



perfektes Eis aus der

EISMASCHINE



45

REZEPTE

für cremiges Eis
und feine Sorbets

ABKÜRZUNGEN

cl = Centiliter (1 cl entspricht 10 ml)

g = Gramm

kg = Kilogramm

l = Liter

ml = Milliliter

Msp. = Messerspitze

P. = Päckchen

El = Esslöffel

TK = Tiefkühlprodukt

TI = Teelöffel

FOTOS

TLC Fotostudio

TEXTE

Nina Engels (S. 21), Annerose Sieck (S. 34, 57),
Verlagsarchiv (S. 6, 11, 13, 15, 16, 18, 31, 33, 40, 41, 46,
50, 61), Usch von der Winden (S. 17, 48, 58, 62), Sylvia
Winnewisser (S. 8, 9, 10, 14, 22, 23, 24, 26, 27, 28, 29, 30,
36, 38, 39, 43, 44, 45, 47, 49, 50, 52, 53, 54, 55, 59, 60, 63)

ILLUSTRATIONEN

[Stock.adobe.com:](https://www.stock.adobe.com/)

© zhaluldesign (Icon Uhr), © Kate Garyuk (Illustration [Seite 1](#)), © Lida (alle übrigen Illustrationen)

eISBN 978-3-62516-164-6

© Komet Verlag, Emil-Hoffmann-Str. 1, 50996 Köln

Umschlagmotive: TLC Fotostudio (Fotos),

[stock.adobe.com](https://www.stock.adobe.com): © Kate Garyuk (Illustration)

Gesamtherstellung

Komet Verlag, Köln

Alle Rechte vorbehalten.

perfektes Eis aus der
EISMASCHINE



45
REZEPTE
für cremiges Eis
und feine Sorbets

INHALT

Amarena-Eis mit Joghurt und Crème fraîche

Ananas-Limetten-Eis mit kandiertem Ingwer

Ananassorbet

Aprikoseneis mit Rosmarin

Bananeneis - klassisch

Bananen-Erdnussbutter-Eis

Basilikumeis mit Balsamico-Erdbeeren

Brombeerreis mit Quark

Erdbeereis

Erdbeer-Himbeer-Sorbet

Espresso-Eis mit Ricotta

Frozen Yogurt mit weißer Schokolade

Grüner-Tee-Sorbet mit Limoncello

Haselnusseis mit Schuss

Heidelbeereis mit Ricotta

Johannisbeersorbet mit schwarzen Johannisbeeren

Kaffee-Eis mit Crème double

Kakao-Sahne-Eis mit Chili

Kiwi-Buttermilch-Eis mit weißer Schoko

Kokos-Eis mit Buttermilch
Kokosmilch-Eis mit Vanille
Karamelleis - auch lecker als Krokantbecher
Lavendeleis mit Orangenschale
Malaga-Eis
Mandeleis mit gerösteten Mandelstiften
Marzipaneis mit einem Hauch Rosenwasser
Nusseis - ganz schnell
Orangeneis mit Cointreau
Papaya-Quark-Eis mit Ingwer
Passionsfruchteis mit Joghurt und Granatapfel
Pfefferminzsorbet
Pfirsich-Maracuja-Eis
Pistazieneis
Rhabarbereis mit Erdbeeren und Joghurt
Rosen-Himbeer-Sorbet mit Pfefferminze
Rosmarineis mit Crème fraîche
Schlumpfeis
Schokoeis
Schoko-Cookie-Eis
Stracciatella-Eis mit weißer und dunkler Schoko
Trauben-Feigen-Eis
Vanilleeis mit Karamellpopcorn
Wassermelonensorbet

Walnusseis

Weiß-Schokolade-Eis mit Mandeln

Zitronen-Sahne-Eis mit Buttermilch

Zitronensorbet

Zwetschgeneis

Hinweise zum Buch

CREMIGES EIS

**Cremig und kalt, zart schmelzend und einfach
lecker:**

**So ist Eis aus der Eismaschine! Was macht das
Eis eigentlich so besonders?**

SO GEHT'S

Im Prinzip unterscheidet man zwei verschiedene Arten von Eismaschinen: Geräte mit Kompressor und Geräte ohne Kompressor. Für beide ist jedoch das Prinzip dasselbe: Die Eismaschine kühlt und rührt gleichzeitig. Beim Rühren wird Luft unter die Eismasse gerührt, so wird das Eis besonders cremig. Die Umgebungskälte sorgt dafür, dass die Eismasse nach und nach kühler wird, das Eis gefriert langsam, auch das führt zu einer größeren Cremigkeit. Der Prozess dauert je nach Eismenge, Gerät und Ihren Vorlieben etwa 20-60 Minuten. Sie werden die in den Rezepten angegebene Dauer also sicherlich anpassen müssen, sobald Sie Ihr Gerät aber etwas kennen, haben Sie das schnell raus.

EISMASCHINE MIT KOMPRESSOR

Der eingebaute Kompressor kühlt die Eismasse, seine Kühlung bleibt über die gesamte Zeit gleich. So kann man größere Eismengen sehr gut zubereiten. Und das beste: Man braucht keinerlei Vorbereitungszeit, da das Gerät ja selbstständig kühlt. Stecker in die Steckdose und schon kann man loslegen. Je stärker die Leistung des verbauten Kompressors, desto schneller ist das Eis fertig. Ein weiterer Vorteil ist, dass sich mehrere Eissorten nacheinander zubereiten lassen, da die Kühlleistung ja konstant abrufbar ist. Die Geräte sind teurer als ihre Kollegen ohne Kompressor und auch deutlich lauter.

EISMASCHINE MIT GEFRIERBEHÄLTER

Bei diesen Eismaschinen muss man den Gefrierbehälter 8-24 Stunden im Gefrierfach durchkühlen. Dieser Behälter wird dann in die Eismaschine gesetzt, dann wird die Eismasse entsprechend den Angaben des Herstellers eingefüllt.

Die Eismasse wird gleichzeitig gekühlt und gerührt, wie auch bei einer Kompressormaschine. Allerdings lässt die Kühlleistung im Laufe der Eiszubereitung etwas nach, da ja die Kälte an das Eis abgegeben wird. Die Eismaschinen ohne Kompressor sind deutlich günstiger, als die Kompressorgeräte. Kleine Mengen Eis können Sie in der Regel gut zubereiten, dabei sind die Geräte relativ leise. Allerdings braucht man ein richtiges Gefrierfach, ein 3-Sterne-Gefrierfach im Kühlschrank reicht nicht aus, die Temperaturen sind nicht tief genug. Zudem muss man vorplanen, da der Behälter gut gefrieren muss, spontanes Eisbereiten geht hier nicht. Es dauert in der Regel auch etwas länger, bis das Eis fertig ist.

Tip

Die Zubereitungszeit lässt sich bei beiden Geräten etwas verkürzen, wenn die Eismasse vorab im Kühlschrank einige Stunden kalt steht.

EISMENGE

Die Eismenge, die Sie bereiten können, hängt von Ihrer Eismaschine ab. Bedenken Sie bitte, dass das angegebene Füllungsvermögen in Litern oder Millilitern nicht der Menge entspricht, die Sie wirklich zubereiten können. Füllen Sie den Behälter maximal zu 3/4, so bleibt genug Platz beim Rühren. Er sollte aber auch mindestens zur Hälfte gefüllt sein, sonst funktioniert der Rührprozess auch nicht optimal. Bei jedem Rezept ist die ungefähre Eismenge angegeben – diese variiert, Lebensmittel sind Naturprodukte. Passen Sie die Rezeptur unbedingt auf das Füllvolumen Ihrer Maschine an!

SORBET

Sorbets kommen ohne Milchprodukte aus und sind im Prinzip gefrorene Fruchtpürees. Cremiger werden sie durch die Zugabe von Eischnee. Wenn Sie es sich ganz einfach machen wollen, pürieren Sie 200 g Früchte mit 100 g Zucker und mixen dann noch 100 g Wasser, Wein oder Sekt dazu. Ansonsten finden Sie für mehr Inspiration feine Sorbetrezepte im Buch.

ZUTATEN

ZUCKER UND ANDERE SÜSSUNGSMITTEL

Zum Süßen eignet sich am besten feiner Zucker, Puderzucker oder Honig. Grober Zucker löst sich nicht gut genug auf.