

## PETE CROMER

### Scream for Ice-Cream

Himbeereis zum Frühstück, träumend durch den Sommer. Und noch dazu lecker, denn was wäre die schönste Zeit des Jahres ohne all die verführerischen Eiskreationen? Sei es ein Klassiker wie Schokolade, Vanille und Himbeere oder eine exotische Variante wie Birne mit Parmesan – die süßen Leckereien machen einfach glücklich!

Für eine Extraportion Glück sorgen die tierisch süßen Motive auf den farnefrohen Bechern der Kollektion PETE CROMER. Die gut gelaunten Gesellen bringen Lebensfreude auf Tisch und Tafel, denn der kecke Kakadu, der weise Uhu, das sportliche Känguru oder der vorwitzige Koala zaubern jedem Eisfan ein Lächeln ins Gesicht. Sämtliche der verspielten Dekorvarianten lassen sich harmonisch mit den vielfältigen Klassikern in Weiß aus der Kollektion WHITE BASICS kombinieren. Untereinander kombiniert, sind die verschiedenen Motive von PETE CROMER ebenfalls ein Highlight mit Gute-Laune-Garantie.

In einer attraktiven Geschenkbox verpackt, eignen sich die Becher der Kollektion PETE CROMER von MAXWELL & WILLIAMS perfekt als Mitbringsel, zudem sind sämtliche Motive als praktische Keramikuntersetzer in zwei Größen erhältlich.



{ Eisgenuss im Becher }



Becher  
 Koala | EUR 8,95



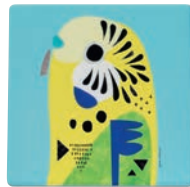
Keramikuntersetzer 9,5 cm  
 Owl | EUR 2,95



Becher  
 Galah | EUR 8,95



Becher  
 Sugar Glider | EUR 8,95



Keramikuntersetzer 20 cm  
 Budgerigar | ab EUR 7,50



Becher  
 Kookaburra | EUR 8,95

Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema?  
 In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder telefonisch an.  
 Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.





## Cremiges Schokoladeneis

{Mit Pistazien-Streusel}

Zubereitung: ca. 25 min. | Für 1 Portion | Einfach zuzubereiten!

Dieses Rezept gelingt auch ohne Eismaschine und schmeckt cremig lecker! Zu Beginn das Eigelb von 3 Eiern, ein ganzes Ei und den Zucker in eine Schüssel geben und sehr schaumig rühren. Schokolade im Wasserbad auf handwarme Temperatur schmelzen, dann in die Schüssel geben und gründlich unter die Eiermasse rühren. Danach die geschlagene Sahne untermengen und die geraspelte Schokolade vorsichtig unterziehen. Die Masse nun in eine tiefkühlgeeignete Schale füllen und für mindestens 4 Stunden gefrieren lassen.

Vor dem Anrichten das Schokoladeneis ca. 15 Minuten bei Zimmertemperatur antauen lassen. Das Eis lässt sich dann besser portionieren und es wird herrlich cremig. Jetzt fehlen nur noch die klein gehackten Pistazien, nach Belieben bestreuen.

**Pro-Tipp:** Zur Abwechslung das Rezept einfach mal mit verschiedenen Schokoladensorten wie Zartbitter-Schokolade oder auch Weißer Schokolade ausprobieren.



### ZUTATEN

Für 1 Portion

3 Eigelb

1 Ei

2 EL Zucker

120 g Schokolade

50 g Schokoladenraspel

50 g Pistazien

250 ml Sahne, geschlagen

### LIEBLINGSPRODUKT



Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema? In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder telefonisch an. Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.

