

Heiß auf Eis

Selbstgemachtes Speiseeis

Eis selber machen ist nicht schwer. Es hat sogar viele Vorteile: Du kannst regionale, saisonale und biologisch erzeugte Zutaten verarbeiten oder veganes Eis herstellen. Außerdem kannst du gezielt Zutaten weglassen, die du nicht verträgst, oder wenn du vegan lebst.



Methoden der Eiszubereitung

Kühltruhe einfrieren

- Wassereis muss, im Gegensatz zu anderen Eissorten, beim Kühlvorgang nicht ständig umgerührt werden, damit es eine cremige Konsistenz erhält. Dennoch hat Wassereis kleinere Eiskristalle als normales gefrorenes Wasser, da der darin enthaltene Zucker die Bildung größerer Kristalle verhindert

Eis herstellen

Eis ist im Grunde nichts anderes als eine tiefgefrorene Flüssigkeit. Damit sie aber nicht wie ein Eiswürfel zu einem harten Block gefriert, wird sie regelmäßig umgerührt. Dadurch werden die Eiskristalle zerkleinert und das Eis wird cremig.

Genau das macht eine Eismaschine: Sie kühlt die Eismasse und rührt sie ständig um.

Eismaschinen für den Haushalt gibt es in zwei Ausführungen. Sie unterscheiden sich in der Art, wie der Grundmasse Kälte zugeführt bzw. ihr Energie entzogen wird.

Bei einfachen Eismaschinen geschieht dies durch Kühlakkus, die von außen rings um den Eisbehälter platziert werden. Diese Kühlakkus müssen zuvor 8 Stunden oder länger im Tiefkühlfach durchgekühlt werden, so dass sie die richtige Temperatur von -18°C haben.

Eismaschinen mit Kühlakkus sind meistens einfach zu bedienen und vergleichsweise billig.

Allerdings lässt die Kühlleistung der Kühlakkus meistens zu wünschen übrig und das Eis gefriert oft nicht richtig.

Die zweite Art von Eismaschinen besitzt ein elektrisches Kühlaggregat wie ein Kühlschranks. Diese Eismaschinen besitzen einen eigenen Kompressor, der selbst für die notwendige Kälte sorgt. Man muss also keine Kühlakkus in den Gefrierschrank legen, das Gerät ist sofort einsatzbereit. Das Ergebnis aus solchen Eismaschinen mit Kompressor ist meistens zufriedenstellend, sie sind jedoch auch um ein Vielfaches teurer als Eismaschinen mit Kühlakkus.



Zubereitung ohne Eismaschine

1. Mische die Zutaten nach Rezept und fülle sie in einen Gefrierbehälter.
2. Stelle den Behälter in den Gefrierschrank.
3. Kontrolliere hin und wieder, ob die Masse zu gefrieren beginnt.
4. Sobald sich erste Eiskristalle bilden, rühre die Eismasse mit einem Schneebesen oder einer Gabel kräftig durch und stelle das Eis wieder kalt.
5. Wiederhole den vorigen Schritt jeweils nach einer halben Stunde noch drei- bis viermal.
6. Sollte das Eis anschließend noch zu weich sein, lasse es weitere ein bis zwei Stunden kalt stehen, bevor du es isst.

Wassereis

muss, im Gegensatz zu anderen Eissorten, beim Kühlvorgang nicht ständig umgerührt werden, damit es eine cremige Konsistenz erhält. Dennoch hat Wassereis kleinere Eiskristalle als normales gefrorenes Wasser, da der darin enthaltene Zucker die Bildung größerer Kristalle verhindert hier 2 Beispiele



*Rote Früchte – Kirschen,
Himbeeren, Erdbeeren -
alternativ Kirschsafft*

*Gelbe Früchte – Pfirsiche,
Aprikosen – oder 100 %iger
Orangensaft*

*Grüne Früchte – z. B. Kiwis
püriert*



Schwarzer-Johannisbeer-Saft
Kirschsafft
Orangensaft

Walnuss-Parfait



- 400 g Walnüsse(halbiert)
- 360 g Zucker
- 800 g Sahne
- 4 Eier (Gr.M)
- 2TL Vanilleextrakt
(alternativ Vanillezucker dann weniger Zucker)
- 2. Prisen Salz

Walnüsse grob hacken und 100 g des Zuckers in einer beschichteten Pfanne karamellisieren. Walnüsse dazugeben und mit dem karamellisierten Zucker überziehen. Die Walnüsse sofort auf das Blech geben, verteilen und so abkühlen lassen

Silikon-Kastenform (30 x 11 cm) mit Frischhaltefolie auskleiden. Die Folie sollte über den Rand der Formherausragen.

Mit einem Rührgerät die Sahne steif schlagen und bis zur weiteren Verwendung kühl stellen

Die Eier trennen und separat in 2 Schüsseln zur Seite stellen. Die Eigelbe mit dem Rest des Zuckers und dem Vanilleextrakt cremig schlagen. Nun das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und vorsichtig unter das Eigelb heben. Die Sahne dazugeben und unterheben.

Die kandierte Walnüsse zur Hand nehmen, 2 EL entnehmen und beiseite stellen. Den Rest der Nüsse unter die Parfait-Masse heben. Die Masse in die mit Folie ausgekleidete Formfüllen, glattstreichen und nochmals mit Frischhaltefolie abdecken,

Etwa 14 Stunden in den Tiefkühler stellen.

Kurz vor dem Servieren kannst du das Parfait auf eine Kuchenplatte stürzen, die Folie abziehen und mit den restlichen kandierte Walnüssen bestreuen. In Scheiben schneiden und direkt servieren.

Rhabarber Sorbet

300 g Rhabarber
mit
125 g Zucker

200 ml Weißwein
200 ml Mineralwasser

1 Zitrone (Saft)
1 geschlagenes Eiweiß

putzen, in Stücke schneiden und
kurz aufkochen abkühlen lassen

alle Zutaten mischen und in der
Eismaschine gefrieren lassen.



Alternativ gehen z. B. 4 Kiwis oder Obst nach Geschmack

Wer den Alkohol weglassen möchte nimmt Traubensaft.

Zitronensorbet



Zutaten für 4 Portionen:

- 225 ml** Zitronensaft, das sind
ca. 5 Zitronen
- 225 ml** Wasser
- 225 g** Zucker
- 1** Eiweiß
- 1 Handvoll** Zitronenmelisse

Lösen Sie unter Erwärmen den Zucker im Wasser.

Geben Sie den Zitronensaft hinzu. Wenn Sie die Zitronen selbst auspressen, kneten Sie die Zitronen vorher, dann geben sie mehr Saft.

Lassen Sie die Flüssigkeit für eine Stunde ruhen.

Schlagen Sie das Eiweiß und mischen Sie es unter die Zitronenflüssigkeit.

Geben Sie das Gemisch in die Eismaschine oder in einem verschließbaren Behältnis in die Tiefkühltruhe und rühren alle halbe Stunde um, um die Eiskristalle zu zerstören.

Nach der Hälfte der Zeit geben Sie auch die Zitronenmelisse unter das Sorbet

Erdbeer-Eiscreme

300 g frische Erdbeeren (oder anderes Obst)
125 g Kristallzucker
2 Eigelb
1EL Zitronensaft
300 ml Vollmilch
150 ml süße Sahne

Erdbeeren waschen und mit dem Zitronensaft und der Milch pürieren
Eigelb mit dem Zucker schlagen. Sahne fast steif schlagen Alle Zutaten gründlich mischen und in die Eismaschine/Kühltruhe

Fruchtjoghurt-Eiscreme

300 g Früchte (Erd-/Blau-/Himbeeren)
125 g Kristallzucker
50 ml süße Sahne
500 ml Joghurt
½ EL Zitronensaft

Früchte waschen pürieren und mit den restl. Zutaten verrühren

Wenn ich Himbeereis zubereite nehme ich wegen den intensiven Geschmacks nur 200 g Beeren und passiere die vorab damit die Kerne im Eis nicht stören.

Vanille-Eis

5 Eigelb
80 g Kristallzucker
400 ml Vollmilch
160 ml Sahne
8 g Vanillezucker



Geben Sie das Eigelb, den Zucker und den Vanillin-Zucker in eine Schüssel.

Schlagen Sie die Mischung mit einem Mixer bis das Eigelb fast weiß ist.

Erwärmen Sie die Milch.

Ziehen Sie die Sahne unter die Eigelbmischung und geben Sie nach und nach die Milch hinzu.

Ist alles gründlich vermengt, gießen Sie die Mischung in ein Kochgefäß.

Erhitzen Sie die Mischung unter ständigem Rühren ca. 2 Minuten bei niedriger Temperatur (ich mache das über ein Wasserbad)

Geben Sie acht, dass die Mischung nicht kocht!!

Lassen Sie die Mischung bis auf Kühlschranktemperatur abkühlen.

Dann die Mischung in die Eismaschine.

Basilikumeis mit Erdbeeren und Balsamico



500 ml BIO Frischmilch, 3,8 % Fett

4 BIO Eigelb

140 g Zucker

1 Topf Basilikum

1 BIO Zitrone

1 Pck. Vanillinzucker

120 ml Aceto Balsamico di
Modena I.G.P)

500 g Erdbeeren

einige Blätter Basilikum für die
Deko

450 ml Milch aufkochen. Eigelbe und 100 g Zucker in einer Metallschüssel ca. 2 Minuten cremig aufschlagen. Die heiße Milch zugeben und die Masse über dem Wasserbad solange weiterschlagen, bis sie eindickt. Das dauert etwa 10–20 Minuten. Durch ein Sieb gießen und im Kühlschrank 1 Stunde abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Basilikumblätter abzupfen, waschen, gut abtrocknen und grob hacken. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben. Basilikum und Zitronenschale zusammen mit der restlichen Milch und dem Vanillinzucker im Blitzhacker zerkleinern.

Die Mischung unter die Eismasse heben und zum Gefrieren für 20–30 Minuten in die Eismaschine füllen. (Alternativ im Tiefkühler 3–4 Stunden gefrieren lassen, dabei alle 20–30 Minuten umrühren).

Restlichen Zucker karamellisieren, mit Balsamico ablöschen und sirupartig einkochen lassen.

Erdbeeren waschen, trockentupfen und vierteln. Eis zusammen mit den Erdbeeren anrichten und die Balsamico Reduktion darüber träufeln. Mit Basilikumblättern garnieren.

Eiswaffeln



300 g Kandiszucker
750 ml Wasser aufkochen
250 g gute Butter

500 g Mehl
2 Eier untermischen
1 Prise Salz

Achtung: Teig muss unbedingt ruhen mind. 1 Std. – am besten über Nacht

Dann im Hörnchen Eisen ausbacken und direkt ausformen (Tüte oder Schale)