklusive: Durch Saure Sahne wird dieses Eis zu einem nahen Verwandten des Frozen Joghurt - und wer kann dem schon widerstehen? Pistazien und Rhabarbersirup bilden nicht nur farblich, sondern auch geschmacklich den Höhepunkt. [Zum Rezept](#)



Sauerrahm-Rhabarber-Eis © Jennifer Mönchmeier | Monsieurmuffin

Eis am Stiel mit Joghurt und Johannisbeeren

Joghurt liebt Johannisbeeren. Und jetzt sind sie für immer vereint als Eis am Stiel. Zumindest solange bis du sie vernascht hast. Je nachdem, wie du die Frucht- und Joghurtmasse einfüllst, ergeben sich wunderschöne Muster. [Zum Rezept](#)

Sommer im Kopf, Eis in der Hand: 31 ungewöhnliche Eisrezepte



Eis am Stiel mit Joghurt und Johannisbeeren © Ines Karlin
| Münchner Küche

Erdbeereis mit Sake

Zitronenlimo trifft fruchtige Erdbeeren trifft chinesischen Reiswein: Alkohol tut Erdbeeren immer gut! In dieses Eis am Stiel bringt Sake eine verführerische Note, die leicht süchtig macht. [Zum Rezept](#)



Erdbeereis mit Sake © Anne Philipp | A cake a day

Safteis

Es ist Sonntag und die Sonne scheint unerwartet den ganzen Tag. Das konnte ja niemand ahnen. Wie gut, dass du dieses Safteis ganz spontan aus deinen Lieblingssäften zaubern kannst. Sylvana nutzt einfach Pappbecher statt Eisförmchen und lädt gleich noch all ihre Freunde zur Safteiparty ein. [Zum Rezept](#)



Safteis © Sylvana Kiehr | Sylvie's Lifestyle

Sommer im Kopf, Eis in der Hand: 31 ungewöhnliche Eisrezepte

Veganes Oreo-Kokos-Eis am Stiel

Huch, was ist das denn? Da sind ja Oreos im Eis versteckt! Mit diesem Eis am Stiel machst du deine Gäste garantiert zu den glücklichsten Sommerkindern. Für die Zubereitung brauchst du nur 3 Zutaten und die Vorarbeit macht auch noch Spaß. [Zum Rezept](#)



[Veganes Oreo-Kokos-Eis am Stiel](#)

Extra nice: Vegane Nicecream

Nicecream mit Kokosmilch

Nicecream - hinter diesem hübschen Namen steckt cremiges Eis mit einem noblen Gedanken: Denn dieser Eistrend basiert auf gefrorenen Früchten (meistens Bananen), die mit allerlei Leckereien variiert werden. Denise liebt diese Grundvariante mit Kokosmilch, die du super mit frischen Früchten garnieren kannst. [Zum Rezept](#)



[Nicecream mit Kokosmilch](#) © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Cherry Nicecream

Dunkelrot, prall und zuckersüß: Süßkirschen sind der Höhepunkt jedes Sommers. Mehr als die roten Lieblingsfrüchte und reife Bananen braucht es deshalb auch nicht, um diese unglaublich fruchtige Eisvariante zuhause zuzubereiten. Hier werden selbst Clean-Eater verzaubert. [Zum Rezept](#)

Sommer im Kopf, Eis in der Hand: 31 ungewöhnliche Eisrezepte



Cherry Nicecream © Anika Launert | Nikes Herz tanzt

Triple Chocolate Nicecream

Gut für die Tiere, gut für deine Seele: Dieses vegane Schokoeis auf Basis von gefrorenen Bananen sorgt mit Brownie Bites und Schokostückchen für rundum vollkommenes Eisvergnügen bei allen Chocaholics. [Zum Rezept](#)



Triple Chocolate Nicecream © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

Schwarze Nicecream

Das Geheimnis dieses dunklen Eises lässt sich ganz schnell lüften. Denn dahinter verbirgt sich ganz klassische Nicecream mit Banane und Kokosmilch. Durch Aktivkohle verwandelt sie sich in mysteriöses Schwarz, dass dieses Eis auf jeden Fall instagramreif macht. [Zum Rezept](#)

Sommer im Kopf, Eis in der Hand: 31 ungewöhnliche Eisrezepte



Schwarze Nicecream © Verena Pelikan | Sweets & Lifestyle

Himbeer-Kokosmilch-Eis mit Zitronenmelisse

Noch Sorbet oder schon cremiges Eis? Kokosmilch macht dieses Himbeereis in jedem Fall zu einer veganen, leicht exotischen Erfrischung für Zwischendurch. Kaja nutzt als Basis nichts weiter als gefrorene Himbeeren und ihre Küchenmaschine. [Zum Rezept](#)



Himbeer-Kokosmilch-Eis mit Zitronenmelisse © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Klassiker neu gedacht: Gelatto, Frozen Joghurt und Co.

Kamillen-Eis mit Honig und Orangen-Müsli-Crunch

Das Rezept, das Kamille endlich aus der Ich-bin-krank-Schublade holt: In den USA ist Kamilleneis schon länger ein Trendthema, Verena rehabilitiert die Heilpflanze jetzt auch bei deutschen Kochfreunden. Dem Eis verleiht sie einen blumigen Geschmack, der uns alle zu Blumenkindern werden lässt. [Zum Rezept](#)

Sommer im Kopf, Eis in der Hand: 31 ungewöhnliche Eisrezepte



Kamillen-Eis mit Honig und Orangen-Müsli-Crunch © Verena Wohlleben | Nicest Things

Peanutbutter Chocolate Chip Eis

Du bist verrückt nach Eis mit Peanutbutter Cups? Leider sind die kleinen Schokotöpfchen mit Erdnussbutterfüllung in Deutschland schwer zu bekommen. Gut, dass Ela sich eine Alternative für dich überlegt hat, die du einfach zuhause zubereiten kannst. [Zum Rezept](#)



Peanutbutter Chocolate Chip Eis © Ela | Transglobal Pan Party

Matcha Eis mit Ei

Ein leckeres Matcha Eis, das auch noch richtig cremig ist? Kondensmilch und Eigelb sorgen dafür, dass dieses Eis garantiert zartschmelzend auf deiner Zunge zergeht. Dieser exotische Eisgenuss wird sich auch abseits deines Asia-Dinner-Repertoires fest auf deinem Speiseplan etablieren - versprochen! [Zum Rezept](#)

Sommer im Kopf, Eis in der Hand: 31 ungewöhnliche Eisrezepte



Matcha Eis mit Ei © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Matcha Eis ohne Ei

Wenn du Matcha Eis wirklich intensiv magst, ist diese Variante zu empfehlen. Antonia verzichtet auf Eigelb und vereinfacht so die Zubereitung. So kommst du auch als Gelatto-Einsteiger sicher zu einem leckeren Ergebnis. [Zum Rezept](#)



Matcha Eis ohne Ei © Antonia Klocke | Antonellas Backblog

Tonka-Eis mit Rhabarbercurd

Heilend und aphrodisierend, das alles soll die Tonka-Bohne sein. Ihr Geschmack ist wie die Deluxe-Version von Vanille. Hinzukommen feine Noten von Muskat, Zimt und

südamerikanischer Exotik. Christine toppt ihr erstes selbstgemachtes Eis ohne Eismaschine nach dem ersten Frieren mit selbstgemachtem Rhabarbercurd und rosa Baisers - zum Niederknien! [Zum Rezept](#)



Tonka-Eis mit Rhabarbercurd © Christine Garcia Urbina | trickytine

Frozen Yogurt Berry Bites

Nicht cremig als Kugel, aber dafür cremig als Splitter: Super schnell vorbereiten, ab in den Froster und dann in schöne Splitter brechen: Diese Frozen Yogurt Bites aus griechischem Joghurt bleiben durch den hohen Fettgehalt auch gefroren noch zartschmelzend. Dank Agavendicksaft eignet sich das Rezept auch für Clean Eater. [Zum Rezept](#)

Sommer im Kopf, Eis in der Hand: 31 ungewöhnliche Eisrezepte



Frozen Yogurt Berry Bites © Marlene Rissi | Marlene's sweet things

Aprikose-Rosmarin-Eis

Wenn dir Sorbet auch einfach nicht cremig genug ist, wird dir dieses Aprikosen-Eis alle Wünsche erfüllen. Denn die Basis bildet eine ganz klassische Eismasse mit Sahne und Ei. Der leicht herbe Rosmarin ergänzt die Aprikose hervorragend. [Zum Rezept](#)



Aprikose-Rosmarin-Eis © Sabine Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

Haselnusseis mit Balsamico

Balsamico kann so viel mehr als nur Salatdressings und Tomate-Mozzarella pimpen. In diesem Eis verleiht er den gerösteten Haselnüssen eine geschmackliche Tiefe, von der dein bisheriges Lieblingseis sicher nur träumen kann. [Zum Rezept](#)

Sommer im Kopf, Eis in der Hand: 31 ungewöhnliche Eisrezepte



Haselnusseis mit Balsamico © Jennifer Stein | Tulpentag

Veganes Schokoladeneis mit Datteln

Cashewmilch, Kokosmilch und Datteln ergeben was? Na die Basis für unglaublich zartschmelzendes Schokoeis, das jeden Veganer in den siebten Schokohimmel versetzen wird! Natürlich dürfen auch die Schokostückchen nicht fehlen. Und ihr Rezept für selbstgemachte Cashewmilch gibt Anna dir obendrauf. [Zum Rezept](#)



Veganes Schokoladeneis mit Datteln © Anna Röpfl | Teigliebe

Sesameis

Wenn du auch zu denjenigen gehörst, die beim Asiaten zuerst nach dem Sesameis in der Speisekarte suchen, dann hast du hier endlich das passende Rezept gefunden, das du auch leicht zuhause machen kannst. Der leicht gräuliche Ton ist dabei ganz typisch und kann mit den mildereren weißen Sesamkörnern aufgehellt werden. [Zum Rezept](#)

Sommer im Kopf, Eis in der Hand: 31 ungewöhnliche Eisrezepte



Sesameis © Daniela Luginsland | ulla trulla backt und bastelt

Zimtparfait mit Mandelkrokant

Keine Eismaschine, keine Eisförmchen - dieses Parfait gibst du zum Frieren einfach in eine Kastenform. Cremig wird es von ganz allein. Durch Krokant und Zimt ist es ein hervorragender Dessert-Kandidat für dein nächstes Dinner und leckeren Eisgenuss in den kälteren Jahreszeiten. [Zum Rezept](#)



Zimtparfait mit Mandelkrokant © Anna Liebel | Was esse ich heute

Mandel-Rum-Eis - vegan & zuckerfrei

Kein Zucker, dafür reife Banane und Datteln: Dieses Eis schmeckt durch Rum und Mandeln super edel und bildet den perfekten Abschluss für jedes Dinner. Dazu passen schöne reife Früchte wie Feigen, Brombeeren oder Johannisbeeren. [Zum Rezept](#)



Sommer im Kopf, Eis in der Hand: 31 ungewöhnliche Eisrezepte

Mandel-Rum-Eis - vegan & zuckerfrei © Corinna Frei | Schüsselglück

Schokoladen-Feigen-Eis mit Pistazien

Pistazienkrokant trifft auf veganes Schokoeis, das auch noch mit reiner Fruchtsüße auskommt. So hat dein schlechtes Gewissen wirklich nicht mehr viel zu melden und du kannst sorglos mehr von dem essen, was dich wirklich glücklich macht. [Zum Rezept](#)



Schokoladen-Feigen-Eis mit Pistazien © Tina Kollmann | Lecker & Co.

Waldmeister-Eis

Waldmeister kennst du nur als künstliches Aroma in Eis, Wackelpudding und Bowle? Dann wird es Zeit, die echte Pflanze und den unvergleichlichen natürlichen Geschmack kennen zu lernen. Zum Beispiel in diesem Eis von Tobias, der kurzerhand einfach frischen Waldmeister aus seinem Balkongarten verwendet. [Zum Rezept](#)



Waldmeister-Eis © Tobias Müller | Der Kuchenbäcker

Basilikum-Gin-Sorbet

Gin-im-Eis-Beispiel #1: Hier ergänzt Gin nicht dein Tonic Water sondern aromatischen Basilikum. Basilikum-Eis erobert derzeit sämtliche Eismanufakturen in Deutschland. Zeit also, es endlich auch mal zuhause zuzubereiten. [Zum Rezept](#)

Sommer im Kopf, Eis in der Hand: 31 ungewöhnliche Eisrezepte



Basilikum-Gin-Sorbet © Julia Weigl | Delicious Stories

Gin-Melonen-Sorbet

Gin-im-Eis-Beispiel #2: Auch mit Melone versteht sich der Wacholderschnaps blendend. Dieses Rezept ist außerdem ein wunderbarer Vorwand, um beim orientalischen Lebensmittelmarkt endlich mal die riesigen Wassermelonen zu kaufen. Das Sorbet wird ähnlich wie Zitroneneis durch Eiweiß cremig. [Zum Rezept](#)



Gin-Melonen-Sorbet © Sascha & Torsten Wett | Die Jungs kochen und backen

Kaffee-Eis aus 3 Zutaten

Genau das Richtige für Kaffeeliebhaber: Jasmins Kaffee-Eis kannst du dir auch schon zum Frühstück gönnen. Sie hat es ohne Eismaschine zubereitet. Durch die Kondensmilch wurde es dennoch zu einem cremigen Erfolgserlebnis. [Zum Rezept](#)



Kaffee-Eis aus 3 Zutaten © Jasmin Ralbofski | Was du nicht kennst

Guinness-Eis mit Schokoladen-Honig-Sauce

Wie schmeckt denn Guinness-Eis, fragst du dich? Malzig, fast ein bisschen nach dunklem Kaffee, ein wenig herb, aber auch süß - ach, probier es einfach selbst aus! Die Schokosauce mit Honig ergänzt das Eis perfekt, so steht dem Geschmacksabenteuer nichts mehr im Weg. [Zum Rezept](#)

Sommer im Kopf, Eis in der Hand: 31 ungewöhnliche Eisrezepte



Guinness-Eis mit Schokoladen-Honig-Sauce