





SHELLY KALDUNSKI

EISZEIT



ÜBER 50 REZEPTE
FÜR EISCREME,
FROZEN YOGURTS,
SORBETS & TOPPINGS





Einleitung 7

SELBST GEMACHTE MISCHUNGEN 16

CREMEEIS & SOFTEIS 18

FROZEN YOGURT & MILCHSORBETS 50

Sorbets & Granitas 62

WAFFELN, COOKIES, SAUCEN & TOPPINGS 76

DIY-EIS-PARTYS 98

REGISTER 110



Eis – einfach zum Dahinschmelzen...

Von der Tüte tropfendes Eis an einem heißen Sommertag, Eis am Stiel im Schwimmbad, ein Eisbecher in der Lieblingseisdiele mit ganz viel Schokoladensauce und Streuseln – fast jeder hat seine ganz besondere Kindheitserinnerung an Eiscreme. Und der eine oder andere erinnert sich vielleicht noch an ein gewisses Gefühl von Stolz, wenn man zu Hause zum allerersten Mal selbst Eiscreme zubereitet hat.

Heute stehen passionierten Eiscreme-Fans alle möglichen Utensilien, Maschinen und Zutaten zur Verfügung, mit deren Hilfe sich im Handumdrehen die tollsten Kreationen zaubern lassen. Sicher, man kann Eis auch fertig im Supermarkt kaufen, aber mal ehrlich, der Eisgenuss ist nicht derselbe!

Wer Eiscreme selbst herstellt, kann nach Lust und Laune mit Aromen und Konsistenzen experimentieren und ganz nach seinem persönlichen Geschmack bevorzugte Zutaten in der richtigen Qualität auswählen. Mit einer modernen Eismaschine muss man praktisch nur eine Grundmasse zubereiten und in der Maschine cremig gefrieren lassen. In der Zwischenzeit kann man sich bereits daran machen, Waffeln,

Toppings und Garnierungen selbst zuzubereiten. Wie wäre es zum Beispiel mit einem saftigen Brownie als süßem Extra zu selbst gemachtem Karamelleis?

Auf den folgenden Seiten finden sich nicht nur Rezepte für Eiscreme, sondern auch raffinierte Ideen für andere Eisdesserts wie Softeis, Frozen Yogurt, Milchsorbet, Sorbet, Granita, Frozen Pops, Eis am Stiel und vieles mehr. Die Rezepte lassen dabei Spielraum für alle möglichen modernen Abwandlungen: Lavendelblüten, Zitronenschale, Kuchenstückchen oder zerbröselte Salzbrezel sind nur einige der Zutaten, mit denen experimentiert werden darf und soll. Ob klassisch, modern, als Milchshake, Eis am Stiel oder garniert mit allen möglichen Toppings – dieses Buch lässt alle Eisträume wahr werden!

Wer einmal den richtigen Dreh beim Eismachen heraus hat, darf sich durchaus in neue Gefilde vorwagen. Wie wäre es also mit einer Eis-Party? Ab Seite 98 finden Sie viele wunderbare Ideen, die Ihre Gäste dahinschmelzen werden lassen und die mit Sicherheit für viele Erinnerungen an schöne „Eis“-Erlebnisse sorgen werden.



NEUE GESCHMACKSORTEN

Jeden Sommer locken Eisdiele mit immer neuen, noch raffinierteren Geschmacksrichtungen: Avocado, Maracuja, Basilikum, Meersalz, Curry, Bier oder Tee sind längst keine Seltenheit mehr. Nicht weniger ausgefallen sind die Toppings wie etwa kandierter Ingwer und Nusskrokant.



EISSORTEN – EIN KURZER ÜBERBLICK

Für klassisches Cremeeis werden Eigelb, Sahne und Aromen zu einer Masse verschlagen und in einer Eismaschine cremig-fest gefroren. Milcheis enthält kein Eigelb, weshalb es weniger fett ist. Die leichtere Grundmasse eignet sich besonders für Fruchteis, da das Aroma der Früchte nicht übertüncht wird. Andere Eissorten, die unter anderem aus Emulgatoren wie Erdnussbutter bestehen, verzichten ebenso häufig auf Eigelb.

WAS IST DER UNTERSCHIED?

Die Verwendung oder der Verzicht auf Milchprodukte oder auch die Art des verwendeten Milchprodukts machen den Unterschied zwischen Sorbet und Milchsorbet oder Eiscreme und Softeis aus.

CREMEEIS Traditionelles Cremeeis besteht aus Milchprodukten (Sahne oder eine Mischung aus Milch und Sahne), Zucker (meist Kristall- oder brauner Zucker) und Aromastoffen (wie Schokolade, Früchte oder Nüsse). Meist – jedoch nicht immer – enthält Cremeeis auch Eigelb.

SOFTEIS Softeis wird meist aus Milch (statt Sahne) und Eigelb hergestellt. Es gibt aber auch Rezepturen mit Sahne und ohne Ei. Seine besonders weiche Konsistenz verdankt das Softeis weniger seinen Zutaten als vielmehr der Herstellung in besonderen Maschinen, die dem Eis weniger Luft hinzufügen und es bei höheren Temperaturen als Eismaschinen gefrieren lassen.

FROZEN YOGURT & MILCHSORBET Frozen Yogurt wird aus fettfreiem, fettreduziertem oder vollfetttem Joghurt hergestellt. Cremiger wird der Yogurt mit griechischem Joghurt, der fett- und eiweißreicher ist. Milchsorbet besteht aus Fruchtpüree und Zucker, das mit einem Milchprodukt (Buttermilch oder Sahne) verrührt wird.

SORBET Sorbet wird üblicherweise aus Fruchtpüree, Wasser und Zucker in einer herkömmlichen Eismaschine hergestellt. Aufgrund der wenigen Zutaten sind Sorbets meist sehr intensiv im Geschmack.

GRANITA & WASSEREIS Die italienische Granita besteht aus Zuckersirup und Aroma, die in einer flachen Schale gefroren werden. Während des Gefrierens wird das Eis regelmäßig mit einer Gabel aufglockert. Wassereis ist etwas feiner, beides kann man jedoch zu Frozen Pops oder Eiskwürfeln gefrieren.





EIS-ABC

Weil Eisdesserts nur aus ganz wenigen Zutaten bestehen, sollte man ganz besonders auf gute Qualität achten und nach Möglichkeit biologische Milchprodukte, saisonales Obst sowie hochwertige Gewürze und Liköre kaufen.

MILCH, SAHNE & EIER Für die Rezepte in diesem Buch ist das richtige Verhältnis von Vollmilch und Sahne für eine cremige, aber dennoch leichte Konsistenz wichtig. Manchmal sorgen auch Zutaten wie Crème fraîche oder Mascarpone für die Cremigkeit, sodass sich die Menge der benötigten Sahne verringert. Eigelb verleiht klassischem Cremeeis und Softeis zusätzliche Cremigkeit. Alle Rezepte in diesem Buch verwenden Eier der Größe L. Verzichten Sie auf extra große Eier, da diese deutlich größere Eigelbe haben, was sich negativ auf das Endergebnis auswirken kann.

OBST Frisches, saisonales Obst eignet sich hervorragend für Eiscreme, Softeis, Frozen Yogurt und Sorbet. Einige Früchte enthalten viel Wasser und können, wenn sie nicht vorher gekocht oder im Übermaß verwendet werden, das gefrorene Dessert zu stark gefrieren lassen. Wenn man die Früchte vorher kocht, verlieren sie an Wasser und gewinnen an Aroma. Auf diese Weise kann man auch noch nicht ganz reifes Obst verarbeiten. Sollten bestimmte Obstsorten gerade nicht Saison haben, eignet sich ungesüßtes Tiefkühl Obst.

SCHOKOLADE, NÜSSE & ANDERE AROMEN Wählen Sie stets hochwertige Schokolade – sie wird beim Schmelzen cremiger als Billig-Schokolade und bekommt keine wachsähnliche Konsistenz. Kaufen Sie Nüsse im Ganzen und nicht abgepackt. Rösten oder mahlen Sie die Nüsse ein paar Stunden, bevor Sie mit der Zubereitung der Eiscreme beginnen. Achten Sie darauf, dass Vanilleschoten weich und biegsam und nicht steif und trocken sind. Für sämige Eiscreme mit mildem Aroma werden Zutaten wie Nüsse oder Kaffeebohnen zusammen mit Sahne (oder Milch) erhitzt und dann mithilfe eines Küchensiebs entfernt. Stückigere Zutaten werden oft erst nach dem Rühren in der Eismaschine untergehoben.

TOPPINGS Wer Toppings und Eistüten im Laden kauft, sollte auf gute Qualität achten. Köstliche, selbst gemachte Eiscreme verdient einfach hervorragende Toppings als Begleiter, auch wenn man diese nicht selbst zubereitet.



SÜSSUNGSMITTEL

In allen Rezepten in diesem Buch spielt Zucker in irgendeiner Form eine Rolle. Dabei kommt es auf die richtige Menge an: Zu viel kann den Gefriervorgang stören, sodass die Eiscreme zu weich und die Granita zu matschig wird.

Bei Cremeeis wird Zucker mit Eigelb aufgeschlagen und löst sich dann beim Erhitzen auf.

Statt Kristallzucker wird manchmal brauner Zucker für ein stärkeres Aroma verwendet. Aromatisierter Zuckersirup ist die Grundlage für Granita und Wassereis. Bei Milchsorbets sorgt oft Glukosesirup für Cremigkeit und dient als Ersatz für Butterfett.

