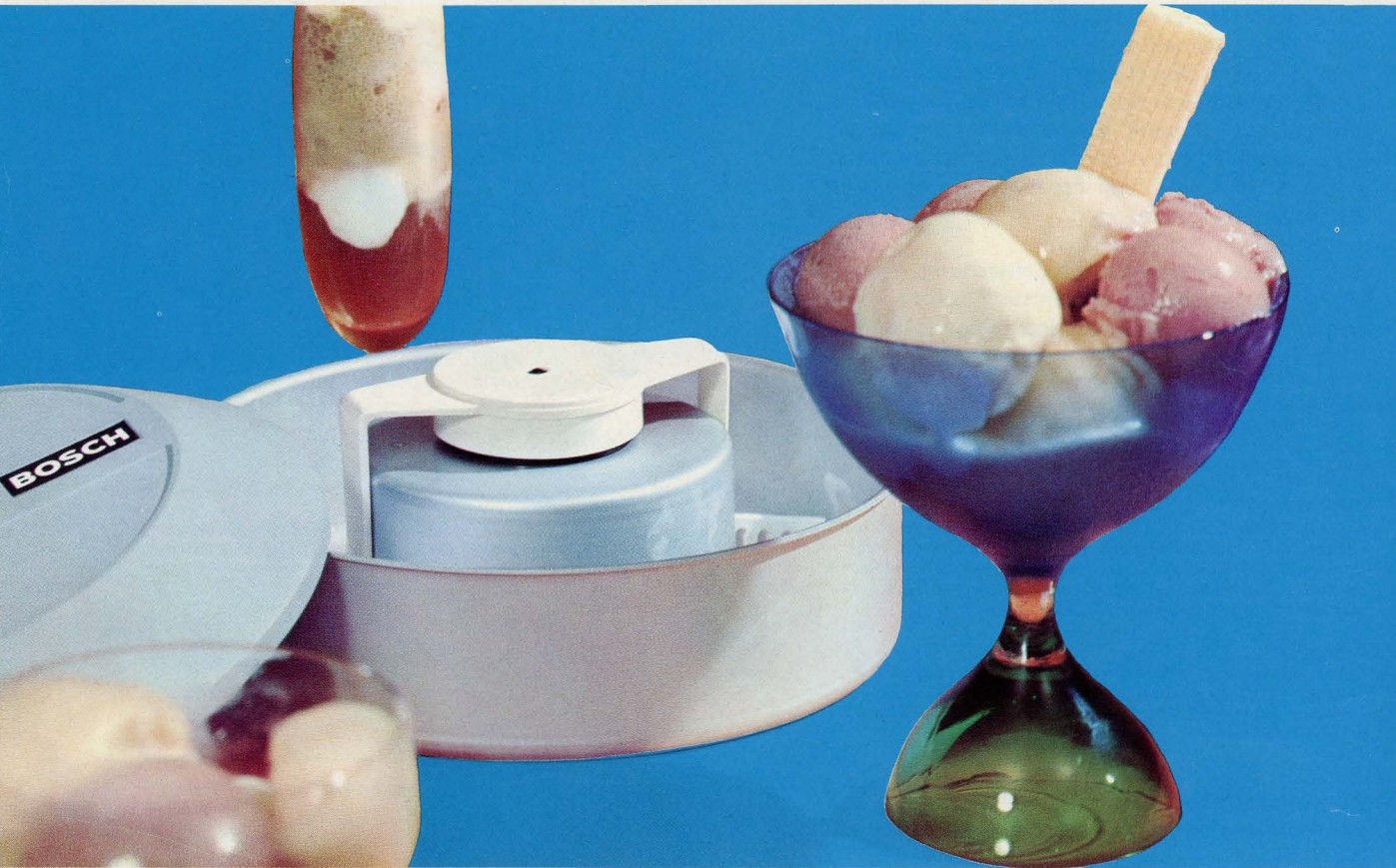


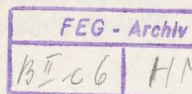
die Speiseeis lieben



BOSCH Eis-Fix
der ideale
Speiseeisbereiter

Zu Ihrem Vorteil - verlangen Sie

BOSCH



BOSCH Eis-Fix ein beliebtes und willkommenes Geschenk

So einfach war es noch nie, Speiseeis selber zu machen. Schnell ist der flüssige Eis-Mix vorbereitet und in den Rührbehälter gegossen. Alles andere macht der BOSCH Eis-Fix ganz allein. Das Rührwerk bleibt stehen, wenn das Eis bereitet ist. Nun können Sie Ihr selbstgemachtes Speiseeis dem Frosterfach Ihres Kühlschranks entnehmen.

Ob als Nachspeise oder als Erfrischung, eine Vielzahl beliebter und bewährter Rezepte stehen zur Wahl. Nachstehend einige Beispiele.

Vanille-Eis

2 Eigelb, 70 g Zucker, das Ausgelöste einer viertel Vanilleschote oder 1 Vanillezucker, $\frac{1}{8}$ l Milch, $\frac{1}{8}$ l Sahne. Ei, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Milch und Sahne zugeben, gut umrühren, gleich in den Eisbereiter füllen und gefrieren lassen.

Schokoladen-Eis

2 Eier, 4 Eßlöffel Schokoladencreme oder $\frac{1}{2}$ Tafel geschmolzene Schokolade, 1 Eßl. heiß. Wasser, 50 g Zucker, $\frac{1}{8}$ l Sahne, 1 Eßl. Kakao mit Nuß. Eier und Zucker schaumig rühren, Schokoladencreme unterziehen und gut mit der Sahne vermengen. Likör erst nach dem Gefrieren zugeben, gut nachgefrieren lassen.

Erdbeer-Eis

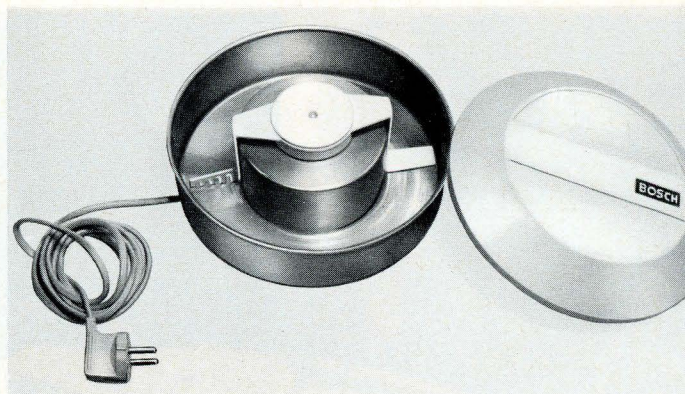
$\frac{1}{2}$ Pfd. Erdbeeren, 70 g Zucker, Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone, $\frac{1}{8}$ l Sahne. Die Früchte - mit Zucker vermengt - pürieren, Zitronensaft zugeben, nach Rezept mit Milch oder Sahne mischen, gleich in den Eisbereiter füllen und gefrieren lassen.

Einen ausführlichen Rezeptanhang über die verschiedensten Speiseeissorten finden Sie in der Bedienungsanleitung.

Der BOSCH Eis-Fix besteht aus:

Antriebsmotor, Rührbehälter aus Reinaluminium, Rührarm, Flügelmutter zur Befestigung des Rührbehälters am Motor und Deckel.

Die Reinigung ist so leicht wie das Eisbereiten selbst: Das Motorgehäuse wird nur feucht abgewischt, alle anderen Teile werden mit warmem Wasser abgespült.



Technische Daten:

Außenmaße: Durchmesser 223 mm, Höhe 85 mm

Gewicht: ca. 1,4 kg

Füllmenge: bis $\frac{3}{4}$ Liter Speiseeis-Masse

Anschluß: über die festmontierte Spezial-Flachleitung

an jede Schukodose für 220 V Wechselstrom.

Nennaufnahmeleistung: 20 Watt

Mit VDE-Prüfzeichen und Funkschutzzeichen

