

Eisrezepte

Zu den Eisrezepten:

Eiskaffee	Gebackenes Eis	Vanille Eis mit Schoko
Erdbeereis	Joghurteis	Zimtparfait
Erdbeersorbet	Schokoladeneis	Zitronensorbet
Fruchteis	Sorbet	
Haselnusseis	Vanille Eis	
Himbeersorbet	Vanille Eis 1	



Um **Eis** herstellen zu können benötigt man meist eine Eismaschine. Aber auch ohne diese ist die Zubereitung von Eis möglich. Man muss sich sein Eis also nicht mehr kaufen, man kann es durchaus selber machen. Eis ist für mich das beste Dessert, ich stelle es aber nur mit der Eismaschine her, weil mir das ständige Rühren einfach zu aufwändig ist und wenn man nicht rührt wird es zu fest und man hat zu viele Wasserkristalle im Eis, die den Geschmack beeinträchtigen.

Wassereis :

Um Wassereis herzustellen benötigt man seinen Lieblingsaft oder zum Beispiel auch den Saft aus Früchten wie zum Beispiel Apfel-, Orangen-, Zitronen- oder Birnensaft. Diese Säfte werden mit Honig, Süßstoff oder anderen Süßungsmitteln gesüßt und in zum Beispiel kleine Becher abgefüllt. Dann gibt man Plastiklöffel oder Holzstäbchen dazu und stellt die Becher in den Gefrierschrank. Nach ca. 24 Stunden ist das Eis fertig und Sie können endlich probieren.

Milcheis:

Früchte, wie zum Beispiel Bananen, werden in Stücke geschnitten und

tiefgefroren. Danach gibt man sie, gemeinsam mit etwas Milch, in einen Mixer und mixt diese Mischung durch, so entsteht Milcheis.

Cremeeis:

dessen Herstellung ist ähnlich, wie die von Milcheis. Bei Cremeeis wird außer Milch noch Ei dazu gegeben. Dabei ist es egal, ob das ganze Ei (Dotter und Eiklar) oder nur Dotter verwendet wird. Auf einen Liter Milch sollen 270g Ei aufgeschlagen werden.

Sorbet:

bei einem Sorbet wird ein halber Liter Wasser mit Zucker (je nach Geschmack) und Früchten aufgekocht. Diese Masse wird püriert und dann tiefgefroren. Wenn man das Sorbet servieren möchte, muss man es nach dem Tieffrieren kurz antauen lassen. Sorbet wird gerne mit Wein oder Sekt angerichtet. So macht man ein Zitronensorbet wie folgt: $\frac{1}{2}$ Liter Wasser mit etwas Zucker zum Kochen bringen, Zitronensaft dazu geben, weitere Zitronen schälen, pürieren und in das Zuckerwasser geben und ebenfalls zum Kochen bringen. Dann in Gefäße, je nach Belieben, abfüllen und Tieffrieren. Zum Servieren etwas antauen lassen, etwa eine Portion (1 Kugel) in ein Sektglas geben und mit Wein oder Sekt auffüllen.

Fürst Pückler Eis

Die erste Portion schmeckt man mit Zucker und Vanille ab und mengt 100 Gramm zerbröckelte süße Schokomakronen darunter, alles in den Mixer und vorsichtig glatt mixen, damit die Sahne nicht steif wird,

die zweite Portion färbt man mit einigen Tropfen Erdbeersirup rosa, gibt 1 kleines Glas Maraschino Likör hinein und 50 g gesüßtes Erdbeermark und schmeckt sie mit Zucker ab, ebenfalls gut aber vorsichtig mixen oder rühren,

zur dritten Portion gibt man 200 Gramm fein geriebene Blockschokolade und Zucker nach Wahl, man kann auch Kakaopulver benutzen.

Jede Portion in eine eigene Gefrierschüssel. Wer keine Eismaschine hat

und trotzdem Eis machen möchte muss halt etwas Handarbeit leisten und das Eis alle 15 Minuten aus dem Gefrierfach nehmen und umrühren, damit die Masse schön cremig wird, wenn die Eismasse sich nur noch zäh rühren lässt ist das Eis fertig und kann übereinander geschichtet und serviert werden.

Vanille Eis

Man läßt 4 Gramm Vanille aus der Schote gekratzt in etwas Milch langsam auskochen, und rührt hinzu: 16 frische Eidotter, 2 Liter gute, frische Sahne und 370 Gramm Zucker und läßt dies unter beständigem Rühren bis vors Kochen kommen, gießt es schnell in eine bereitstehende tiefe Schüssel und rührt die Masse so lange, bis sie nicht mehr heiß ist, damit sich keine Haut bildet. Ganz kalt geworden, füllt man sie in eine runde Gefrierbox und nicht vergessen alle 15 Minuten kurz umrühren, nach 2 bis 3 Stunden ist das Vanille Eis fertig.

Nußeis

125 Gramm zerhackte Haselnußkerne mit etwas Sahne ganz fein pürieren. 1 Liter Sahne, den Inhalt einer halben Vanilleschote und die Haselnusskerne zusammen 5-10 Minuten kochen. Nachdem kochen rührt man 8 Eidotter darunter, fügt 250 Gramm Zucker hinzu und rührt es auf dem Herd zu einer dicklichen Creme. Nachdem man sie unter stetem Umrühren hat auskühlen lassen, füllt man sie in die Gefrierbox und verfährt weiter wie beim Vanille **Eis**.

Es gibt eine große Vielfalt an **Eisrezepten** die Sie selber herstellen können.