

CASO®  
DESIGN

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK



REZEPTBUCH | RECIPE BOOK

IceCreamer

---

# EISCREME MACHT GLÜCKLICH

ICE CREAM MAKES HAPPY

## Eis und Joghurt zum Dahinschmelzen

Mit der praktischen 2-in-1 Eiscreme- und Joghurtmaschine bereiten Sie selbstgemachte Eiskreationen, Sorbet, Frozen Joghurt, Naturjoghurt & Co. nach eigenem Geschmack und ganz einfach und ohne künstliche Zusätze zu.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Zubereiten und einen guten Appetit!

Genießen Sie mit  
CASO Design

Melt-in-your-mouth ice cream and yogurt

With the practical 2-in-1 ice cream and yoghurt maker, you can easily prepare homemade ice cream creations, sorbet, frozen yoghurt, natural yoghurt and many other treats. Everything is made to suit your personal taste and without any artificial additives.

We hope you enjoy preparing your delicious creations. Bon appétit!

Enjoy with  
CASO Design



# GERÄTEÜBERSICHT & LIEFERUMFANG

DEVICE OVERVIEW & SCOPE OF DELIVERY



## Zubehör/ Attachement:

- 1x Entnehmbarer Eisbehälter  
Removable ice container
- 1x Eisportionierer  
Ice cream scoop
- 1x Messbecher  
Measuring cup



---

# JOGHURT

YOGURT



# NATURJOGHURT

## NATURAL YOGURT

### Zutaten:

- 1000 ml Milch (3.5 %)
- 200 g Naturjoghurt (3.5 %)

### Zubereitung:

#### STEP 1

Milch zunächst für 5 Minuten in einem Kochtopf auf 90 °C erhitzen.

#### STEP 2

Anschließend auf 50 °C herunterkühlen lassen und die Joghurtmasse hinzugeben. Die zubereitete Masse in den Behälter des IceCreamer füllen und das Menü „Joghurt“ auswählen – Timer auf 8 Stunden stellen.

Für eine cremig-feste Konsistenz empfehlen wir die Masse im entnehmbaren Behälter über Nacht im Kühlschrank oder im Gerät zu kühlen (Gerät kühlt die Masse nach Programmende automatisch) und die überschüssige Molke mithilfe eines Mulltuchs/Küchentuchs auszusieben.

### Ingredients:

- 1000 ml milk (3.5 % fat)
- 200 g natural yogurt (3.5 % fat)

### Preparation:

#### STEP 1

Heat the milk in a saucepan to 90 °C and keep it at that temperature for 5 mins. Allow it to cool to 50 °C, then stir in the yoghurt.

#### STEP 2

Pour the prepared mixture into the container of the IceCreamer. Select the “Yoghurt” programme and set the timer to 8 hours.

For a creamy and firm consistency, we recommend cooling the mixture overnight in the removable container, either in the refrigerator or in the appliance. The appliance automatically cools the mixture at the end of the programme. To remove excess whey, strain the yoghurt using a cheesecloth or clean kitchen towel.

#### TIPP/TIP

Für mehr Geschmack können Früchte, Honig, Getreide usw. hinzugefügt werden.



To enhance the flavour, you can add fruit, honey, cereals and other ingredients.



---

# WALNUSS-JOGHURT

## WALNUT YOGHURT

### Zutaten:

- 1 Liter frisch Milch (3,5 %)
- 200 g Joghurt (3.5 %)
- 100 Walnüsse

### Zubereitung:

#### STEP 1

Die Walnüsse in einer Pfanne bei mittlerer Hitze leicht anrösten, bis sie duften und eine goldbraune Farbe annehmen. Die gerösteten Walnüsse zur Seite stellen und abkühlen lassen. Den Liter Milch in einem Topf auf 90 °C erhitzen und die Temperatur für 5 min. halten. Nach den 5 min. die Milch auf 50 °C abkühlen lassen.

#### STEP 2

Den Joghurt und die abgekühlten Walnüsse zur Milch geben und alles gut verrühren. Die Mischung in den Behälter des IceCreamer füllen und die Einstellung "Joghurt" wählen. Die Maschine arbeitet nun 8 Stunden lang, um den Joghurt herzustellen.

#### STEP 3

Nach Ablauf der 8 Std. kühlt der IceCreamer den Joghurt automatisch herunter. Für einen festeren Joghurt die Masse in ein sauberes Küchentuch geben und in ein Sieb legen, das über einer Schüssel platziert ist. Alles für 12 Std. in den Kühlschrank stellen. Anschließend servieren und genießen.

### Ingredients:

- 1 litre fresh milk (3.5%)
- 200 g yoghurt (3.5%)
- 100 g walnuts

### Preparation:

#### STEP 1

Lightly toast the walnuts in a pan over medium heat until fragrant and golden brown. Set the toasted walnuts aside and let them cool. Heat the litre of milk in a pot to 90 °C and maintain this temperature for 5 mins. After 5 mins, allow the milk to cool down to 50 °C.

#### STEP 2

Add the yoghurt and the cooled walnuts to the milk and stir well. Pour the mixture into the IceCreamer container and select the "Yoghurt" setting. The machine will run for 8 hours to create the yoghurt.

#### STEP 3

After the 8 hours, the IceCreamer will automatically cool the yoghurt. For a firmer yoghurt, place the mixture into a clean kitchen cloth and set it in a sieve positioned over a bowl. Refrigerate for 12 hours. Serve and enjoy.



# EISCREME

ICE CREAM



---

# SCHOKOLADENEIS

## CHOCOLATE ICE CREAM

### Zutaten:

- 200 ml Milch (3,5 %)
- 100 g Schokolade, edelbitter (70 % Kakaoanteil)
- 100 g Schokolade, Vollmilch
- 300 g Sahne
- 80 g Zucker (nach Geschmack variieren)

### Zubereitung:

#### STEP 1

Die Milch erwärmen. Schokolade hinzufügen und unter ständigem Rühren vermengen und abkühlen lassen.

#### STEP 2

Sahne mit samt Zucker halbsteif schlagen und die abgekühlte Milch-Schoko Masse unter die Sahne heben.

#### STEP 3

Die zubereitete Masse in den Behälter des IceCreamer füllen und das Menü „Eis“ auswählen – Timer auf 50 Minuten stellen. Nach Fertigstellung das Eis in einen separaten Behälter füllen und je nach Geschmack noch weiter kühlen lassen.

### Ingredients:

- 200 ml whole milk (3.5 % fat)
- 100 g dark chocolate (70 % cocoa)
- 100 g milk chocolate
- 300 g cream
- 80 g sugar (to taste)

### Preparation:

#### STEP 1

Heat the milk gently in a saucepan. Add both types of chocolate and stir continuously until melted and smooth. Allow the mixture to cool.

#### STEP 2

Whip the cream with the sugar until semi-stiff. Carefully fold in the cooled milk and chocolate mixture.

#### STEP 3

Pour the prepared mixture into the IceCreamer container. Select the “Ice Cream” programme and set the timer to 50 mins. Once the programme is complete, transfer the ice cream to a separate container and chill further according to your preference.



---

# HIMBEEREIS

## RASPBERRY ICE CREAM

### Zutaten:

- 300 g Tiefgefrorene oder frische Himbeeren
- 200 ml Sahne
- 70 ml Milch
- 80 g Zucker

### Zubereitung:

#### STEP 1

Im ersten Schritt, falls tiefgefroren, die Himbeeren auftauen und danach zu einer Masse pürieren. Danach die Masse sieben, um die Kerne von der Masse zu trennen. Zu dem Himbeerbrei die Sahne, Milch und Zucker hinzugeben und alles zu einer homogenen Konsistenz vermischen.

#### STEP 2

Zubereitete Masse in den Behälter des IceCreamer füllen und das Menü „Eis“ auswählen – Timer auf 45 Minuten stellen.

#### STEP 3

Nach Ablauf der Zeit das Eis in einen separaten Behälter füllen und je nach Geschmack noch weiter im Tiefkühlfach kühlen.

### Ingredients:

- 300 g frozen or fresh raspberries
- 200 ml cream
- 70 ml whole milk
- 80 g sugar

### Preparation:

#### STEP 1

If using frozen raspberries, defrost them first. Then purée the raspberries into a smooth paste. Sieve the mixture to remove the seeds. Add the cream, milk and sugar to the raspberry purée and mix until smooth and well combined.

#### STEP 2

Pour the prepared mixture into the Ice-Creamer container. Select the “Ice Cream” programme and set the timer to 45 mins.

#### STEP 3

Once the programme is complete, transfer the ice cream to a separate container and chill further in the freezer, depending on your preference.



---

# ERDBEEREIS

## STRAWBERRY ICE CREAM

### Zutaten:

- 300 g Tiefgefrorene oder frische Erdbeeren
- 200 ml Sahne
- 70 ml Milch
- 80 g Zucker

### Zubereitung:

#### STEP 1

Im ersten Schritt, falls tiefgefroren, die Erdbeeren auftauen und danach zu einer Masse pürieren. Danach die Masse sieben, um die Kerne von der Masse zu trennen. Zu dem Erdbeerbrei die Sahne, Milch und Zucker hinzugeben und alles zu einer homogenen Konsistenz vermischen.

#### STEP 2

Zubereitete Masse in den Behälter des IceCreamer füllen und das Menü „Eis“ auswählen – Timer auf 45 min. stellen.

#### STEP 3

Nach Ablauf der Zeit das Eis in einen separaten Behälter füllen und je nach Geschmack noch weiter im Tiefkühlfach kühlen.

### Ingredients:

- 300 g frozen or fresh strawberries
- 200 ml cream
- 70 ml whole milk
- 80 g sugar

### Preparation:

#### STEP 1

If using frozen strawberries, defrost them first. Purée the strawberries into a smooth paste, then sieve the mixture to remove the seeds. Add the cream, milk and sugar to the strawberry purée and mix until smooth and well combined.

#### STEP 2

Pour the prepared mixture into the IceCreamer container. Select the “Ice Cream” programme and set the timer to 45 mins.

#### STEP 3

Once the programme is complete, transfer the ice cream to a separate container and chill further in the freezer, depending on your preference.



---

# BROMBEEREIS

## BLACKBERRY ICE CREAM

### Zutaten:

- 500 g Brombeeren
- 350 ml Milch
- 350 ml Sahne
- 1 Vanilleschote
- 250 g Zucker
- 5 Eigelb
- 2 TL Zitronensaft

### Ingredients:

- 500 g blackberries
- 350 ml milk
- 350 ml cream
- 1 vanilla pod
- 250 g sugar
- 5 egg yolks
- 2 tsp lemon juice

### Zubereitung:

#### STEP 1

Brombeeren pürieren, durch ein Sieb streichen. Milch, Sahne und Vanillemark erhitzen (nicht kochen). Eigelb mit Zucker verrühren und langsam mit der warmen Milch-Sahne-Mischung angleichen.

#### STEP 2

Alles zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren vorsichtig erhitzen, bis die Creme eindickt. Von der Hitze nehmen, in eine kalte Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

#### STEP 3

Brombeerenpüree und Zitronensaft einrühren und die Mischung in den Behälter des IceCreamer füllen und das Menü „Eis“ auswählen – Timer auf 45 Minuten stellen.

### Preparation:

#### STEP 1

Blend the blackberries and strain them through a sieve. Heat the milk, cream and vanilla seeds (do not boil). Whisk the egg yolks with the sugar and slowly temper with the warm milk-cream mixture.

#### STEP 2

Pour everything back into the pot and heat gently while stirring constantly until the mixture thickens. Remove from the heat, transfer to a cold bowl and allow to cool.

#### STEP 3

Stir in the blackberry purée and lemon juice. Pour the mixture into the IceCreamer container, select the “Ice Cream” programme and set the timer to 45 minutes.



---

# MANGO-EIS

## MANGO ICE CREAM

### Zutaten:

- 1 reife Mango
- 400 g gekühlte Sahne
- 400 g gezuckerte Kondensmilch
- 1 TL Vanillezucker

### Zubereitung:

#### STEP 1

Sahne in einer großen Schüssel luftig aufschlagen (nicht zu lange, um Butterbildung zu vermeiden). Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern lösen, in Stücke schneiden und fein pürieren.

#### STEP 2

Gezuckerte Kondensmilch und Vanillezucker verrühren. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben, anschließend das Mangopüree sanft einrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

#### STEP 3

Die Masse in den Behälter des IceCreamer füllen und das Menü „Eis“ auswählen – Timer auf 1 Std. stellen. Direkt servieren oder nach Belieben mit frischem Obst garnieren.

### Ingredients:

- 1 ripe mango
- 400 g chilled cream
- 400 g sweetened condensed milk
- 1 tsp vanilla sugar

### Preparation:

#### STEP 1

Whip the cream in a large bowl until light and airy (do not overwhip to avoid forming butter). Peel the mango, remove the flesh from the stone, cut into pieces and blend into a smooth purée.

#### STEP 2

Mix the sweetened condensed milk with the vanilla sugar. Gently fold in the whipped cream, then carefully stir in the mango purée until the mixture is smooth and even.

#### STEP 3

Pour the mixture into the IceCreamer container and select the “Ice Cream” programme – set the timer to 1 hour. Serve immediately or garnish with fresh fruit as desired.



---

# VEGANES ERDBEERE MATCHA EIS

## VEGAN STRAWBERRY MATCHA ICE CREAM

### Zutaten:

- 400 ml pflanzliche Milch (z.B. Hafer- oder Mandeldrinks)
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 TL Matcha Pulver
- 150 ml vegane Sahne
- 1 EL Stärke (z.B. Mais- oder Kartoffelstärke) gemischt mit 2 EL pflanzlicher Milch (Eiersatz)
- 150 g frische Erdbeeren, püriert

### Ingredients:

- 400 ml plant-based milk (e.g. oat or almond drink)
- 100 g sugar
- 1 tsp vanilla extract
- 2 tsp matcha powder
- 150 ml vegan cream
- 1 tbsp starch (e.g. corn or potato starch) mixed with 2 tbsp plant-based milk (egg substitute)
- 150 g fresh strawberries, puréed

### Zubereitung:

#### STEP 1

Pflanzliche Milch, Zucker und Vanille bis kurz vor dem Kochen erhitzen. Matcha einrühren, bis die Mischung glatt ist. Hitze reduzieren, vegane Sahne sowie die Stärke-Milch-Mischung zugeben und leicht andicken lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen und vollständig abkühlen lassen.

#### STEP 2

Die abgekühlte Mischung in den Behälter des IceCreamer füllen und das Menü „Eis“ auswählen – den Timer auf 55 min. stellen. Danach das Erdbeerpüree unterziehen. Mit frischen Erdbeeren servieren und genießen.

### Preparation:

#### STEP 1

Heat the plant-based milk, sugar and vanilla until just before boiling. Stir in the matcha until smooth. Reduce the heat, then add the vegan cream and the starch-milk mixture and allow to thicken slightly. Strain the mixture through a sieve and leave to cool completely.

#### STEP 2

Pour the cooled mixture into the IceCreamer container and select the "Ice Cream" programme – set the timer to 55 minutes. Then fold in the strawberry purée. Serve with fresh strawberries and enjoy.



---

# FROZEN JOGHURT

FROZEN YOGHURT



---

# JOGHURTEIS MIT SAHNE

## YOGHURT ICE CREAM WITH CREAM

### Zutaten:

- 600 g Joghurt
- 200 g Sahne
- 30 g Puderzucker
- Eine frisch ausgepresste Limette
- Einige Limettenzesten

### Ingredients:

- 600 g natural yoghurt
- 200 g cream
- 30 g icing sugar
- Juice of one freshly squeezed lime
- A few lime zests (finely chopped)

### Zubereitung:

#### STEP 1

Den Vollmilchjoghurt zusammen mit der Sahne, Puderzucker, Limettensaft gut zu einer homogenen Masse verrühren und die zerkleinerten Zesten hinzugeben.

#### STEP 2

Die zubereitete Masse in den Behälter des IceCreamer füllen und das Menü „Eis“ auswählen – Timer auf 45 min. stellen.

#### STEP 3

Nach Fertigstellung das Eis in den separaten Behälter füllen und je nach Geschmack noch weiter kühlen lassen.

### Preparation:

#### STEP 1

Mix the natural yoghurt with the cream, icing sugar and lime juice until smooth. Add the finely chopped lime zest.

#### STEP 2

Pour the prepared mixture into the IceCreamer container. Select the "Ice Cream" programme and set the timer to 45 mins.

#### STEP 3

Once the programme is complete, transfer the ice cream to a separate container and chill further according to your preference.



---

# PISTAZIEN FROZEN JOGHURT

## PISTACHIO FROZEN YOGHURT

### Zutaten:

- 500 g Griechischer Joghurt
- 170 g Pistazien (geröstet, ungesalzen)
- 3–4 TL Honig oder Dattelsirup
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 TL Zitronenschale
- 1 prise Salz

### Zubereitung:

#### STEP 1

Alle Zutaten in den Mixer geben und cremig mixen.

#### STEP 2

Die zubereitete Masse in den Behälter des IceCreamer füllen und das Menü „Eis“ auswählen – Timer auf 35 Minuten stellen.

#### STEP 3

Nach Fertigstellung das Eis in den separaten Behälter füllen und je nach Geschmack noch weiter kühlen lassen.

### Ingredients:

- 500 g Greek yoghurt
- 170 g pistachios (roasted, unsalted)
- 3–4 tsp honey or date syrup
- 1 tsp vanilla extract
- 1 tsp lemon zest
- 1 pinch of salt

### Preparation:

#### STEP 1

Add all ingredients to the blender and blend until smooth.

#### STEP 2

Pour the prepared mixture into the IceCreamer container. Select the “Ice Cream” programme and set the timer to 35 mins.

#### STEP 3

Once the programme is complete, transfer the ice cream to a separate container and chill further according to your preference.



---

# SORBET

SORBET



---

# ERDBEERSORBET

## STRAWBERRY SORBET

### Zutaten:

- 300 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
- 125 ml Wasser
- 50 g Zucker
- Kleiner Schuss Balsamico Bianco

### Zubereitung:

#### STEP 1

Im ersten Schritt, falls tiefgefroren, die Erdbeeren auftauen und danach zu einer Masse pürieren. Danach die Masse sieben, um die Kerne von der Masse zu trennen.

#### STEP 2

Das Wasser erhitzen und den Zucker unter ständigem Rühren hinzugeben, bis dieser sich vollständig aufgelöst hat. Den Himbeerbrei zusammen mit dem Zuckerwasser und dem Schuss Balsamico Bianco gut vermengen und in den Behälter der IceCreamer füllen.

#### STEP 3

Zubereitete Masse in den Behälter des IceCreamer füllen und das Menü „Eis“ auswählen – Timer auf 45 min. stellen. Nach Fertigstellung das Sorbet in einen separaten Behälter füllen und je nach Geschmack direkt verzehren oder noch weiter kühlen lassen.

### Ingredients:

- 300 g raspberries (fresh or frozen)
- 125 ml water
- 50 g sugar
- A small dash of white balsamic vinegar

### Preparation:

#### STEP 1

If using frozen raspberries, defrost them first. Purée the raspberries into a smooth paste, then sieve the mixture to remove the seeds.

#### STEP 2

Heat the water and stir in the sugar until fully dissolved. Combine the raspberry purée with the sugar water and add a small dash of white balsamic vinegar. Mix well until smooth.

#### STEP 3

Pour the prepared mixture into the Ice-Creamer container. Select the “Ice Cream” programme and set the timer to 45 mins. Once finished, transfer the sorbet to a separate container and either enjoy immediately or chill further in the freezer according to your taste.



# APEROL SORBET

## Zutaten:

- 400 ml Orangensaft
- 50 ml Zitronensaft
- 150 ml Aperol
- 120 g Puderzucker

## Ingredients:

- 400 ml orange juice
- 50 ml lemon juice
- 150 ml Aperol
- 120 g icing sugar

## Zubereitung:

### STEP 1

Alle Zutaten gut miteinander vermischen und in die Eismaschine füllen.

### STEP 2

Das Menü „Eis“ auswählen und den Timer auf 45 Minuten stellen.

## Preparation:

### STEP 1

Mix all ingredients thoroughly and pour the mixture into the ice cream maker.

### STEP 2

Select the “Ice” programme and set the timer to 45 minutes.

### TIPP/TIP

**Lassen sich auch wunderbar mit Prosecco oder Sekt kombinieren.**

Also wonderfully compatible with Prosecco or sparkling wine.



CASO<sup>®</sup>  
DESIGN

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK

CASO Design



on Social Media



Deutschland | Germany

---

**CASO GmbH**  
Raiffeisenstraße 9  
D-59757 Arnsberg  
Germany

**Vetrieb | Distribution**  
Fon | Phone +49 (0) 29 32 - 547 66 - 0  
Fax +49 (0) 29 32 - 547 66 - 77  
info@caso-design.de

[www.caso-design.de](http://www.caso-design.de)