



Eis selber machen ohne Eismaschine

Der Klassiker und ein ‚Muss‘ im Sommer:
Das Grundrezept für Zuhause



Zutaten für 5 Portionen

125 ml	Vollmilch
125 g	Sahne
75 g	Zucker / ggf. auch Honig oder Sirup
2	Eigelb

Tipp

Das einfache Grundrezept für Milcheis kann nach Belieben z.B. mit Vanille, Fruchtpüree, Schokostückchen, Kakao, Zimt oder Nüssen usw. verfeinert werden. So geht's ...

Topping

Je nach Geschmack kann das Eis mit Früchten, Nüssen, Saucen oder Leckereien wie Schokolinsen & Co. verziert werden. Für alle Erwachsenen: es schmeckt auch wunderbar mit diversen Likören.

Cremiges Eis ohne Eismaschine?

Kein Problem! Ein gutes Eis besteht grundsätzlich aus drei Hauptkomponenten. Die Basis bildet eine Flüssigkeit (oder auch ein Mix aus mehreren) wie Milch, Sahne oder Sojamilch. Hier gilt: je höher der Fettanteil, desto cremiger und geschmackvoller wird das Eis.

Um die richtige Süße zu erreichen, werden Zucker, Honig oder Sirup hinzugefügt. Für extra cremiges Eis solltest du außerdem einen Emulgator wie Eigelb verwenden, der alle Zutaten zu einer geschmeidigen Masse verbindet. Wichtig für die Cremigkeit ist außerdem regelmäßiges Umrühren während des Gefriervorgangs, damit sich keine unerwünschten Eiskristalle bilden.

Zubereitung

Eier mit Zucker mit den Schneebesen des Handmixers schaumig aufschlagen. Milch und Sahne in einem Topf erhit-

zen (nicht kochen). Ei-Zucker-Mischung nach und nach zur warmen Flüssigkeit geben und unter ständigem Rühren langsam erhitzen, bis die Masse leicht angedickt ist.

Creme vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Wenn es schneller gehen soll, die Creme in eine Schale mit Eiswasser setzen und ab und zu umrühren.

Die Masse in eine Rührschüssel füllen und ins Gefrierfach stellen. Von Zeit zu Zeit kontrollieren, ob sie zu gefrieren beginnt. Sobald sich die ersten Eiskristalle bilden, Eismasse mit einem Schneebesen gründlich durchrühren und wieder kaltstellen.

Diesen Schritt alle 30 Minuten wiederholen, bis das Eis eine cremige Konsistenz hat. Eiscreme direkt essen oder in einen geeigneten Behälter umfüllen und im Gefrierfach lagern.