

# Shaved Ice, Slush Eis & Granita Rezepte



## SLUSH-EIS AUS FRÜCHTEN, SAFT, MILCH ODER JOGHURT SELBERMACHEN



1  
FRÜCHTE, SAFT, KAFFEE  
U.V.M. EINFRIEREN



2  
GEFRORENE ZUTAT IN DEN  
BEHALTER FÜLLEN



3  
AUF DIE HÖHE ODER  
FÜLLMENGE EINSTELLEN



4  
RASPELSTÄRKE  
EINSTELLEN



5  
GLAS ODER BECHER  
UNTERSTELLEN



6  
ZUM VERARBEITEN TASTE  
GEDRÜCKT HALTEN



7  
DIREKT SERVIEREN &  
GENIEßEN

**Kratz-Eis**  
für **SLUSH-EIS,**  
*Cocktails &*  
**DESSERT**



# INHALTSVERZEICHNIS

Beerenmix Shaved-Ice .....	3
Mango-Kokos Shaved-Ice.....	5
Shaved Ice Bellini .....	7
Sahneeis Shaved Ice.....	9
Himbeer-Lavendel Shaved-Ice .....	11
Zitronen-Shaved-Ice .....	13
Pfirsich-Basilikum Shaved-Ice.....	15
Shaved Blaubeereis .....	17
Shaved Blaubeereis Mojito .....	19
Shaved Blaubeer-Gin Longdrink.....	21



## BEERENMIX SHAVED-ICE

Erfrischendes Beerenmix Shaved Ice: Ein sommerlicher Genuss aus frischen oder gefrorenen Beeren, perfekt für heiße Tage. Einfach zuzubereiten und köstlich fruchtig!



Portionen: 4

## ZUTATEN

- 1 Tasse gemischte Beeren (Blaubeeren, Himbeeren, Erdbeeren)
- 1 Tasse Zucker
- 1 Tasse Wasser

## ZUBEREITUNG

1. Die Beeren von Stielen, Blättern und Strunk befreien und mit einem GASTROBACK® Stabmixer pürieren.

2. In einem kleinen Topf 1 Tasse Wasser und 1 Tasse Zucker miteinander vermengen und aufkochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Anschließend noch das Beeren-Püree hinzufügen und wieder abkühlen lassen.
3. Das fertige Beeren-Püree in den Eisbehälter des GASTROBACK® Design Ice Shavers füllen und in den Gefrierschrank stellen bis aus der Masse ein harter Eispuck gefroren ist.
4. Der gefrorene Eispuck kommt in den Ice Shaver, diesen auf die Höhe der Füllmenge einstellen.
5. Gewünschte Raspelstärke einstellen.
6. Das „Shaved Ice“ in gekühlte Gläser füllen und mit ein paar Beeren und Minze dekorieren und sofort eiskalt servieren

---

**Tipp:** Es lassen sich auch hervorragend schon fertig gefrorene Tiefkühl-Beerenmischungen im Design Ice Shaver verarbeiten, diese können gleich im gefrorenen Zustand in den Becher gefüllt und verarbeitet werden.

---





## MANGO-KOKOS SHAVED-ICE

Genießen Sie exotischen Sommergenuss mit unserem Mango-Kokos Shaved Ice! Diese köstliche Eiskreation vereint die süße Frische von Mango mit dem cremigen Geschmack von Kokosnuss, perfekt für heiße Tage. Ideal für Shaved Ice, Slush Eis und Granita Liebhaber. Schnell und einfach zubereitet, bringt dieses Rezept tropisches Flair direkt in Ihre Küche.



Portionen: 4

### ZUTATEN

- 2 Mangos
- 1 Tasse Kokosmilch
- 1 Tasse Zucker
- Eiswürfel

### ZUBEREITUNG

1. Die zwei reifen Mangos schälen und das Fruchtfleisch mit einem GASTROBACK® Stabmixer pürieren.



2. In einem kleinen Topf 1 Tasse Kokosmilch und 1 Tasse Zucker miteinander vermengen und leicht erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
3. Den Zitronensaft hinzufügen und anschließend die Mischung abkühlen lassen.
4. Eiswürfel mit dem GASTROBACK® Eiswürfelbereiter Bartender Pro herstellen.
5. Die fertigen Eiswürfel in den Eisbehälter des GASTROBACK® Design Ice Shavers füllen.
6. Ice Shaver auf die Höhe der Füllmenge einstellen.
7. Gewünschte Raspelstärke einstellen.
8. Das „Shaved Ice“ in gekühlte Gläser füllen und mit dem Mango-Kokos-Püree übergießen.
9. Nach Belieben zum Beispiel mit Mangostücken oder Minze garnieren und sofort eiskalt servieren.





## SHAVED ICE BELLINI

Genießen Sie den erfrischenden Shaved Ice Bellini! Entdecken Sie unser Rezept für ein sommerliches Slush Eis mit fruchtigem Pfirsich-Geschmack und prickelndem Prosecco.



Portionen: 4 - 6

## ZUTATEN

- 400 ml Pfirsichsaft
  - Alternativ Saft selbst herstellen:
  - 300 g weißer Pfirsich
  - 150 g Wasser
  - 15 g Zucker
  - 10 g Zitronensaft
- Pfirsich entkernen, zusammen mit Wasser, Zucker und Zitronensaft in einen Mixer geben und fein mixen.
- 4-6 vorgekühlte Sektgläser
- 240-360 ml Prosecco, Champagner oder Sekt

## SIRUP

- 160 g frische oder gefrorene rote Pfirsiche ohne Kern
- 160 ml Wasser
- 120 g Zucker
- 2-3 frische Salbeiblätter

## DEKORATION

- Frische Salbeiblätter
- Aprikosenspalten
- Strohhalme (aufgrund der eisigen, dickflüssigen Konsistenz)

## ZUBEREITUNG

1. Pfirsichsaft gleichmäßig in die Eisformen füllen, verschließen und in den Tiefkühler geben. Bei dem selbst zubereiteten Saft sollte dies sofort passieren, da er sich schnell braun färbt.
2. Für den Sirup die Pfirsiche in grobe Stück schneiden und zusammen mit dem Wasser, Zucker und Salbeiblättern in einen kleinen Topf geben.
3. Kurz aufkochen lassen, anschließend bei mittlerer Hitze für rund 30 Minuten simmern lassen bis eine zähflüssige Konsistenz erreicht wurde. Die Salbeiblätter entfernen, mit dem GASTROBACK® Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren.
4. Vollständig auskühlen lassen, in eine kleine verschließbare Flasche oder Glas füllen und in den Kühlschrank stellen.
5. 4-6 Sektgläser vorkühlen.
6. Erste Eisform aus dem Gefrierfach nehmen, kurz unter lauwarmes Wasser halten und Pfirsich-Eispuk aus der Form holen. In den Behälter des Gastroback Design Ice Shaver einsetzen und auf Knopfdruck Pfirsich-Shaved Eis herstellen. Auf 2-3 Gläser gleichmäßig verteilen. 2. Eispuk wie beschrieben ebenfalls verarbeiten und auf die restlichen Gläser verteilen.
7. Nach Belieben 1 Teelöffel Sirup darüber geben, mit Prosecco, Champagner oder Sekt auffüllen, kurz vorsichtig verrühren, dekorieren und mit Strohhalmen sofort servieren.

---

**Tipp:** Evtl. restlicher Pfirsichsirup im Kühlschrank aufbewahren. Kann auch mit Sprudelwasser gemischt oder als Verfeinerung von Desserts wie Eis, Milchreis etc. verwendet werden..

---





## SAHNEEIS SHAVED ICE

Eine Alternative zu Sahneeis aus der Gelateria – einfach und schnell zubereitet. Mit Amarena-Kirschsirup, Erdbeersirup, Schokoladensauce ein köstliches Dessert.



Portionen: 4

### ZUTATEN

- 200 g kalte Schlagsahne
- 1 Päckchen Vanillezucker oder Vanilleextrakt nach Belieben

### DEKORATION

- Sirup oder Dessertsauce
- Schokoraseln
- Minzblättchen
- Frische Früchte

## ZUBEREITUNG

1. Sahne und Zucker mit Vanillezucker oder -extrakt in einen hohen Becher geben und steif schlagen.
2. Je zur Hälfte (ca. 200 ml) in die Eisformen füllen und verschließen.
3. Eisformen im Tiefkühler gefrieren lassen.
4. 4 Gläser oder kleine Schalen vorkühlen.
5. Erste Eisform aus dem Gefrierfach nehmen, kurz unter lauwarmes Wasser halten und Sahne-Eispuk aus der Form holen. In den Behälter des Gastroback Design Ice Shaver einsetzen und auf Knopfdruck Sahne-shaved Eis herstellen. Auf 2 Gläser oder Schalen gleichmäßig verteilen.  
2. Eispuk wie beschrieben ebenfalls verarbeiten und auf die restlichen beiden Gläser/ Schalen verteilen.
6. Nach Belieben mit Sirup oder Sauce übergießen. Mit Schokoraspeln und frischen Früchten sowie Minze dekorieren und sofort genießen.





## HIMBEER-LAVENDEL SHAVED-ICE

Erfrischendes Himbeer-Lavendel-Shaved-Ice: Ein sommerlicher Genuss mit fruchtiger Süße und blumiger Note.

 Portionen: 4

### ZUTATEN

- 2 Tassen gefrorene Himbeeren
- 1 Bund Lavendelblüten
- 1 Tasse Wasser
- 1 Tasse Zucker
- Eiswürfel

### ZUBEREITUNG

1. In einem kleinen Topf 1 Tasse Wasser mit 1 Tasse Zucker und einigen Lavendelblüten miteinander vermengen und aufkochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

2. Eiswürfel mit dem GASTROBACK® Eiswürfelbereiter Bartender Pro herstellen.
3. Die fertigen Eiswürfel in den Eisbehälter des GASTROBACK® Design Ice Shavers füllen.
4. Ice Shaver auf die Höhe der Füllmenge einstellen.
5. Gewünschte Raspelstärke einstellen.
6. Das „Shaved Ice“ in gekühlte Gläser füllen und mit der Himbeer-Lavendel-Zuckermischung übergießen.
7. Nach Belieben zum Beispiel mit ein paar Himbeeren und Lavendelblüten garnieren und sofort eiskalt servieren.







## ZITRONEN-SHAVED-ICE

Genieße unser erfrischendes Zitronen-Shaved-Ice! Dieses einfache Rezept bietet eine köstliche Abkühlung an heißen Tagen. Perfekt für Sommerpartys und schnelle Desserts.



Portionen: 4

### ZUTATEN

- Saft und Schale von 2 Zitronen
- 1 Tasse Zucker
- 1 Tasse Wasser
- Eiswürfel

### ZUBEREITUNG

1. Den Saft von 2 Zitronen mit einer GASTROBACK® Zitruspresse auspressen und anschließend die Schale der Zitronen abreiben.



2. In einem kleinen Topf 1 Tasse Wasser und 1 Tasse Zucker miteinander vermengen. Die Zitronenschale hinzufügen und zum Kochen bringen. Rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
3. Den Zitronensaft hinzufügen und anschließend die Mischung abkühlen lassen.
4. Eiswürfel mit dem GASTROBACK® Eiswürfelbereiter Bartender Pro herstellen.
5. Die fertigen Eiswürfel in den Eisbehälter des GASTROBACK® Design Ice Shavers füllen.
6. Ice Shaver auf die Höhe der Füllmenge einstellen.
7. Gewünschte Raspelstärke einstellen.
8. Das „Shaved Ice“ in gekühlte Gläser füllen und mit der Zitronen-Zuckermischung übergießen.
9. Nach Belieben mit frischer Minze garnieren und sofort eiskalt servieren.





## PFIRSICH-BASILIKUM SHAVED-ICE

Erfrischendes Pfirsich-Basilikum Shaved Ice: Sommerliches Dessert aus frischen Pfirsichen und aromatischem Basilikumsirup. Einfach zubereitet und perfekt für heiße Tage!

 Portionen: 4

### ZUTATEN

- 2 reife Pfirsiche
- 1 Tasse Basilikumblätter
- 1 Tasse Zucker
- 1 Tasse Wasser
- Eiswürfel

## ZUBEREITUNG

1. Die reifen Pfirsiche schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. In einem kleinen Topf 1 Tasse Wasser und 1 Tasse Basilikumblätter miteinander vermengen und aufkochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
3. Eiswürfel mit dem GASTROBACK® Eiswürfelbereiter Bartender Pro herstellen.
4. Die fertigen Eiswürfel in den Eisbehälter des GASTROBACK® Design Ice Shavers füllen.
5. Ice Shaver auf die Höhe der Füllmenge einstellen.
6. Gewünschte Raspelstärke einstellen.
7. Das „Shaved Ice“ in gekühlte Gläser füllen und mit den Pfirsichstücken und dem Basilikumsirup sofort eiskalt servieren.





## SHAVED BLAUBEEREIS

Erfrischendes Blaubeer-Shaved Ice: Einfaches Rezept für 2-4 Personen mit frischen oder gefrorenen Blaubeeren, Zucker und Zitronensaft. Perfekt für heiße Sommertage!



Portionen: 2 - 4

### ZUTATEN

- 250 g Blaubeeren frisch oder gefroren
- 180 ml Wasser
- 2 gehäufte Esslöffel Roh-Rohrzucker oder Zucker
- 35 ml Zitronensaft

## DEKORATION

- Frische Blaubeeren
- Minzeblätter

## ZUBEREITUNG

1. Blaubeeren, Wasser, Zucker und Zitronensaft aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 8-10 Minuten köcheln lassen.
2. Kurz abkühlen lassen und im GASTROBACK® Multizerkleinerer zu einer feinen Masse pürieren.
3. Vollständig auskühlen lassen und gleichmäßig auf die beiden Eisschalen verteilen.
4. Eisschalen verschlossen in den Tiefkühler stellen und über Nacht gefrieren lassen.
5. 2-4 Gläser oder Schalen vorkühlen.
6. Erste Eisform aus dem Gefrierfach nehmen, kurz unter lauwarmes Wasser halten und Blaubeer-Eispuk aus der Form holen. In den Behälter des Gastroback Design Ice Shaver einsetzen und auf Knopfdruck Blaubeer-shaved Eis herstellen. Auf 3 Gläser oder Schalen gleichmäßig verteilen. 2. Eispuk wie beschrieben ebenfalls verarbeiten und auf die restlichen 3 Gläser/ Schalen verteilen und sofort genießen.

---

**Tipp:** Als alkoholische Variante empfehlen wir den GASTROBACK® Shaved Blaubeer-Gin Longdrink oder den GASTROBACK® Shaved Blaubeereis Mojito.

---





## SHAVED BLAUBEEREIS MOJITO

Genießen Sie den erfrischenden Shaved Blaubeereis Mojito! Ein sommerliches Rezept mit frischen Blaubeeren, Minze, Limettensaft und Rum.

 Portionen: 4

### ZUTATEN

- 250 g Blaubeeren frisch oder gefroren
- 180 ml Wasser
- 2 gehäufte Esslöffel Roh-Rohrzucker oder Zucker
- 35 ml Zitronensaft
- 200 ml weißer Rum gekühlt
- 240 ml Sprudelwasser gekühlt
- 4 vorgekühlte Cocktailgläser

### DEKORATION

- Frische Blaubeeren
- Minzeblätter

## ZUBEREITUNG

1. Blaubeeren, Wasser, Zucker und Zitronensaft aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 8-10 Minuten köcheln lassen.
2. Kurz abkühlen lassen und im GASTROBACK® Multizerkleinerer zu einer feinen Masse pürieren.
3. Vollständig auskühlen lassen und gleichmäßig auf die beiden Eisschalen verteilen.
4. Eisschalen verschlossen in den Tiefkühler stellen und über Nacht gefrieren lassen.
5. 4 Gläser vorkühlen.
6. Das Ganze auf 4 vorgekühlte Cocktailgläser verteilen und mit je 50 ml Rum und 60 ml Sprudelwasser übergießen, mit Blaubeeren sowie Minze dekorieren und sofort servieren.





## SHAVED BLAUBEER-GIN LONGDRINK

Erfrischender Shaved Blaubeer-Gin Longdrink: Ein sommerliches Rezept mit frischen Blaubeeren, Gin und Shaved Ice. Perfekt für heiße Tage und Partys!.

 Portionen: 4 - 6

### ZUTATEN

- 250 g Blaubeeren frisch oder gefroren
- 180 ml Wasser
- 2 gehäufte Esslöffel Roh-Rohrzucker oder Zucker
- 35 ml Zitronensaft
- 300 ml Gin gekühlt
- 300-360 ml Tonic gekühlt
- 4 - 6 vorgekühlte Gläser

### DEKORATION

- Frische Blaubeeren
- Minzeblätter

## ZUBEREITUNG

1. Blaubeeren, Wasser, Zucker und Zitronensaft aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 8-10 Minuten köcheln lassen.
2. Kurz abkühlen lassen und im GASTROBACK® Multizerkleinerer zu einer feinen Masse pürieren.
3. Vollständig auskühlen lassen und gleichmäßig auf die beiden Eisschalen verteilen.
4. Eisschalen verschlossen in den Tiefkühler stellen und über Nacht gefrieren lassen.
5. Gläser vorkühlen.
6. Das Ganze auf die vorgekühlten Gläser verteilen und je 50 ml Gin, 50 – 60 ml Tonic darüber gießen, dekorieren und sofort servieren

