



50

EISMASCHINE-REZEPTE

für Anfänger

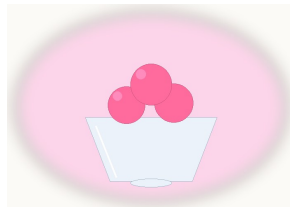


Eis · Sorbet · Frozen Yogurt · Gelato

Einfach selber machen – mit gelingsicheren Rezepten



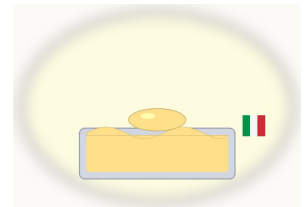
Cremeeis



Sorbet



Frozen Yogurt



Gelato



Vorwort

Selbst gemachtes Eis schmeckt wie kein gekauftes – frisch, vollmundig und ganz nach deinem Geschmack. Dieses Buch zeigt dir 50 Rezepte für die Eismaschine, die wirklich gelingen, auch wenn du noch nie selbst Eis gemacht hast.

Du findest hier die vier wichtigsten Kategorien zum Selbermachen: cremiges Sahneeis, leichte Fruchtsorbets, frischen Frozen Yogurt und italienisches Gelato. Alle Rezepte kommen ganz ohne Alkohol aus und sind komplett ohne Schweineprodukte.

Jedes Rezept ist klar gegliedert: Zutaten in Tabellenform, Schritt-für-Schritt-Anleitung und ein praktischer Tipp, der den Unterschied macht. Du brauchst keine besondere Erfahrung – nur eine Eismaschine und ein wenig Geduld.

10 Tipps für Anfänger

1. Die richtige Temperatur

Die Eismasse muss vor dem Gefrieren gut durchgekühlt sein – am besten 4–8 °C oder über Nacht im Kühlschrank. Nur dann wird das Eis cremig statt körnig.

2. Den Gefrierbehälter vorbereiten

Bei Eismaschinen mit Gefrierakku muss dieser mindestens 24 Stunden bei -18 °C tiefgekühlt sein. Vor dem Einfüllen unbedingt trocken abwischen.

3. Zur Rose abziehen

Das ist die wichtigste Technik bei Eismassen mit Eigelb: Bei niedriger Hitze rühren, bis die Masse leicht bindet (ca. 82 °C). Nicht kochen, sonst gerinnt das Ei!

4. Zucker nicht reduzieren

Zucker ist nicht nur für den Geschmack wichtig, sondern auch für die Konsistenz. Weniger Zucker = härteres, eisigeres Eis.

5. Frische und Qualität

Eis hat wenige Zutaten – jede zählt. Verwende frische Eier, gute Milch und reife, aromatische Früchte.

6. Aromen ziehen lassen

Vanille, Zimt, Minze oder geröstete Nüsse entfalten ihr Aroma erst, wenn sie in der warmen Milch ziehen dürfen – mindestens 15 Minuten.

7. Sieben für Cremigkeit

Streiche Massen mit Eigelb immer durch ein feines Sieb, bevor du sie kühlst. So entfernst du eventuelle Stückchen.

8. Stückiges erst zum Schluss

Schokostückchen, Nüsse oder Fruchtstücke kommen in den letzten 5 Minuten in die Eismaschine – sonst werden sie zermahlen.

9. Direkt servieren oder reifen lassen

Frisch aus der Maschine ist Eis weich. Wer es klassisch fest mag, gibt es 2–4 Stunden ins Gefrierfach.

10. Aufbewahrung

Selbst gemachtes Eis hält sich tiefgekühlt etwa 1–2 Wochen. Vor dem Servieren 10 Minuten antauen lassen.

Inhaltsverzeichnis

EIS

01. Klassisches Vanilleeis
02. Schokoladeneis
03. Erdbeereis
04. Karamelleis
05. Pistazieneis
06. Haselnusseis
07. Cookies & Cream Eis
08. Bananeneis
09. Kaffee-Eis
10. Zitroneneis
11. Mandeleis
12. Kokoseis
13. Honig-Mandel-Eis
14. Schoko-Minze-Eis
15. Erdnussbutter-Eis
16. Stracciatella-Eis
17. Walnusseis
18. Mango-Eis
19. Marzipan-Eis
20. Zimt-Eis

SORBET

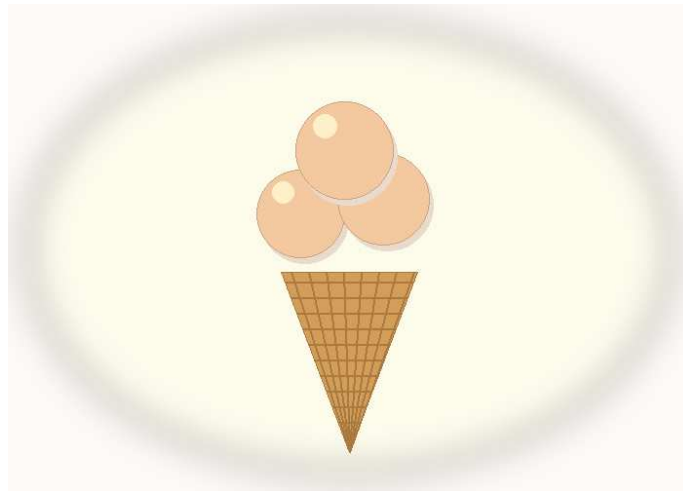
21. Erdbeersorbet
22. Himbeersorbet
23. Zitronensorbet
24. Mangosorbet
25. Wassermelonensorbet
26. Ananas-Sorbet
27. Pfirsich-Sorbet
28. Heidelbeer-Sorbet
29. Kiwi-Sorbet
30. Orangen-Sorbet

FROZEN YOGURT

31. Klassisches Frozen Yogurt
32. Erdbeer-Frozen-Yogurt
33. Heidelbeer-Frozen-Yogurt
34. Mango-Frozen-Yogurt
35. Vanille-Honig-Frozen-Yogurt
36. Himbeer-Frozen-Yogurt
37. Pfirsich-Frozen-Yogurt
38. Schoko-Frozen-Yogurt
39. Kirsch-Frozen-Yogurt
40. Banane-Erdnuss-Frozen-Yogurt

GELATO

41. Gelato Vaniglia
42. Gelato Cioccolato
43. Gelato Fragola
44. Gelato Pistacchio
45. Gelato Nocciola
46. Gelato Limone
47. Gelato Caffè
48. Gelato Crema
49. Gelato Tiramisù (alkoholfrei)
50. Gelato Mandorla



KAPITEL

Eis



Cremig, gehaltvoll, vollmundig – das klassische Sahneeis mit Ei und Sahne. 20 verlässliche Rezepte, vom Vanille- bis zum Zimt-Eis.

Klassisches Vanilleeis

Der unbestrittene Klassiker – cremig, vollmundig und vielseitig.



◆ Ergibt ca. 700 ml ◆

Zutaten

Milch (3,5 %)	250 ml
Sahne	250 ml
Eigelb	4 Stück
Zucker	100 g
Vanilleschote	1 Stück (Mark)
Prise Salz	1

Zubereitung

1. Milch, Sahne, das ausgekratzte Mark der Vanilleschote samt Schote und eine Prise Salz in einem Topf langsam erhitzen, nicht kochen.
2. Eigelb und Zucker in einer Schüssel hell-cremig aufschlagen.
3. Die warme Milch-Sahne-Mischung langsam unter Rühren zur Eimasse gießen.
4. Alles zurück in den Topf geben und bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren zur Rose abziehen (ca. 82 °C, nicht kochen!).
5. Durch ein feines Sieb passieren, Vanilleschote entfernen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank vollständig kühlen.
6. In der Eismaschine ca. 30–40 Minuten gefrieren lassen.

◆ Tipp

Die Eismasse vor dem Gefrieren wirklich gut durchkühlen lassen – am besten über Nacht. So wird das Eis besonders cremig.