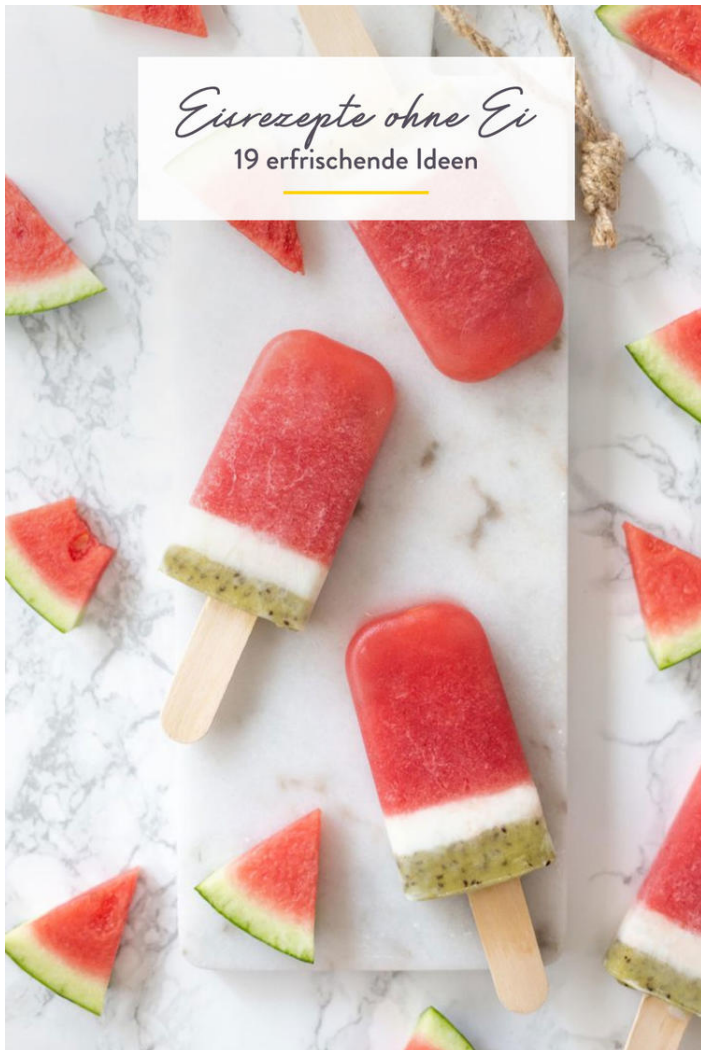


## Eisrezepte ohne Ei - 19 Ideen für die ganze Familie



Nichts macht mich glücklicher als eine Kugel Eis – ähm ... wohl doch eher zwei oder drei Kugeln, wenn ich ehrlich bin. Es gibt ja schließlich keine Eisregel, die vorschreibt, wie viel Eis man vernaschen darf. Zum Glück! Denn der **erfrischende Geschmack von leckerer Eiscreme** ist mein persönliches Highlight. Meistens kann ich mich gar nicht für eine Sorte entscheiden. Also wird entweder das Eisregal im Supermarkt geplündert oder ich mache mir meine Eiscreme einfach selbst mit einem meiner Lieblings-Eisrezepte ohne Ei, Zucker und Kuhmilch. Besonders an den warmen Tagen im Frühling und im Sommer könnte ich mich ausschließlich von Nicecream und Erdbeersorbet ernähren. Aber auch ein Frozen Joghurt mit vielen verschiedenen Toppings und die klassischen Sorten aus der Eisdiele gehen immer.

Halten wir fest: Die köstliche Eiscreme wird uns Eis-

Liebhabern niemals ausgehen! Und selbst wenn dieser Tag kommen sollte, können wir beruhigt unser **selbstgemachtes Lieblingseis** auf der Terrasse schnabulieren – und dafür brauchen wir sogar noch nicht mal frische Eier. Unsere Foodblogger haben 19 erfrischende Rezeptideen für **Eis ohne Ei** für dich im Schlepptau. Ob fruchtiges Beeren-Eis, süß-saures Zitronen-Sorbet oder gesundes Snickers-Eis – den Eiskreationen sind keine Grenzen gesetzt. Und das Beste ist: Es ist für die ganze Familie etwas dabei – egal, ob für klein oder groß. Also pack die Waffeln und den Eisportionierer aus – das Schleckern kann beginnen!

### Milchreis-Eis mit Kirschen

Schon in der Kindheit war die Vorfreude auf Milchreis ganz groß. Heiße Kirschen und ein wenig Zimt dazu – besser konnte der süße Brei nicht schmecken. Du kannst von Milchreis nicht genug bekommen? Dann mach's wie Vera und mach dein eigenes Milchreis-Eis mit Kirschen.

[Zum Rezept](#)

## Eisrezepte ohne Ei - 19 Ideen für die ganze Familie



Milchreis-Eis mit Kirschen © Vera Wohlleben | nicest things

### Vegane Schokoladen Popsicles

Stell den weißen Zucker weg und pack die Datteln aus – es gibt veganes Schokoladeneis! Du kannst von Schoki in allen möglichen Variationen nicht genug bekommen? Dann mach's wie Christine und zauber dir schokoladige Popsicles, die dir und deinen Liebsten die Sonnenstunden auf dem Balkon versüßen. [Zum Rezept](#)



Vegane Schokoladen Popsicles © Christine Garcia Urbina | trickytine

### Cremiges Kokoseis mit Dattelkaramell

Daniela schickt uns mit ihrer himmlischen Eiskreation Sonnenstrahlen zu! Selbstgemachtes, veganes Kokoseis mit Dattelkaramell, das von der Süße wunderbarer Medjool-Datteln lebt – ein Foodie-Traum wird wahr! Da möchten wir uns direkt in den Garten setzen und jeden Löffel Eiscreme in vollen Zügen genießen. [Zum Rezept](#)

## Eisrezepte ohne Ei - 19 Ideen für die ganze Familie



Cremiges Kokoseis mit Dattelkaramell © Daniela | Glücksgenuss

### Melonen-Eis am Stiel

Eis-Genuss mit nur vier Zutaten: veganer Joghurt, Melone und Kiwi – mehr braucht Anne nicht, um eine ihrer Lieblingseisorten herzustellen. Die perfekte Erfrischung, wenn die Mittagssonne ihre Höchsttemperaturen erreicht. Eis am Stiel = große Liebe seit unserer Kindheit. [Zum Rezept](#)



Melonen-Eis am Stiel © Anne Klein | frisch verliebt

### Cremiges Waldbeereneis

Du hast richtig Lust auf ein fruchtiges Beereneis, aber keine Eismaschine zur Hand? Dann sei so kreativ wie Maria und Perry und mix dir dein Fruchteis mit nur drei Zutaten! Was du dafür brauchst? Ausschließlich Beeren, Sahne und Puderzucker. [Zum Rezept](#)



# Eisrezepte ohne Ei - 19 Ideen für die ganze Familie

Cremiges Waldbeereis © Maria & Perry | Resipis

## Veganes Pfirsich-Aprikosen-Eis

Ein selbstgemachtes Eis aus süßen Pfirsichen und fruchtigen Aprikosen ist genau das Richtige bei den warmen Temperaturen. Ein guter Schuss vegane Schlagsahne und etwas Vanille runden Kathrins herrliche Eiscreme ab. Einfach zum Dahinschmelzen, oder? [Zum Rezept](#)



Veganes Pfirsich-Aprikosen-Eis © Kathrin Salzwedel | Klaras Life

## Blueberry Cheesecake Ice Cream

Nachmittags ist bei dir Kaffee und Kuchen angesagt? Dann darf die Blaubeer-Käsekuchen-Eiscreme auf deiner Kuchentafel auf keinen Fall fehlen! Es geht nun mal nichts über Eis und Kuchen. Auch Maja ist davon überzeugt. Ihre Eis- und Kuchenliebe lässt sich wunderbar mit einer Kugel Blueberry Cheesecake Ice Cream beschreiben. [Zum Rezept](#)



Blueberry Cheesecake Ice Cream © Maja Nett | Moey's Kitchen

## Schoko-Erdnuss-Nicecream

Wer hat eigentlich als erstes Bananen eingefroren und daraus Eis gezaubert? Ein Nicecream-Genie muss dahinterstecken! Die Schoko-Erdnuss-Nicecream von Hannah ist eine Liebeserklärung an veganes Eis. Cremiges Erdnussmus, crunchy Kakao-Nibs und süßliche Mandelmilch sorgen für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Da freuen sich auch die Kleinen unter uns! [Zum Rezept](#)

## Eisrezepte ohne Ei - 19 Ideen für die ganze Familie



Schoko-Erdnuss-Nicecream © Hannah Frey | Projekt: Gesund leben

### Soja-Joghurt-Eis mit Aprikosen, Walnusskaramell und Honig

Der Griechenland-Urlaub ist schon so lange her – da sehnt man sich nach Strand und Meer. Und noch vielmehr: nach griechischen Desserts mit knackigen Walnüssen, Honig und süßen Aprikosen. Christina und Steffen sind sich einig: Mit ihrem Sojajoghurt-Eis bringst du die Urlaubsstimmung direkt zu dir nach Hause. [Zum Rezept](#)



Soja-Joghurt-Eis mit Aprikosen, Walnusskaramell und Honig © Christina & Stefan Bumann | tinastausendschön

### Triple Chocolate Nicecream

Na na na ... Nicecream! Hast du schon von der süßen Milcheis-Alternative gehört? Simpel und definitiv etwas für den süßen Zahn. Man nehme reife, gefrorene Bananen und verarbeitet diese zu einem cremigen Püree. Daniela und Michael geben noch Mandelmus, Kakao und Zartbitterschoki hinzu. So süß und cremig ist die Nicecream-Welt! [Zum Rezept](#)

## Eisrezepte ohne Ei - 19 Ideen für die ganze Familie



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

### Minz-Zitronen-Sorbet

Was passt besser zusammen als Minze und Zitrone? Ob als erfrischende Limo oder als kühles Sorbet – wer es gerne süß-sauer mag, wird dieser coolen Kombination nicht widerstehen können. Sabrina und Steffen kreieren sogar ihr eigenes Minzsirup. So wird ihr Minz-Zitronen-Sorbet besonders intensiv! [Zum Rezept](#)



Minz-Zitronen-Sorbet © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

### Zitronen-Joghurt-Eis

Jeder hat ein Lieblingseis, oder? Das Schöne ist, dass man die freie Wahl hat, auch mal eine andere Eissorte zu probieren. Wie wäre es mit einem süß-sauren Zitronen-Joghurteis? Sandy nimmt den Saft und die Schale frischer Zitronen, etwas Sahne, Joghurt und Milch – et voilà: Das Ergebnis lässt sich nicht nur sehen, sondern auch schmecken! [Zum Rezept](#)

## Eisrezepte ohne Ei - 19 Ideen für die ganze Familie



Zitronen-Joghurt-Eis © Sandy Rojo Cerezo | Wie Wo Was Ist Gut

### Mandel-Granita

Wer Mandeln mag, wird sie im Eis vergöttern! Und wenn es dann nur zwei Zutaten sind, die das perfekte Mandeleis in unsere Eisbecher bringen, ist der Eistraum wahr geworden. Michaelas Mandel Granita führt dich auf direktem Wege auf die italienische Insel Sizilien. [Zum Rezept](#)



Mandel-Granita © Michaela Harfst | Transglobal Pan Party

### 5 Variationen für cremiges Bananeneis

Ciao Zucker und auf Wiedersehen Sahne – hallo reife Bananen, aromatische Vanille und himmlisch-gute Kokosnussmilch. Es ist mal wieder Zeit für Nicecream! Patricia ist der Meinung, dass die Eiszubereitung nicht kompliziert sein muss. Von Paranuss über Basilikum-Limette bis hin zu Schokolade zeigt sie dir ihre liebsten Nicecream-Kreationen. [Zum Rezept](#)

## Eisrezepte ohne Ei - 19 Ideen für die ganze Familie



5 Variationen für cremiges Bananeneis © Patricia Schillaci | Veganstars

### Gesundes Snickers Eis am Stiel

Wer kennt es nicht? Man steht im Supermarkt hungrig an der Kasse, legt seinen Einkauf auf's Kassenband und nimmt sich noch schnell einen Schokoriegel mit. So ein Snickers geht halt immer – natürlich auch als Eis! Das denkt sich Corinna auch. Und damit ihr Snickers-Eis als gesunder Snack durchgeht, wird auf weißen Zucker gänzlich verzichtet. [Zum Rezept](#)



Gesundes Snickers Eis am Stiel © Corinna Frei | Schüsselglück

### Dunkles Schokoladensorbet

Wir sind uns sicher: Schokolade macht glücklich! Ein Stückchen im Porridge, zwei Stückchen im Kuchen und noch mehr Stückchen im Eis... Schokoholics aufgepasst: Jessicas dunkles Schokoladensorbet ist nicht nur schokoladig, sondern auch noch vegan. [Zum Rezept](#)



## Eisrezepte ohne Ei - 19 Ideen für die ganze Familie



Dunkles Schokoladensorbet © Jessica Diesing | Berliner Küche

### Schmarren mit Joghurt-Marillen-Eis

Auf der Skihütte seid ihr euch bestimmt schon begegnet: der Kaiserschmarren. Catrin serviert den österreichischen Klassiker mit selbstgemachtem Marillen-Eis, dessen Süße dank cremiger Mascarpone und fruchtiger Konfitüre besonders gut zur Geltung kommt. [Zum Rezept](#)



Schmarren mit Joghurt-Marillen-Eis © Catrin Neumayer | Cooking Catrin

### Mango-Himbeer-Joghurt-Eis

Sich ausschließlich von Eis ernähren? Wenn's so richtig heiß ist, definitiv kein Problem. Schließlich ist Eis ein Alleskönner: Es ist erfrischend, lecker und macht uns Eisliebhaber rundum glücklich. Stehst du auf Frozen Joghurt? Dann solltest du unbedingt Sylvis Mango-

Himbeer-Joghurt-Kombi probieren. [Zum Rezept](#)



Mango-Himbeer-Joghurt-Eis © Sylvana Kiehr | Sylvis Lifestyle

### Oreo-Eis

„Der Keksteig ist nicht zum Naschen da!“ – Mama hat es immer gepredigt, aber trotzdem konnten wir als Kinder nicht die Hände vom Teig lassen. Kein Wunder, denn Cookies sind nun mal zum Vernaschen da. Sogar im Eis kommt der Crunch und das Kakao-Aroma zur Geltung. Deshalb lieben wir dich ganz besonders, Oreo-Keks. Denn du pepst unsere Eiscreme so richtig auf! [Zum Rezept](#)



Oreo-Eis