

Eis selber machen

Eis ist im Grunde nichts anderes als eine tiefgefrorene Flüssigkeit. Damit sie aber nicht wie ein Eiswürfel zu einem harten Block gefriert, wird sie regelmäßig umgerührt. Dadurch werden die Eiskristalle zerkleinert und das Eis wird cremig. Genau das macht eine Eismaschine: Sie kühlt die Eismasse und rührt sie ständig um.

Du kannst aber auch ohne Eismaschine Eis selber machen. Das geht einfacher als gedacht und ist besonders an heißen Tagen sehr erfrischend. Wie es funktioniert und was Du dabei beachten solltest, zeige ich dir mit diesen Tipps und Tricks.

Du wirst gleich 3 Varianten kennenlernen, zu Hause Eis ohne Eismaschine herzustellen.

Variante 1: So geht es in 30 Minuten mit 2 Tagen Vorlauf

Schritt 1: Vorbereitung der Eiswürfel

- Stelle zuerst eine 20%ige Kochsalzlösung her. Dafür gibst du 200g Salz in 1l Wasser und löst es durch Rühren auf.
- Gib diese Lösung in einen Gefrierbeutel und friere diesen ein. Du musst in mindestens 2 Tage in der Tiefkühltruhe durchfrieren lassen.
- Die Salzlösung hat einen größeren Temperaturbereich als Wasser. Während Wasser bereits bei 0°C gefriert und bei 100°C kocht, sollte der Gefrierpunkt jetzt bei ca. -15°C liegen.



Schritt 2: Herstellen der Eismasse

- Hole das Salz-Eis aus dem Eisschrank und zertrümmere es in einem Geschirrtuch mit einem Hammer zu kleinen Stücken.
- Du brauchst zwei Schüsseln, eine aus Plastik und eine aus Metall. Die Metallschüssel sollte gut in die aus Plastik hineinpassen.
- In die größere Schüssel legst du die Eistrümmer hinein und stülpst die Metallschüssel darüber.



- Optimaler Weise passt die Metallschüssel recht genau in die größere Plastikschüssel, so dass wenig Kälte an die Umgebung abgegeben wird.
- Nun kann die Eisrohmasse in die Metallschüssel gegeben werden, die dann unter Rühren runterkühlen wird.
- Am Rand der Metallschüssel gefriert die Eisrohmasse und wird mit einem Holz-Löffel abgekratzt und mit der restlichen Rohmasse verrührt bis die gesamte Masse nach und nach eindickt und gefroren ist.
- Irgendwann ist das Eis geschmolzen und das herunterkühlen funktioniert nicht mehr.
- Das kalte Salzwasser nicht wegwerfen, sondern wieder einfrieren für die nächste Eisrunde.



Variante 2: So geht's in 4 Stunden

- Mische die Zutaten nach Rezept und fülle sie in einen Gefrierbehälter.
- Nutze eine flache Schüssel in die du die Eisrohmasse hineingibst, denn dann kann sie schneller gefrieren.
- Nachdem du die Eisrohmasse ins Eisfach gelegt hast, warte ein wenig, bis die Rohmasse ein wenig angefroren ist. Nimm sie nach 20 bis 30 Minuten wieder heraus und schlage die Masse mit einem Schneebesen gut durch.
- Diesen Vorgang musst du so lange wiederholen, bis das Eis cremig und vollständig gefroren ist. Die Eiszubereitung kann also einige Stunden, meist drei bis vier Stunden, in Anspruch nehmen.
- Achte darauf, dass der Gefrierschrank die richtige Kühltemperatur hat, sonst kann sich der Eis-Spaß eventuell ewig hinziehen.

Variante 3: So geht's in nur 15 Minuten

- Nehmt einen großen und zwei kleine verschließbare Gefrierbeutel. Gebt in einen der kleinen Beutel eine Tasse mit der Eisrohmasse, das am Ende zu Speiseeis werden soll.
- Fügt rund sechs Esslöffel Salz in den großen Beutel und macht ihn dann etwa zur Hälfte voll mit Eiswürfeln. Durch das Salz gelingt es dir, das Eis schneller herzustellen.
- Stecke nun den gefüllten kleinen Eisbeutel in den anderen kleinen und gebe diese dann fest verschlossen in den großen Beutel. Schließe diesen gut zu.
- Nutze nun ein Handtuch, um den großen Beutel in die Hand zu nehmen und schüttele diesen kräftig durch. Nach rund 15 Minuten hast du dann Eis, das du sofort löffeln kannst.

Für alle drei Varianten gilt: Je kälter die Eisrohmasse ist, umso schneller geht es und umso mehr Eis kann hergestellt werden. Deshalb sollte die Eisrohmasse mindestens 3 Stunden vor der Verarbeitung im Kühlschrank heruntergekühlt werden. Auch sollten die Zutaten, z.B. Erdbeeren oder Bananen zunächst vorgekühlt werden.

Zubereitung der Eisrohmasse - Rezept für leckere Sorten



Vermenge zuerst kalte Milch mit Sahne und Puderzucker.

Anschließend wirf noch gefrorene Früchte, Kakao oder Vanille hinzu. Oder probiere doch einmal alles gleichzeitig. Deine Fantasien sind beim Eismachen keine Grenzen gesetzt.

Um die Masse zu binden, solltest du auch ein Eigelb dazugeben. Hinzu kommt noch ein wenig Salz.

Nach dem Mixen das Eis wie in einen großen Behälter umfüllen und kaltstellen

Milch Eis

Kondensmilch sowie einen Esslöffel voll Zucker. Tröpfeln Sie außerdem ein bisschen Vanillearoma hinein.

Nuss Eis

200ml Sahne
65ml Honig
1 TL Kakao
30g zerkleinerte Walnüsse

Fruchteis bzw. Sorbets herstellen

Zerkleinere deine Lieblingsfrucht, wie zum Beispiel eine Ananas, und gebe die Stücke in einen Topf.

Püriere die Früchte, sodass eine glatte Masse entsteht.

Gebe 300 ml Wasser sowie 200 bis 300 Gramm Zucker hinzu und koche das Ganze auf.

Presse jetzt 3-4 Zitronen sowie 5-6 Orangen und vermenge dies mit der Ananas-Zucker-Masse.

Tipp: Je nach Frucht eignen sich auch andere Säfte. Tipp für ungeduldige Eis-Freunde: Alternativ kann man auch gekauften Saft verwenden.

Fülle das Gemisch in eine Schüssel und lasse es vor dem Weiterverarbeiten im Kühlschrank gut abkühlen.

Das Fruchteis

Presse frischen Saft oder nimm gekauften Saft.

Fülle verschiedene Säfte ganz nach deinem Geschmack zusammen. Gib alles in einen ausgespülten Joghurtbecher, stecke einen Löffel oder Stiel hinein und friere den Saft ein.



Das Fruchtzwerg-Eis:

Kaufe Fruchtzwerg oder anderen Joghurt und stecke einen kleinen Löffel oder Eisstiel hinein. Nach einem kurzen Besuch im Eisfach gibt es leckeres Fruchtzwerg-Eis.

Das Joghurt-Eis:

Nimm eine kleine Schale voll gefrorenem Obst oder friere selbst welches ein. Anschließend gib Vanillezucker sowie einen großen Becher Naturjoghurt (500 ml) hinzu. Püriere das Ganze und schon kann man das Eis essen.

Carob- Eis

2 Eier +
50 g Honig schaumig rühren
2 E Carob +
Schale von Orange, oder Zitrone dazu
250 g Sahne steif schlagen, unterheben

Kakao- Eis

2 Eier +
50 g Honig +
1 Esslöffel Kakaopulver +
2 Mandelmühen voll Walnüsse +
Schale von Orange, oder Zitrone dazu
250 g Sahne steif schlagen, unterheben

| | |
|--|---|
| <p>Ananas- Eis</p> <ul style="list-style-type: none"> • 200 ml süße Sahne mit • 125 g Puderzucker steif schlagen • 4 Scheiben Ananas fein hacken mit • 3 geh Esslöffel Vollrohrzucker <p>5 min kochen + kalt stellen, mit Sahne verrühren</p> | <p>Erdbeereis</p> <ul style="list-style-type: none"> • 150 g Erdbeeren • 70 g feiner Zucker oder Puderzucker • 125 ml frische Milch • 50 ml süße Sahne • 2 Esslöffel Zitronensaft <p>Püriere die Erdbeeren mit dem Zucker und mische das Fruchtpüree mit Milch und Zitronensaft. Schlage die Sahne steif und mische sie ebenfalls unter. Stelle das Eis wie oben beschrieben her.</p> |
| <p>Sauerrahmeis</p> <ul style="list-style-type: none"> • 500 ml Saure Sahne/Sauerrahm • 150 g Puderzucker • Saft und Schale von zwei unbehandelten Zitronen oder Limetten <p>Zutaten mischen und wie oben erklärt das Eis zubereiten. Statt Puderzucker kannst du auch normalen Zucker verwenden. Den solltest du am besten mit 50 ml Wasser aufkochen, damit er sich auflöst. Anschließend abkühlen lassen und mit den übrigen Zutaten mischen.</p> | <p>Schokoladeneis</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 ml Vollmilch • 50 g Schokolade (70 % Kakaoanteil) • 50 g Schokolade (Vollmilch) • 200 g Sahne • 1 Teelöffel Puderzucker <p>Milch erwärmen und die Schokolade darin schmelzen, abkühlen lassen. Sahne mit Puderzucker steif schlagen, mit der Schokoladenmilch verrühren. Wie oben beschrieben weitermachen.</p> |
| <p>Bananeneis (vegan)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pro Portion eine vollreife Banane <p>Verwende möglichst vollreife Bananen, die schon braune Flecken auf der Schale haben. Schneide die Bananen in Scheiben (ca. 5 mm). Die Bananen mehrere Stunden oder über Nacht einfrieren und anschließend einige Minuten pürieren. Fertig! Sollte dir das Bananeneis noch zu weich sein, kannst Du es noch einmal einfrieren, bis es etwas fester ist.</p> | <p>Himbeersorbet (vegan)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 500 g Himbeeren • 150 ml Wasser • 160 g Zucker • Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone <p>Das Wasser mit den Zitronenschalen und dem Zucker aufkochen. Fünf Minuten kochen lassen. Die Zitronenschalen entfernen und abkühlen lassen. Die Himbeeren mit der Hälfte der Zuckerlösung pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Das Fruchtpüree mit der restlichen Zuckerlösung mischen. In den Gefrierschrank stellen und das Sorbet zubereiten wie oben beschrieben.</p> |



Verschiedene Zutaten kaltstellen



Hier wurde Sahne geschlagen und mit zerkleinerten Pfirsichen gemischt



Einen Becher Sahne in den Mixer geben



und steifschlagen.



Ananasstückchen zerkleinern und unterrühren. Gefrorenes Salzwasser in eine Plastikschüssel



geben und zerkleinern.



Den Sahne-Ananas-Mix in die Metallschüssel



geben und unter ständigem Rühren die gefrorene Masse vom Rand und Boden abkratzen.



Die gefrorene Masse in einem geeigneten gefrierfähigen Behältnis umfüllen und im Eisschrank bis zum Gebrauch kaltstellen.





Wenn das Salzwasser noch Eisstückchen enthält, kann auch noch weitere Eisrohmasse verarbeitet werden



Mit einer zweiten Salzeisportion wird hier mit normalem gekühltem Kirschsaft ein



Kirschsorbet hergestellt. Auf die gleiche Weise wie vorher wird die Masse heruntergekühlt und anschließend im Eisschrank kaltgestellt.



Im Vorfeld lassen sich entsprechende Gefrierpackungen vorbereiten, um das Eis am Ende aufzunehmen und kaltzustellen.