

Eis das ganze Jahr über! Die 56 leckersten Eisrezepte



Eine Kugel Eis, bitte! Schokolade, Vanille oder Erdbeere? Oder darf es heute etwas ausgefallener sein? Wie wäre es zum Beispiel mit einem Bällchen Papaya-Eis mit Pekannussknusper? Oder einem Becher voller gesunder Superfoods? Auch lecker: Guinness-Eis mit Schokoladen-Honig-Sauce - für echte Chocoholics und solche, die es werden wollen. Oder einfach für all diejenigen, die das Leben mit dem großen Löffel genießen. Am besten schmecken deine **selbstgemachten Eisrezepte** natürlich aus einer selbstgemachten Eiswaffel.

Fruchtig-sommerliche Eisrezepte

Aus der Obstschale in die Eismaschine - diese fruchtigen Eisrezepte schmecken so herrlich nach Sommer. Da möchte man Äpfel, Erdbeeren und Rhabarber überhaupt nicht mehr anders genießen. Warum sollte man auch?!

Skyr-Eis mit Kirsch-Swirl

Diese fruchtige Eiscreme ist eine wahre Proteinbombe unter den kühlen Leckereien! Was dafür sorgt? Na, das beliebte isländische Milchprodukt Skyr, das deinen Eisgenuss obendrein schön cremig macht. Zusätzlich zauberst du dir einen tollen Obst-Swirl mit Kirschwürst. Mehr braucht man im Sommer nicht, um glücklich zu sein, oder? Zum Rezept



Skyr-Eis mit Kirsch-Swirl

Bananeneis mit karamellisierten Pekannüssen

Theo mach mir ein ... Bananeneis mit karamellisierten Pekannüssen! Bei fruchtig-sommerlichen Eisrezepten darf die gelbe Tropenfrucht natürlich nicht fehlen und karamellierte Nüsse machen ja auch irgendwie immer alles besser. Zum Rezept



Bananeneis mit karamellisierten Pekannüssen

Rhabarbereis mit Pistazien

Ganz ohne Sahne und Eier erfrischt diese sommerliche Eis-Kreation mit einer feinen, säuerlich-fruchtigen Rhabarbernote. Kokosmilch verleiht ihm eine sämige Konsistenz und Pistazien sorgen für den nötigen Pfiff.

Eis das ganze Jahr über! Die 56 leckersten Eisrezepte

[Zum Rezept](#)



[Rhabarbereis mit Pistazien](#)

Zitronen-Buttermilcheis mit Lemon-Curd-Swirl und Waffelcrunch

Was soll man machen, wenn einem das Leben eine Zitrone gibt? Zitronen-Buttermilcheis mit Lemon-Curd-Swirl, was denn sonst?! Für den extra Crunch sorgt knuspriges Waffelcrunch-Topping. [Zum Rezept](#)



[Zitronen-Buttermilcheis mit Lemon-Curd-Swirl und Waffelcrunch](#)

Veganes Erdbeereis aus Kokosmilch

Cremiges Erdbeereis ohne Ei und ohne Sahne - wie soll das denn schmecken? Ziemlich fruchtig, ziemlich lecker und nach einem Hauch karibischem Flair - Kokosmilch sei Dank. [Zum Rezept](#)



[Veganes Erdbeereis](#)

Joghurteis mit Blaubeer-Swirl

Die Grundlage dieser Köstlichkeit: Joghurt - griechischer Joghurt, um genau zu sein. Besonders cremig, besonders frisch und in Kombination mit fruchtigem Blaubeerpüree einfach besonders lecker. [Zum Rezept](#)



[Joghurteis mit Blaubeer-Swirl](#)

Erdbeer-Vanille-Eis

Es kommt zusammen, was zusammen gehört: Erdbeeren und Vanille verschmelzen zu einem cremigen Eis, das mit leckeren Fruchtstückchen gespickt ist. [Zum Rezept](#)

Eis das ganze Jahr über! Die 56 leckersten Eisrezepte



Erdbeer-Vanille-Eis

Veganes Blaubeer-Kokos-Eis

Mit diesem Eis schlemmen sich vegane Foodies in den Eishimmel! Blaubeeren sorgen für den extra Frischekick und Kokosmilch für cremiges Vergnügen, bei dem wir glatt vergessen, dass weder Ei noch Kuhmilch enthalten sind. [Zum Rezept](#)



Veganes Blaubeer-Kokos-Eis

Klassische Eisrezepte unter sich

Es müssen nicht immer ausgefallene Sorten wie Zitrone-Paprika, Birne-Parmesan oder Mozzarella-Basilikum sein. Ab und zu brauchen wir auch einfach Altbekanntes. Am liebsten Vanille, Erdbeere, Stracciatella oder Schokolade.

Vanilleeis

Manchmal sind es eben doch die einfachen Dinge im Leben, die uns zum Schwärmen bringen - so wie diese

cremige Eiskreation mit feiner Vanillenote. Denn Vanilleeis ist der große Klassiker der Eisrezepte. [Zum Rezept](#)



Vanilleeis

Erdbeereis

Sommerzeit ist Erdbeerzeit - klar! Und weil die fruchtige Köstlichkeit so cremig lecker schmeckt, kommt uns nichts anderes als Erdbeereis allein in den Becher. [Zum Rezept](#)



Erdbeereis

Stracciatella-Eis

Vielleicht das beste aller Eisrezepte - Stracciatella. Warum? Weil sich hier cremiges Vanilleeis und knackige Schokolade in einer einzigen Köstlichkeit vereinen. [Zum Rezept](#)

Eis das ganze Jahr über! Die 56 leckersten Eisrezepte



Stracciatella-Eis

Schokoladeneis

Guter Geschmack setzt sich durch. Woran wir das festmachen? Schokoladeneis gehört zu den ältesten Eiscremesorten der Welt und hat auch 400 Jahre später nichts von seiner Beliebtheit eingebüßt. Diese vollmundige Variante haben wir übrigens ganz besonders gern: Sie schmeckt wie eiskalte Mousse au Chocolat. [Zum Rezept](#)



Schokoladeneis

Eisrezepte für Chocoholics

Eine Eisrunde ohne ein ordentliches Schokoladeneis ist keine Eisrunde. Siehst du auch so, oder? Deshalb hast du die Qual der Wahl und musst dich zwischen Schoko-Nuss, Schoko-Guinness und vielen anderen Schoko-Kreationen entscheiden.

Schokoladen-Haselnuss-Eis

Einfach nur Schokolade - das wäre doch ein bisschen langweilig, oder? Hier kommen neben Bitterschokolade auch Kakao und Nuss-Nougat-Creme in die Eismaschine und werden von Haselnüssen verfeinert. [Zum Rezept](#)



Schoko-Haselnuss-Eis

Mandel-Vanille-Eis mit Schokoladenswirl

Du kannst dich zwischen Vanille und Schokolade nicht entscheiden? Musst du auch nicht! Denn nichts schmeckt so gut wie die Kombination aus Vanille und Schokolade - plus Mandel. [Zum Rezept](#)



Mandel-Vanille-Eis mit Schokoladenswirl

Schokoladeneis mit Chia-Samen

Der Klassiker mit Superfood-Note. Dunkle Schokolade und Kakao für echte Chocoholics. Datteln und Ahornsirup für das gewisse Etwas. Und on top: eine Portion Chia-

Eis das ganze Jahr über! Die 56 leckersten Eisrezepte

Samen. [Zum Rezept](#)



[Schokoladeneis mit Chia-Samen](#)

Guinness-Eis mit Schokoladen-Honig-Sauce

Noch besser als Bier im Kuchen ist Bier im Eis. Besonders lecker: Guinness - malzig und mit einer feinen Kaffee- und Schokoladennote. Dazu eine süß-cremige Schokoladensauce mit Honig und Vanille. [Zum Rezept](#)



[Guinness-Eis mit Schokoladen-Honig-Sauces](#)

Eiskaltes Superfood

Acai-Beere, Chia-Samen, Quinoakörner – [die Superfoods gehen um](#). Statt zu knackigen Salaten oder echten Sattmacher-Frühstücken zu greifen, kannst du auch einfach deine Eismaschine anschmeißen. Was dabei herauskommt? Superfood Eisrezepte mit natürlichen Zutaten, ohne Geschmacksverstärker und (fast) ohne Zucker.

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf www.springlane.de/magazin

Veganes Pistazien-Avocado-Eis mit Matcha

Was ist grün, cremig und dank ungesättigter Fettsäuren gesund? Genau, [die Avocado!](#) Und weil uns die vielen salzigen Variationen auf Dauer zu langweilig sind, verwandeln wir das cremige Grün mit Hilfe von Mandelmilch, Pistazien, Matcha und Eismaschine in eine vegane Köstlichkeit. [Zum Rezept](#)



[Veganes Pistazien-Avocado-Eis mit Matcha](#)

Matcha-Eis mit Minze und Schokolade

Matcha-Käsekuchen, Matcha Latte und jetzt Matcha-Eiscreme. Zusammen mit kleinen Stückchen gefrorener Zartbitterschokolade und feiner Minznote schmeckt das Grüntee-Pulver unwiderstehlich gut. [Zum Rezept](#)



[Matcha-Eis mit Minze und Schokolade](#)

Veganes Papaya-Eis mit Pekannussknusper

Eine vollreife Papaya hat die besten Voraussetzungen,

Eis das ganze Jahr über! Die 56 leckersten Eisrezepte

um zusammen mit Kokosmilch zu einem frischen, leckeren Papayaeis verarbeitet zu werden. Für den nötigen Crunch sorgen geröstete Pekannüsse. [Zum Rezept](#)



[Veganes Papayaeis mit Pekannussknusper](#)

Acai-Beeren-Eis mit Pistazien-Schokohörnchen

Heidelbeeren und Brombeeren sorgen zusammen mit Acai in dieser cremigen Eiskreation für die satte Farbe. Avocado und Kokosmilch machen es schön cremig. Und das Pistazien-Schokohörnchen? Das gehört einfach dazu! [Zum Rezept](#)



[Acai-Beeren-Eis mit Pistazien-Schokohörnchen](#)

Cremiges Paleo Mandel-Eis

Zu lecker, um gesund zu sein und zu gesund, um wahr zu sein - Pustekuchen! Dieses Paleo-Eis verzichtet zwar auf industriellen Zucker, aber keineswegs auf Genuss. Also

Löffel her und losgeschlemmt. [Zum Rezept](#)



[Cremiges Paleo Mandel-Eis](#)

Eisrezepte mit Schuss

Eis ist nur etwas für Kinder? Denkste! Ein kleines Schlückchen Whisky hier und ein Schuss Glühwein da, dazu eine Komposition aus Nüssen, Schokolade und Früchten und schon verwandelt sich die cremige Kinderleckerei in eine erwachsene Köstlichkeit.

Gin Basil Smash Eis

Strohalm und Cocktailschirme, macht mal Pause! Denn heute löffeln wir unseren wohlverdienten Drink. Gin, Basilikum, Zitrone und Limette sorgen für ein wunderbar spritziges Eis, das uns laue Sommernächte versüßt. [Zum Rezept](#)



[Gin Basil Smash Eis](#)

Eis das ganze Jahr über! Die 56 leckersten Eisrezepte

Walnuss-Whiskey-Eis

Hier trifft süßes Sahneeis auf karamellisierte und mit Zimt gewürzte Walnüsse. Außerdem auf einen ordentlichen Schuss Whiskey - im doppelten Sinne. Ein Eis mit Charakter eben. [Zum Rezept](#)



[Walnuss-Whiskey-Eis](#)

Champagner-Sorbet

Ohne Sahne, ohne Milch, ohne Ei, aber dafür mit ordentlich Schwips. Hier kommt nicht irgendein Tropfen ins Sorbet - nein! Nur feinstes Champagner darf es sein. Denn, man gönnt sich ja sonst nichts ... [Zum Rezept](#)



[Champagner-Sorbet](#)

Rum-Rosinen-Eis mit Karamellsauce

Wenn Rosinen auf Rum treffen, wird einem gleich warm ums Herz. Erst recht, wenn sich eine selbstgemachte Karamellsauce ihren Weg durch das Eis bahnt. [Zum](#)

[Rezept](#)



[Rum-Rosinen-Eis mit Karamellsauce](#)

Amaretto-Mohn-Eis

Eine äußerst raffinierte Kombination: Nussiger Amaretto, warme Mandel- und Vanillearomen und die feine Bitternote vom Mohn. Schmeckt nicht nur in der kalten Jahreszeit, versprochen! [Zum Rezept](#)



[Amaretto-Mohn-Eis](#)

Eierlikör-Eis mit Himbeersauce

So richtig schön erfrischend, aber eben mit Schuss - mit einem cremigen Schuss. Und dazu eine süß-saure und schnell gemachte Himbeersauce - für das Auge und den Geschmack. [Zum Rezept](#)

Eis das ganze Jahr über! Die 56 leckersten Eisrezepte



Eierlikör-Eis-mit-Himbeersauce

Winterliches Weihnachtseis mit Glühwein

Ein Glühwein in der einen, ein Wintereis in der anderen Hand. Oder noch besser: Glühwein und Eis in einer Köstlichkeit vereint. Und zwar in einem weihnachtlichen Glühweineis. Die Basis: Ein kräftiger Rotwein, verfeinert mit Nelken, Anis und Zimt. [Zum Rezept](#)



Winterliches Weihnachtseis mit Glühwein

Verrückte Eisrezepte

Weil weniger manchmal doch nicht mehr ist, weil Eis auch gebacken werden kann, weil sich Honig in Kombination mit Salz ganz hervorragend macht. Und weil Rote Bohnen auch eisgekühlt schmecken. Oder einfach nur so ...

Feigeneis mit Ziegenkäse, Löwenzahnhonig und Sesam

Kannst du dich manchmal auch einfach nicht zwischen süß

und herzhaft entscheiden? Musst du mit diesem leckeren Eis auch gar nicht! Süße, exotische Feigen kuscheln hier mit aromatischem Ziegenfrischkäse und das Ergebnis ist mehr als beeindruckend. Selbstredend, dass das Feigeneis ein ebenso hübsches wie schmackhaftes Krönchen aus Löwenzahnhonig und knusprigem Sesam verdient. [Zum Rezept](#)



Feigeneis mit Ziegenkäse, Löwenzahnhonig und Sesam

Honig-Eis mit Meersalz

Honig trifft Salz - eingebettet in einer Liaison aus Schlagsahne und Kondensmilch. Herrlich cremig und unwiderstehlich gut. Und das aus nur 4 Zutaten. Lieblingseis gefunden! [Zum Rezept](#)



Honig-Eis mit Meersalz

Pistazieneis mit gerösteten Pistazien

Gibt es eine Sorte, die in der Eisdiele mehr polarisiert als

Eis das ganze Jahr über! Die 56 leckersten Eisrezepte

Pistazieneis? Entweder man liebt oder meidet es ... Wir lieben es und verfeiern unser grünes Eisglück gerne noch mit gerösteten Pistazien on top. [Zum Rezept](#)



[Pistazieneis mit gerösteten Pistazien](#)

Erdnussbutter-Eis

Du liebst Erdnüsse? Pur, gesalzen, in Schokolade, als Erdnussbutter oder eben als Eis? Dann kommst du um diese süße Cremigkeit nicht herum. Extra Erdnüsse sorgen für ordentlich Crunch und Schokostücke für den Geschmack. [Zum Rezept](#)



[Erdnussbutter-Eis](#)

Apfel-Zimt-Eis mit gerösteten Haselnüssen

Bratapfel gibt es nur im Winter? Papperlapapp! Wenn du die kleinen Äpfelchen unter Kokosmilch und Sahne rührst und sie für ein paar Minuten in das Eisfach gibst, dann schmecken sie auch im Sommer unwiderstehlich gut. [Zum](#)

[Rezept](#)



[Apfel-Zimt-Eis mit ggerösteten Haselnüssen](#)

Lavendeleis mit Aquafaba

Lavendel sieht einfach fantastisch aus in seinem violetten Gewand, oder? Doch wusstest du, dass das mediterrane Gewächs in süßen Speisen auch ganz hervorragend schmeckt? Dieses Eis ist der beste Beweis. Extra cremig wird es dank der Zauberzutat Aquafaba. [Zum Rezept](#)



[Lavendeleis mit Aquafaba](#)

Weihnachtseis mit Spekulatius

Kaum ist die Tüte auf, schon sind die kleinen Kekse leer. Besonders lecker schmecken sie als cremiges Eis. Und zwar das ganze Jahr über. Also an Weihnachten einen ganzen Spekulatiusvorrat kaufen und von Januar bis Dezember genießen. [Zum Rezept](#)

Eis das ganze Jahr über! Die 56 leckersten Eisrezepte



Weihnachtseis mit Spekulatius

Rote-Bohnen-Eis mit Matcha & schwarzer Sesamsauce

Konnichiwa du köstlicher Eisschmaus! Rote-Bohnen-Eis ist in Japan ein echter Sommerklassiker und auch wir sind nach anfänglicher Skepsis hin und weg von dieser exotischen Kreation. [Zum Rezept](#)



Rote-Bohnen-Eis mit Matcha & schwarzer Sesamsauce

Eistorte mit Popcorn und salzigem Karamell

Wenn schon Eis, dann richtig! Hier gibt's cremiges Vanilleeis, zwischen zwei fluffigen Biskuitböden, übergossen mit süßer Karamellsauce. Und als Krönung obendrauf – ein Berg aus knusprigem Popcorn. [Zum Rezept](#)



Eistorte mit Popcorn und salzigem Karamell

Espresso-Marzipan-Eis

Cookie-Teig war gestern. Jetzt gibt's Marzipan. Die Zucker-Mandel-Masse macht es sich in einem cremigen Bett aus Sahne gemütlich. Für die herbe Note sorgen Espresso und Kaffeebohnen mit Schokoladenüberzug. [Zum Rezept](#)



Espresso-Marzipan-Eis

Basilikumeis

Basilikum auf Pizza und Pesto - ein Gedicht. Als Eis - noch besser. Dass er – zusammen mit reichlich Eigelb, Sahne, Milch und Zucker - zu einem cremigen Eis verarbeitet wird, hat er selbst nicht kommen sehen. Findet sich aber am Ende ganz schön lecker. [Zum Rezept](#)

Eis das ganze Jahr über! Die 56 leckersten Eisrezepte



Basilikumeis

Milchreiseis mit Zimtkrokant

Ein Kindertraum in Eisform: Milchreiseis mit Zimtkrokant. Na gut, wir geben zu, dass wir - erwachsene Menschen - bei diesem Schmackofatz auch ganz gerne zugreifen. [Zum Rezept](#)



Milchreiseis mit Zimtkrokant

Lolly Ice Cream Cake

Lollypop, Lollypop, oh Lolly Lolly Lolly...na, Ohrwurm? Heute gibt es eine Eiscreme-Torte aus Vanilleeis und Schokoladeneis auf einem Boden aus Schokocookies – mit Maltesern, Rocher und Oreos durchzogen, mit Schokolade glasiert und von Lollis sowie sämtlichem Süßkram getoppt. [Zum Rezept](#)



Lolly Ice Cream Cake

Baked Alaska

Eis machen, Eis backen - so wird ein Schuh draus. Eis backen? Okay, nicht wirklich backen, aber unter einer riesengroßen Flamme und Baiserhaube flambieren. Zum Nachmachen gut! [Zum Rezept](#)



Baked Alaska

Nicecream

Ist das Kunst oder kann das weg? Nicecream-Cups sehen mehr wie kleine Kunstwerke und nicht wie gesunde Eisbecher aus. Das sind sie aber. Die Basis: Gefrorene Bananen - verfeinert mit allem, was dir lieb ist.

Eis das ganze Jahr über! Die 56 leckersten Eisrezepte

Nicecream - Grundrezept

Was mag wohl diese geheimnisvolle Zutat sein, aus der sich ohne Eismaschine cremiges Eis herstellen lässt und die dann auch noch von sich behaupten kann, dass sie gesund, ohne Zuckerzusatz, frei von Gluten sowie Laktose ist? Die Antwort ist ganz simpel: Bananen! [Zum Rezept](#)



[Nicecream-Grundrezept](#)

Erdnussbutter-Nicecream mit Kiwi und Müsli

Ein großer Becher voll mit guten Sachen - so kann der Tag beginnen. Zuerst eine Schicht Nicecream mit Erdnussbutter, darauf eine Schicht Kiwis und darauf eine Schicht von deinem Lieblingsmüsli - herrlich! [Zum Rezept](#)



[Erdnussbutter-Nicecream mit Kiwi und Müsli](#)

Nicecream mit Chia-Pudding

Hier treffen kühle Nicecream und cremiger Chia-Pudding aufeinander. Grund genug, diese Liebelei schon direkt

nach dem Aufstehen zu Löffeln. [Zum Rezept](#)



[Nicecream mit Chia-Pudding](#)

Kakao-Nicecream mit Keks-Topping

Keks und Schokolade passen mindestens genauso gut zusammen wie Sommer und Eis. Vor allem, wenn du sie mit gefrorenen Bananen mischst und als eisgekühlte Cremigkeit genießt. [Zum Rezept](#)



[Kakao-Nicecream mit Keks-Topping](#)

Nicecream mit Brombeeren

Hier bildet cremige Nicecream mit Blaubeeren die solide Grundlage und wird mit frischen Brombeeren garniert. Darauf noch mehr Eis aus gefrorenen Bananen. Und zwar ganz in grün. Absolute Löffelempfehlung! [Zum Rezept](#)

Eis das ganze Jahr über! Die 56 leckersten Eisrezepte



Nicecream mit Brombeeren

Mango-Nicecream mit Kokos-Chia-Pudding

Fruchtige Mango trifft auf gefrorene Bananen, cremigen Kokos-Frischkäse und exotischen Chia-Pudding. Ein Klassentreffen karibischer Musterschüler quasi. [Zum Rezept](#)



Mango-Nicecream mit Kokos-Chia-Pudding

Minz-Schoko-Nicecream

Schmeckt ein bisschen wie After Eight oder wie ein eisiger Minz-Kaugummi. Auf jeden Fall wie ein richtig frisches Eis! Die Basis gefrorene Bananen - dazu Kokoswasser und eine Handvoll Minzblätter, getoppt von flüssiger Schokolade. Herrlich! [Zum Rezept](#)



Minz-Schoko-Nicecream

Erdbeer-Nicecream

Banane und Erdbeeren - ein unschlagbares Duett. Wenn sich dann auch noch kleine Stücke von deinem Lieblings-Schokoriegel dazugesellen - ein Gedicht! [Zum Rezept](#)



Erdbeer-Nicecream

Nicecream-Triple

Zu dritt ist es viel schöner als allein. Das haben sich auch Banane, Himbeeren und Kakao gedacht, als sie sich in einem Glas als Nicecream-Triple zusammengefunden haben. [Zum Rezept](#)

Eis das ganze Jahr über! Die 56 leckersten Eisrezepte



Nicecream-Trippl

Frozen Joghurt

Ein bisschen frischer, ein bisschen gesünder, vielleicht sogar ein kleines bisschen besser - Frozen Joghurt. Mit griechischem Joghurt wird es besonders cremig, mit fettarmem Joghurt figurfreundlicher. Ob mit oder ohne Eismaschine - Frozen Joghurt ist die kalte Erfrischung an heißen Tagen.

Cheesecake-Frozen-Joghurt

Die doppelte Cheesecake-Power – als knuspriges Topping und als feine Frischkäse-Note. Dieser Frozen Joghurt vereint den amerikanischen und den deutschen Klassiker in einer Köstlichkeit. So cremig wie Cheesecake, so lecker wie Käsekuchen. Zum Rezept



Cheesecake-Frozen-Joghurt

Blitz-Frozen Joghurt mit Himbeeren

Frozen Joghurt in 5 Minuten? Ja bitte! Einfach tiefgefrorene Himbeeren mit Joghurt pürieren und mit weißer Schokolade verfeinern. Zum Rezept



Blitz-Frozen-Joghurt mit Himbeeren

Frozen Joghurt am Stiel

Auf Vorrat kühlen und jeden Tag genießen - immer nur eins oder zwei oder ... Ist ja schließlich nur Joghurt drin. Und Obst. Und Müsli. Also perfekt für einen super Start in den Tag! Zum Rezept



Joghurt am Stiel

Frozen Joghurt Cupcakes

Ein Boden aus zartem Knuspermüsli, eine Füllung aus cremigem Frozen Joghurt und ein Topping aus gemischten Beeren. Ein traumhaftes Törtchen aus dem

Eis das ganze Jahr über! Die 56 leckersten Eisrezepte

Eisschrank! [Zum Rezept](#)



[Frozen-Joghurt-Cupcakes](#)

Frozen-Joghurt-Sandwiches

Eine Kugel Frozen Joghurt zwischen 2 Cookies, bitte. Und zwar aus der heimischen Küche. Die Cookies sind blitzschnell gebacken und noch schneller gefüllt. Cremiger Genuss im Doppelpack. [Zum Rezept](#)



[Frozen-Joghurt-Sandwiches](#)