

Die Eiszeit

ist endlich da

Augen zu und Mund auf: Jetzt gibt es Varianten zu entdecken, die es in der Eisdiele nicht gibt. Sie sind zum Dahinschmelzen gut und dabei selbst gemacht ...

Darf ich noch ein Eis, Mama?“ Bei dieser Frage dürfen Sie ab sofort noch mal ein Auge zudrücken. Denn bei den selbst gemachten eiskalten Naschereien können Sie bestimmen, was drin ist – zum Beispiel weniger Zucker, dafür frisch püriertes Obst, Joghurt oder frische Milch. Okay, ganz ohne Zucker geht es jedoch nicht, da dieser das Eis erst so richtig schmackhaft macht. Aber dafür ist das selbst gemachte frei von Zusatz-, Aroma- und Farbstoffen. Und es ist im

Hmmm! Das schmeckt so richtig gut ...

wahrsten Sinne des Wortes ganz nach Ihrem Geschmack.

Es geht auch ohne Maschine
Das cremige Eis, so wie wir es aus der Eisdiele oder aus dem Supermarkt kennen, lässt sich leider nur mit der

Maschine herstellen. Die rührt und kühlt nämlich gleichzeitig und macht die Masse dann auch so besonders cremig. Aber wer keine zu Hause hat, kann das eiskalte Vergnügen auch ohne zubereiten. Es gibt viele Möglichkeiten, Eis selber zu machen. Dazu benötigen Sie



Heidelbeer-Eis

Zutaten für 4 Personen

200 ml Milch, 80 g Zucker, 1 Vanilleschote, 150 g Heidelbeeren, 2 Eigelb (Größe M), 1 Ei (Größe M), 150 g Mascarpone, 150 ml Sahne

Zubereitung

Milch mit Zucker und der aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen lassen. Von der Hitze nehmen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Inzwischen Heidelbeeren abbrausen, verlesen und trocken tupfen. Eigelbe und

Ei in einer Schüssel verschlagen und die Vanillemilch durch ein Sieb dazugießen. Über dem heißen Wasserbad cremig schlagen (zur Rose abziehen). Vom Herd nehmen und die Creme kalt rühren (evtl. über einem kalten Wasserbad). Mascarpone unterziehen. Sahne steif schlagen und mit den Heidelbeeren unterheben. Die Eismasse in einer flachen Metallschale im Gefrierfach unter regelmäßigem Rühren (ca. alle 20–30 Minuten) mindestens 4 Stunden frieren lassen. Zum Servieren Kugeln abstechen.

nur, was der Haushalt hergibt: Aus Früchten, Fruchtpürees, Smoothies, Sahne, Milch, Schmand, Mascarpone, saurer Sahne oder Joghurt und Quark können Sie feine Eissorten herstellen. Auch Sorbets und Parfaits sind ganz einfach zubereitet – einzig die Kühlzeit von mindestens vier Stunden verhindert

den Spontangenuss. Mit ein wenig Planung jedoch ist das kein Problem. Für diejenigen, die ihren Eisappetit nicht so lange im Zaum halten können, gibt es die Möglichkeit, beispielsweise tiefgekühlte Früchte mit etwas Zucker und Säure, wie Limettensaft, zu mixen und fertig ist der gefrorene Nachtisch.

Natürlich lässt sich solch ein Eis aus jeder beliebigen Frucht herstellen, die Sie vorher eingefroren haben. Und den letzten Kick verleihen Sie dem fruchtigen Vergnügen, wenn Sie Joghurt, Schmand oder Quark in die Fruchtmasse pürieren.

Eis in jeder Form

Ob am Stiel, in der Waffel oder doch als Kugel – Kinder lieben es, wenn sie helfen dürfen, die eiskalte Leckerei in Form zu bringen und in der heimischen „Eisdiele“ herzustellen. So gibt es beispielsweise die unterschiedlichsten Formen für Stieleis. Aber ob nun mit Holzstielen, aus Silikon, Plastik oder in lustigen Formen, darin gelingt der coole Klassiker immer! Und es gibt jede Menge Spielraum für farbenfrohe Ideen – also dann: Viel Spaß! ♦



Joghurt-Pfirsich-Eis

Zutaten für 8 Stück

300 g Pfirsiche, 80 ml Ananassaft, 2–3 EL Zucker, 200 g griechischer Joghurt, 30 g Puderzucker, 1 TL Zitronensaft, 100 ml Sahne, 8 Holzstiele

Zubereitung

Die Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch mit Ananassaft und Zucker fein pürieren. Nach Belieben nachsüßen. Die Masse jeweils etwa bis zur Hälfte in acht kleine Förmchen à ca. 100 ml Fassungsvermögen füllen. Etwa 2 Stunden tiefkühlen. Für die Joghurtschicht den Joghurt mit Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren. Die Sahne leicht anschlagen und unterheben. Die Masse auf das Fruchtmus in die Förmchen füllen und etwa 1 weitere Stunde gefrieren lassen. Dann jeweils einen Holzstiel hineinstecken und weitere ca. 3 Stunden gefrieren lassen.

Familien-Tipp

Wer es doch ganz besonders cremig mag, der kann die fein abgeschmeckte gefrierende Masse etwa alle 15 Minuten mit dem Handrührgerät verrühren. Das ist zwar etwas aufwendiger, aber dafür schmeckt's wie beim Italiener.



Eislutscher

Zutaten für 8 Stück

1 Mango, 2–3 EL Apfeldicksaft, 200 ml Orangensaft, 300 g Wassermelonenfruchtfleisch, 100 ml roter Johannisbeersaft, 2 EL Himbeersirup, 8 Eisförmchen mit Deckel und Stiel (à 90–100 ml Fassungsvermögen)

Zubereitung

Die Mango schälen, das Fruchtfleisch klein schneiden und mit Apfeldicksaft und Orangensaft fein pürieren. In vier Eisförmchen einfüllen, den Deckel (mit Stiel) aufsetzen und in den Gefrierschrank stellen. Für das rote Eis das Melonenfruchtfleisch von den Kernen befreien, mit Johannisbeersaft und Himbeersirup ebenfalls pürieren. In vier weitere Eisförmchen einfüllen und ebenfalls tiefkühlen. Beide Eissorten mindestens 6 Stunden gefrieren lassen.



Eis-Sandwich

Zutaten für 12 Sandwiches

1 Vanilleschote, 250 ml Milch, 250 ml Sahne, 4 Eigelb (Größe M), 80 g Zucker, 250 g Erdbeeren, 2 EL Puderzucker, Frischhaltefolie für die Form, 24 flache Eiswaffeln (à ca. 9 x 5 cm)

Zubereitung

Vanilleschote aufschlitzen, Mark herausschaben und zusammen mit der Schote, Milch und Sahne langsam in einem Topf erhitzen, einmal aufkochen lassen und Schote rausnehmen. Eigelbe und Zucker in einer Metallschüssel verquirlen, heiße Vanillesahne zugießen und überm heißen Wasserbad ca. 10 Minuten cremig schlagen. Dann im kalten Wasserbad kühl rühren. Für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Danach in der Eismaschine fertigstellen. Erdbeeren waschen, putzen, klein schneiden, mit Puderzucker ca. 5 Minuten weich köcheln. Die Hälfte davon fein pürieren und im Kühlschrank auskühlen lassen. Übrige Beeren unters Eis ziehen, in eine mit Frischhaltefolie ausgeschlagene flache, eckige Schale füllen. Erdbeersoße locker unterheben. Alles im Gefrierschrank ca. 4 Stunden durchkühlen. Dann mit einem kalten Messer Stücke (à ca. 9 x 5 cm und 2 cm dick) schneiden und je zwischen zwei Waffeln ein Eisstück legen, servieren.

