



Eis-Träume

blv

Selbstgemachtes aus Früchten, Milch und mehr

SABINE
D'AGOSTINO

Inhalt

Vorwort

Eis-Träume, aus besten Zutaten selbst gemacht

Creemeeis – das Beste aus Milch und Sahne

Fruchteis – Farben und Aromen aus aller Welt

Sorbets mit Früchten und Gewürzen

Granita – der eiskalte Frischekick

Parfaits – Eistorten vom Feinsten

Dessertsaucen – das Tüpfelchen auf dem i

Alle Rezepte auf einen Blick

Stichwortverzeichnis

Bezugsquellen

Über die Autorin

Vorwort

Was wäre der Sommer ohne Eis? Aber auch im Winter findet die kalte Köstlichkeit immer mehr Liebhaber. Sie müssen lediglich einen Teil der Zutaten abändern, um Ihre Familie und Ihre Freunde genau wie im Sommer mit köstlichen Eissorten zu bezaubern.

Ein gesunder Genuss

Handwerklich produziertes Speiseeis hat wegen seiner vielen natürlichen Rohstoffe einen hohen Genusswert. Daneben ist Eis fast so reich an Kalzium und Kalium wie Vollmilch. Vom gesundheitlichen Aspekt aus betrachtet, kann Eis also ein wertvoller Bestandteil unserer Nahrung sein.

Meine Erfahrungen in den letzten Jahren haben gezeigt, dass auch die junge Generation sehr wohl noch Geschmack an natürlichen Nahrungsmitteln findet. Um Kinder zu einem gesunden Ernährungsverhalten zu erziehen, sollten Eltern daher auf einen ausreichenden Anteil an im Haushalt aus frischen Zutaten zubereiteten Speisen achten. Studien zeigen, dass sensorische Erfahrungen in der frühen Kindheit auch langfristige Auswirkungen auf die Geschmackspräferenzen und Akzeptanz von Lebensmitteln haben.

Was in gekauftem Eis so alles steckt

Wenn Sie Eis im Supermarkt und bei Discountern einkaufen, dann haben Sie es vielleicht auch schon einmal bemerkt, dass sich die Packung manchmal merkwürdig leicht anfühlt. Statt vieler Zutaten steckt in solchem Eis vor allem eines – viel Luft.

Eine Zutat, die mittlerweile in der industriellen Speiseeisproduktion verwendet wird, dort aber eigentlich nicht hineingehört, ist überdies Pflanzenfett. Die Speiseeis-Industrie arbeitet außerdem häufig mit »natürlichen Aromen«. Ein Begriff, der Verbraucher gerne in die Irre führt. Denn diese Aromen müssen zwar aus einem »natürlichen« Ausgangsstoff hergestellt werden, doch das könnte zum Beispiel auch Holz sein. Ist der Ursprung tatsächlich aus der namensgebenden Frucht, dann wird dies auch angegeben: Natürliches Erdbeeraroma zum Beispiel wurde wirklich aus der Erdbeere gewonnen.

Ein anderes Beispiel: Weil Bourbonvanille ein sehr teurer Rohstoff ist, wird er von der Industrie meist nur sehr sparsam eingesetzt. Aroma, meist synthetisch aus dem Rohstoff Reis hergestellt, hilft dann beim Vanillegeschmack nach. Wer gutes Eis kaufen möchte, muss also mühsam Zutatenlisten studieren.

Viel einfacher und garantiert auch lustiger ist es daher, wenn Sie selbst zum Kochlöffel greifen und Eis selbst in der eigenen Küche machen. Wenn Sie beim Herstellen der Rezepte in diesem Buch auf eine gute Qualität der Zutaten achten, kann sich Ihre Familie auf eine gesunde Nascherei freuen. Sie selbst können bestimmen, was ins Eis hineinkommt, und schwierig ist das Ganze auch nicht. Die Rezepte sind so erklärt, dass Sie nicht einmal eine Eismaschine benötigen. Oder überraschen Sie Ihre Gäste doch auch einmal mit einer köstlichen Eistorte. Sie ist gewiss ein Highlight auf Ihrer Kaffeetafel. Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren und Selbermachen!



A handwritten signature in blue ink, which appears to read 'Sabine D'Agostino'.

Ihre Sabine D'Agostino



Eis-Träume,

aus besten Zutaten

selbst gemacht



Lust am Selbermachen

Wer der tatsächliche Erfinder des Speiseeises war, wird sich wahrscheinlich nie genau klären lassen. Eisähnliche Speisen wurden vor mehr als 3000 Jahren im alten China hergestellt. Bekannt sind Berichte römischer Kaiser über den Genuss von Früchten und Fruchtsäften, die mit Schnee oder Eisstücken vermischt waren. Marco Polo (1254–1324) soll von seinen vielen Reisen Rezepturen für die Herstellung von Eis mit nach Italien gebracht haben.

Kleine Geschichte des Speiseeises

Catarina de Medici (1519–1589), die nach Frankreich ging, um den französischen Thronfolger zu heiraten, brachte einen Gelatiere, einen »Eismacher«, aus Italien mit an den Hof des Königs Heinrich II. Von dort aus verbreitete sich das Eis zuerst in Paris und seinem Umland, nach einiger Zeit von dort aus in ganz Europa und später bis nach Übersee in die USA.



Mit dem richtigen Zubehör und gegebenenfalls einer Eismaschine erhalten Sie besonders cremige Eisspezialitäten.

Selbstverständlich gab es damals noch nicht die Möglichkeit, Speiseeis in Tiefkühlfächern gefrieren zu lassen. Die notwendige Kälte wurde durch Roheis und Salz erzeugt. In doppelwandigen Gefrierbehältnissen konnte der Eismix durch Rühren langsam gefroren werden.

Dieses Kühlungsverfahren wurde immer weiter verfeinert, bis es Michael Faraday (1791–1867) schließlich gelang, Ammoniak zu verflüssigen, was die Eisherstellung revolutionierte. Speiseeismaschinen basieren heute noch auf der Grundlage dieser Erfindung.

Geräte und Zubehör

Tortenringe, Tortenplatten und Eisbomben

Für die Herstellung der Eistorten benötigt man Tortenplatten und -ringe. Es gibt mittlerweile auch für den Hausgebrauch eine riesige Auswahl an Tortenringen und Eisbombenformen. Je nach Anlass können Sie unter verschiedenen Formen wählen wie Herzen, Sternen, Blumen oder Tropfen!

Eisportionierer

Es gibt bei den Eisportionierern eine Auswahl an unterschiedlichen Größen, Formen und Materialien. Es lohnt sich auf jeden Fall, einen Eisportionierer mit Auswurfmechanismus zu kaufen. Es muss kein antihaftbeschichteter sein, aber Edelstahl würde ich empfehlen. Wenn man den Portionierer kurz in Wasser taucht und gut abklopft, bleibt nichts kleben.

Gummispatel

Ein Gummispatel ist elastisch, eignet sich gut zum Ausleeren von Rührschüsseln und zum Unterheben von Sahne oder Eischnee.

Pürierstab

Einfach unverzichtbar zum Pürieren von frischen Früchten und Kräutern.

Handmixer und Schneebesen

Ein Handmixer ist im Haushalt nicht mehr wegzudenken. Beim vorsichtigen Unterheben von z. B. Sahne oder Eischnee würde ich aber einen Schneebesen oder Gummispatel empfehlen, damit die Masse schön locker bleibt.

Metallschüsseln

Man verwendet sie für kalte oder warme Wasserbäder. Am besten eignen sich Metallschüsseln mit rundem Boden.



Mit einem guten Eisportionierer können formschöne Kugeln ausgestochen werden, die ein Eisdessert auch optisch zum Genuss machen.

Spritzbeutel und Tüllen

Es gibt sowohl Einwegspritzbeutel wie auch solche, die man auswaschen und wiederverwenden kann. Aus hygienischen Gründen bevorzuge ich die Einwegbeutel. Zur Not kann man auch von einem Gefrierbeutel eine Ecke abschneiden und die Masse dort einfüllen. Einige Stern- und Lochtüllen in verschiedenen Größen sollte man im Hause haben. Für die Dekoration von Eisdesserts und Eistorten sind sie unerlässlich.

Eisformen

Bei Kindern sind Plastik-Stieleisformen besonders beliebt. Auch in solche Eisformen kann man alle Eissorten abfüllen und gefrieren.

Silikonformen

Neben Tortenringen kann man für die Parfaits auch Silikonformen verwenden. Das Parfait wird in die entsprechende Form abgefüllt, nach dem Gefrieren kurz mit warmem Wasser gelöst und herausgedrückt.

Tortendekoration

Für die Dekoration der Eistorten sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt. Zu allen festlichen Anlässen gibt es eine passende Tortendekoration. Mit Marzipanrosen, Figuren, Tortenauflegern, Streudekor, Kerzen usw. lassen sich sehr schöne Torten zaubern.

Tortenverpackungen

Wenn man eine Eistorte verschenken möchte, stellt sich die Frage nach einer dekorativen und ansprechenden Verpackung, die speziell für Torten geeignet ist. Auch schöne gold- oder silberfarbene Kuchenplatten eignen sich als Tortenunterlage.



Das Orangen-Mohn-Parfait (S. 114) ist zu jeder Jahreszeit ein Genuss! Mithilfe von Tortenring und Spritzbeutel können auch Sie ein solches Kunstwerk zaubern.

Heißluftföhn, Thermometer und Waage

Den Heißluftföhn benötigt man, um die Eistorte aus dem Tortenring herauszulösen. Es geht auch mit einem ganz normalen Haarföhn. Dazu den Tortenring bzw. die Form rundherum mit dem Föhn erwärmen und nach oben abziehen. Thermometer sind ratsam beim Temperieren u. a. von Kuvertüre und Läuterzucker. Eine genaue Waage ist sicherlich schon Standard in allen Haushalten.

Schälchen und Gläser

Wenn man Eisdesserts für Gäste vorbereitet, ist es sinnvoll, die Eismasse schon in entsprechenden Schälchen oder Gläsern zu portionieren oder später darin anzurichten. Schälchen und Gläser sind in allen Farben und Variationen im Fachhandel oder übers Internet erhältlich.

Eismaschine

Alle Rezepte in diesem Buch lassen sich problemlos ohne Eismaschine

herstellen. Wichtig ist nur, dass Sie genügend Zeit einplanen, da es einige Zeit dauert, bis das Eis gut durchgefroren ist. Wer es nicht ganz so aufwendig mag und die Arbeit lieber einer Maschine überlässt, sollte sich eine Eismaschine anschaffen. Vor allem wenn man plant, öfter Eis selbst herzustellen. Mit einer Eismaschine erzielt man eine noch cremigere Konsistenz, da die Maschine Luft unter die Eismasse schlägt, was ansonsten per Hand erledigt werden muss. Man unterscheidet zwischen Eismaschinen ohne und Eismaschinen mit Kompressor. Bei den Maschinen ohne Kompressor muss man den Gefrierbehälter für 12–24 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Mit diesen Geräten lässt sich pro Tag nur eine Eissorte herstellen. Die Anschaffungskosten belaufen sich auf ca. 30 Euro. Bei den Eismaschinen mit Kompressor erfolgt die Kühlung elektrisch. Sie können also spontan auch mehrere Eissorten am Tag herstellen und müssen noch weniger vorausplanen, wenn Sie vorhaben, Eis herzustellen. Für diese Geräte muss der Verbraucher schon tiefer in die Tasche greifen. Sie kosten ca. 250–300 Euro, je nach Modell.



Erkundigen Sie sich im Fachhandel über die Qualitätsunterschiede der einzelnen Fabrikate. Dann erhalten Sie auch ein hervorragend cremiges Ergebnis.

Zutaten und Grundlagen

Milchprodukte

Bei der Herstellung von Eis empfehle ich die Verwendung von frischer Milch und Sahne, am besten Vollmilch. H-Milch und die sogenannte »Länger-frisch-Milch« erzeugen immer einen leichten Beigeschmack. Menschen mit Laktoseintoleranz oder Veganer können die Milch durch Soja-, Reis- oder Hafermilch, die Sahne durch Sojasahne ersetzen.



Kinder lieben diese kleinen Pappbecher und die bunten Plastiklöffel. Eine gute Idee für eine Geburtstagsparty!



Wenn Sie Ihre Eisspezialitäten wie z.B. ein Granita in Gläsern anrichten möchten, sollten die Gläser immer gut vorgekühlt sein.

Bindemittel

Die Rezepte können jeweils sowohl mit Eiern als auch mit der pflanzlichen

Alternative hergestellt werden. Als Bindemittel dienen neben frischen Eiern auch Johannisbrotkernmehl oder Soja-Lecithin. Beides bekommt man in Reformhäusern sowie in gut sortierten Supermärkten. Da man von diesen Alternativen sehr wenig benötigt, ist es auch preislich kein großer Unterschied.

Wer auf Eier aber verzichten möchte, hat mit diesen pflanzlichen Zutaten eine echte Alternative. Man verrührt zum Beispiel 2–3 TL Soja-Lecithin zunächst mit etwas kalter Milch oder Sahne. Dann erst fügt man es der warmen Masse hinzu. Bei Johannisbrotkernmehl rechnet man pro Eigelb, das ersetzt werden soll, ca. 1 TL Johannisbrotkernmehl. Wichtig ist, es vorher immer mit Zucker zu vermischen.

Wer bei den klassischen Eiern bleibt, sollte nur ganz frische, möglichst biologische Eier verwenden. Mit Ei hergestelltes Eis sollte möglichst rasch verzehrt werden und eignet sich nicht für lange Aufbewahrung.



Egal ob zum Geburtstag oder als Überraschung zum Muttertag. Diese Torte passt hervorragend auf jede Kaffeetafel.

Früchte oder Fruchtsäfte

Für die Rezepte, in denen man Früchte benötigt, können Sie je nach Jahreszeit frische Ware wählen, aber auch Tiefkühlfrüchte (TK) sind heutzutage von hervorragender Qualität. Kaufen Sie nur Fruchtsäfte und -sirups ohne Zusatzstoffe.

Vanilleschoten

Vanilleschoten sind im Supermarkt zwar nicht ganz billig, aber es sollte auf keinen

Fall darauf verzichtet werden. Es gibt keine bessere Alternative für ein echtes Vanillearoma und das ganz ohne Zusatzstoffe.

Süßungsmittel

Die Rezepte in diesem Buch werden mit Zucker hergestellt. Man kann das Eis aber auch mit Honig süßen. Da Honig eine höhere Süßkraft hat, ersetzt man 200 g Zucker durch lediglich 150 g Honig.

Achtung: Nicht für Kinder unter 1 Jahr geeignet, da Säuglinge durch den Verzehr von nicht hoch erhitztem Honig in seltenen Fällen eine schwere Infektion bekommen können!

Zucker durch Stevia zu ersetzen ist wegen der gänzlich anderen Konsistenz und der um vieles höheren Süßkraft von Stevia nur bedingt möglich. Ich würde höchstens $\frac{1}{3}$ des Zuckers durch Stevia ersetzen.

Wenn das Eis noch cremiger sein soll, kann man einen Teil des Zuckers durch Traubenzucker ersetzen.

Schokolade

Ich empfehle die Verwendung von hochwertiger Kuvertüre mit mindestens 60 % Kakaoanteil.

Zur Rose abziehen

Wie jeweils in den Rezepten beschrieben, verrührt man zunächst die Eier mit dem Zucker, am besten in einer Metallschüssel. Dieser Arbeitsschritt geht mit dem Handmixer am schnellsten.

Den heißen Milch-Sahne-Mix (ca. 75 °C) gibt man vorsichtig nach und nach über einem heißen Wasserbad (das Wasser darf nicht kochen) in die Ei-Zucker-Masse. Bitte nicht mit dem Handmixer oder einem Schneebesen verrühren, sondern hierfür einen Kochlöffel bzw. einen Gummi- oder Silikonspatel verwenden.

Die Masse ständig rühren und in Bewegung halten. Wenn Sie einen Kochlöffel in die Masse halten und beim Pusten über diesen Löffel Wellen entstehen, die wie Rosenblätter aussehen, ist die Creme fertig. Die Masse sollte eine cremige Bindung haben.

Serviertemperatur

Um ein cremiges Eis zu genießen, muss man das Eis vor dem Verzehr rechtzeitig aus dem Tiefkühlfach nehmen und 15 bis 30 Minuten im Kühlschrank lagern. Das Gleiche gilt auch für Eistorten.



Ob Waffeltüten, Hippen oder Herzwaffeln, schokoladig oder pur – es gibt eine große Auswahl an Dekorationsmöglichkeiten für Eisbecher und Co.



Creemeeis -

das Beste aus

Milch und Sahne



Vanilleeis -

der köstliche Klassiker



Für 3–4 Portionen 🍷 Zubereitungszeit 1 Stunde 🍷 Gefrierzeit ca. 5 Stunden

Zutaten

2 Vanilleschoten

300 ml Milch

300 g Sahne

3 Eigelb

130 g Zucker

»Was sind denn die schwarzen Punkte da drin?«, lautet die regelmäßige Frage von Kindern (und Erwachsenen), die nur das künstliche Vanillin-Aroma kennen und dieses Eis mit dem Mark der echten Bourbonvanille-Schote probieren. Das warme, sanfte Aroma des tropischen Gewürzes und der cremige Schmelz lassen jedes Supermarkt-Eis hinter sich und bilden die Grundlage für viele köstliche Desserts.

1 Die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark mit dem Messerrücken herauskratzen. Mark und Schoten in einen Topf geben. Milch und Sahne dazugeben und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen, danach etwas abkühlen lassen. Die Vanilleschoten entfernen.

2 Eigelbe und Zucker mit dem Handmixer in einer Schüssel cremig aufschlagen. Die warme Vanilleflüssigkeit zur Eigelb-Zucker-Masse geben und gut aufschlagen. Die Masse über einem heißen Wasserbad zur Rose abziehen (s. [S. 16](#)). Danach abkühlen lassen oder vorsichtig kalt schlagen.

3 Die Masse in einen Behälter gießen und in den Gefrierschrank stellen. Das Eis alle 30–45 Minuten kurz mit dem Handmixer oder Schneebesen aufschlagen.

Serviertipp

Eine Kugel Vanilleeis in einer Tasse oder einem kleinen Glas mit einem Schuss Amaretto oder Grappa und einem Espresso übergießen. Mit einer Sahnehaube verziert servieren.

Schokoladeneis -
immer ein Genuss



Für 3–4 Portionen 🍷 Zubereitungszeit 45–60 Minuten 🍷 Gefrierzeit ca. 5 Stunden

Zutaten

400 ml Milch

30 g Kakaopulver (ungesüßt)

50 g dunkle Kuvertüre

160 g Zucker

3 Eigelb

250 g Sahne

Richtig »schokoladig« schmeckt das Eis nur mit einer hochwertigen dunklen Kuvertüre. Milkschokolade enthält zu wenig Kakao und ergibt ein sehr helles Eis mit nur sehr schwachem Schokoladengeschmack.

1 Die Milch mit dem Kakaopulver und der Kuvertüre aufkochen. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Zucker und Eigelbe in einer Schüssel mit dem Handmixer oder Schneebesen aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht.

2 Die Schokoladenmilch etwas abkühlen lassen (auf ca. 75 °C) und vorsichtig unter die Eigelb-Zucker-Masse geben. Die Eismasse über einem warmen Wasserbad aufschlagen, bis sie dicker wird und bindet (zur Rose abziehen, s. [S. 16](#)).

3 Die Schokoladenmasse abkühlen lassen oder auf einem kalten Wasserbad kalt rühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

4 Die Masse in einen Behälter geben und einfrieren. Alle 30–45 Minuten kurz mit dem Handmixer oder Schneebesen aufschlagen, bis die Masse gefroren ist.

Haselnusseis -

cremig und vollmundig



Für 3–4 Portionen  **Zubereitungszeit 1 Stunde**  **Gefrierzeit ca. 5 Stunden**

Zutaten

150 g ganze Haselnüsse

2 Eigelb

150 g Zucker

400 ml Milch

300 g Sahne

1 Eiweiß

Nusseis schmeckt in vielen Variationen. Probieren Sie dieses Rezept doch auch einmal mit Mandeln oder Walnüssen. Wichtig ist das Anrösten, denn nur so entfalten die Nusskerne ihr volles Aroma.

1 Die Haselnüsse auf einem Backblech bei 180 °C Umluft ca. 10 Minuten rösten und nach dem Abkühlen fein mahlen.

2 Eigelbe und Zucker mit dem Handmixer oder Schneebesen schaumig rühren. Die gemahlene Haselnüsse mit Milch und Sahne aufkochen und kurz leicht köcheln lassen. Den etwas abgekühlten Sahne-Milch-Mix (ca. 75 °C) vorsichtig nach und nach zur Eigelb-Zucker-Masse geben. Die Eismasse über einem warmen Wasserbad zur Rose abziehen.

3 Die Eismasse etwas abkühlen lassen. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben.

4 Die vollständig abgekühlte Masse in einen gefriergeeigneten Behälter gießen und ins Gefrierfach geben. Alle 30–45 Minuten kurz mit dem Handmixer oder Schneebesen kräftig aufschlagen, bis das Eis gut durchgefroren ist.

Zubereitungstipp

Gehackte Haselnüsse in etwas Zucker in einer Pfanne karamellisieren und als Dekoration über das Eis geben.

Joghurteis -
herrlich erfrischend



Für 3–4 Portionen 🍷 Zubereitungszeit 40 Minuten 🍷 Gefrierzeit ca. 5 Stunden

Zutaten

100 ml Milch

150 g Zucker

3 TL Johannisbrotkernmehl

500 g Joghurt

etwas Zitronensaft

60 g Sahne

Genau das Richtige für heiße Tage: Der feinsäuerliche Geschmack von Joghurt lässt sich wunderbar mit frischen Früchten kombinieren.

1 Die Milch leicht erwärmen. Zucker und Johannisbrotkernmehl gut mischen und in die Milch rühren. Kurz aufkochen lassen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Komplett abkühlen lassen.

2 Joghurt dazugeben, alles gut verrühren und mit Zitronensaft abschmecken.

3 Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterziehen.

4 Die Masse in einen Behälter füllen und in den Gefrierschrank stellen. Zu Beginn alle 15 Minuten kräftig durchrühren. Diesen Vorgang 4-mal wiederholen, dann alle 30 Minuten durchrühren.

Zubereitungstipp

Sie können das Eis mit der Fruchtsauce von [Seite 120](#) marmorieren. Dazu ziehen Sie einfach vor dem Servieren etwas Sauce mit einer Gabel unter das Eis.

Stracciatella-Eis -
nicht nur bei Kindern beliebt



Für 3–4 Portionen 🍷 Zubereitungszeit 45 Minuten 🍷 Gefrierzeit ca. 5 Stunden

Zutaten

200 ml Milch

400 g Sahne

3 Eigelb

140 g Zucker

80 g dunkle Kuvertüre

»Stracciatella« bedeutet in der Übersetzung »etwas Zerrupftes« – in diesem Falle viele köstlich-zartschmelzende Schokoladensplitter, die im Eis unregelmäßig verteilt sind.

1 Milch und Sahne in einem Topf erhitzen.

2 Eigelbe und Zucker in einer Schüssel mit dem Handmixer oder Schneebesen cremig aufschlagen. Den warmen Milch-Sahne-Mix (ca. 75 °C) vorsichtig in die Eigelb-Zucker-Masse geben und gut aufschlagen. Die Masse über einem heißen Wasserbad zur Rose abziehen (s. [S. 16](#)), also die Mischung so lange rühren, bis die Eier abbinden und die Masse dickflüssig wird.

3 Kuvertüre fein hacken und nach dem Abkühlen unter die Masse geben.

4 Die Masse in einen Behälter geben und tiefkühlen. Die gefrierende Eismasse alle 20 Minuten kurz mit dem Handmixer oder Schneebesen kräftig aufschlagen.

Zubereitungstipp

Wenn man eine Eismaschine verwendet, die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen und fast abgekühlt vorsichtig in die Eismaschine laufen lassen.

Apfelstrudel-Eis -
ein Hauch von Wien



Für 3–4 Portionen 🌀 Zubereitungszeit 40 Minuten 🌀 Gefrierzeit ca. 5 Stunden

Zutaten

300 ml Milch

150 g Zucker

3 TL Johannisbrotkernmehl

200 g Apfelmus

20 ml Apfelsaft

etwas Zitronensaft

1 Prise Zimt

gestiftelte Mandeln

Rosinen

Es muss nicht immer Kuchen sein, Das Apfelstrudel-Eis ist ein Hochgenuss und eine erfrischende Überraschung für Ihre sommerliche Kaffeetafel.

1 Die Milch in einem Topf leicht erwärmen. Zucker und Johannisbrotkernmehl gut mischen und in die Milch geben. Aufkochen lassen und gut rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Flüssigkeit vollständig abkühlen lassen.

2 Apfelmus und Apfelsaft dazugeben, gut verrühren und mit Zitronensaft und Zimt abschmecken.

3 Die Masse in einen Behälter füllen und ins Gefrierfach geben. Das Eis alle 30 Minuten kräftig durchrühren. Nach ca. 1 Stunde Mandeln und Rosinen unterziehen.

Zubereitungstipp

Wer keine Rosinen mag, kann sie einfach weglassen. Am besten schmeckt selbst gemachter Apfelmus. Je nach Geschmack können Sie vor dem Servieren noch etwas Rum zugeben.

Basilikumeis -

etwas ungewöhnlich, aber genial



Für 3–4 Portionen  Zubereitungszeit 1 Stunde  Gefrierzeit ca. 5 Stunden

Zutaten

200 ml + 100 ml Milch

200 g Sahne

3 Eigelb

130 g Zucker

30 g frisches Basilikum

etwas Zitronensaft

Basilikum als Würze einer Süßspeise? Damit können Sie Ihre Gäste ohne größeres Risiko verblüffen, denn das würzige Kraut harmoniert ausgezeichnet mit Milch und Sahne.

1 200 ml Milch und Sahne in einem Topf erhitzen. Eigelbe und Zucker in einer Schüssel mit dem Handmixer oder Schneebesen cremig aufschlagen und den Milch-Sahne-Mix (ca. 75 °C) vorsichtig unterrühren. Die Eismasse über einem warmen Wasserbad zur Rose abziehen (s. [S. 16](#)). Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2 100 ml Milch leicht erwärmen, von der Herdplatte nehmen und den Basilikum 15 Minuten darin ziehen lassen. Die Basilikummilch mit einem Pürierstab pürieren.

3 Basilikummilch und Zitronensaft unter die erkaltete Eismasse rühren.

4 Die vollständig abgekühlte Masse in einen Behälter gießen und tiefkühlen. Das Eis alle 20 Minuten kurz mit einem Handmixer oder Schneebesen kräftig aufschlagen.

Pfefferminzeis -

kühlt doppelt



Für 3–4 Portionen ~ Zubereitungszeit 1 Stunde ~ Gefrierzeit ca. 5 Stunden

Zutaten

200 ml + 100 ml Milch

200 g Sahne

3 Eigelb

130 g Zucker

30 g frische Pfefferminzblätter

10–15 Tropfen Pfefferminzöl

Wer den Minzegeschmack mag, wird in diesem erfrischenden Eis schwelgen! Es gibt übrigens neben der klassischen Pfefferminze noch viele andere Minzesorten, die es auszuprobieren lohnt.

1 200 ml Milch und Sahne in einem Topf erhitzen. Eigelbe und Zucker in einer Schüssel mit dem Handmixer oder Schneebesen cremig aufschlagen und den Milch-Sahne-Mix (ca. 75 °C) vorsichtig unterrühren. Die Eismasse über einem warmen Wasserbad zur Rose abziehen (s. [S. 16](#)). Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2 100 ml Milch leicht erwärmen, von der Herdplatte nehmen und die Pfefferminzblätter 15 Minuten darin ziehen lassen. Die Pfefferminzmilch danach mit einem Pürierstab pürieren.

3 Pfefferminzmilch und Pfefferminzöl unter die erkaltete Eismasse rühren.

4 Die vollständig abgekühlte Masse in einen Behälter gießen und in den Gefrierschrank stellen. Alle 20 Minuten kurz mit einem Handmixer oder Schneebesen kräftig aufschlagen, bis das Eis gut durchgefroren ist.

Zubereitungstipp

Schokoladenfreunde können vor dem Einfrieren ca. 70 g gehackte Kuvertüre unter die kalte Masse rühren.

Tiramisu-Eis -

gerührt statt geschichtet



Für 3–4 Portionen 🍷 Zubereitungszeit 40 Minuten 🍷 Gefrierzeit ca. 5 Stunden

Zutaten

300 ml Milch

120 g Zucker

3 TL Johannisbrotkernmehl

60 + 30 ml kalter Espresso

50 g Biscotti

150 g Mascarpone

10 ml Amaretto

Kakaopulver

»Richte mich auf!« heißt das klassische italienische Dessert in der Übersetzung, und diesem Anspruch wird auch die Eisvariante gerecht. Nur müssen Sie sich nicht durch mehrere Schichten »arbeiten«, sondern genießen mit jedem Löffel die ganze Komposition.

1 Milch in einem Topf leicht erwärmen. Zucker und Johannisbrotkernmehl mischen und zur Milch geben. Kurz aufkochen lassen und so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Flüssigkeit abkühlen lassen.

2 60 ml Espresso, Biscotti (2–3 für die Dekoration zurückbehalten), Mascarpone und einen Teil des Amarettos in den Milchmix geben und die Masse mit einem Pürierstab pürieren.

3 Die Masse in einen Behälter gießen und ins Gefrierfach stellen. Das Eis alle 20 Minuten mit einem Handmixer oder Schneebesen kräftig aufschlagen.

4 30 ml Espresso und Amaretto mischen und damit die 2–3 zurückbehaltenen Biscotti tränken. Das Eis vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und mit den getränkten Biscotti dekorieren.

Zimteis -

schmeckt nicht nur im Winter



Für 3–4 Portionen 🍷 Zubereitungszeit 40 Minuten 🍷 Gefrierzeit ca. 5 Stunden

Zutaten

200 ml Milch

400 g Sahne

2–3 TL Zimt

3 Eigelb

150 g Zucker

Das süße, warme Zimtaroma ist für viele untrennbar mit dem Duft von Weihnachtsplätzchen verbunden. Dieses Eis schmeckt aber auch wunderbar zu vielen säuerlichen Früchten, wie z. B. Sauerkirschen, Pflaumen, Mirabellen oder Aprikosen.

1 Milch und Sahne mit dem Zimt in einem Topf kurz aufkochen und dann etwas erkalten lassen.

2 Eigelbe und Zucker in einer Schüssel mit dem Handmixer oder Schneebesen cremig aufschlagen. Den warmen Milch-Sahne-Mix (ca. 75 °C) vorsichtig zur Eigelb-Zucker-Masse geben und gut aufschlagen. Die Eismasse über einem warmen Wasserbad zur Rose abziehen (s. [S. 16](#)) und danach abkühlen lassen oder zum schnelleren Abkühlen über einem kalten Wasserbad kalt rühren.

3 Die erkaltete Masse in einen Behälter gießen und tiefkühlen. Alle 20 Minuten kurz mit einem Handmixer oder Schneebesen kräftig aufschlagen.

Serviertipp

Das Eis schmeckt im Winter hervorragend zu Bratäpfeln.



Das Beste an selbst gemachtem Eis ist sein unvergleichlich aromatischer Geschmack. Wichtig dafür sind Frische und erstklassige Qualität bei Zutaten wie Eiern und Milch sowie reife, sonnenverwöhnte Früchte.

Piña-Colada-Eis -

karibischer Traum



Für 3–4 Portionen 🍷 Zubereitungszeit 40 Minuten 🍷 Gefrierzeit ca. 5 Stunden

Zutaten

300 ml + 100 ml Milch

100 g Sahne

100 ml Kokosmilch

130 g Zucker

3 TL Johannisbrotkernmehl

60 g frische Ananas

Weißer Rum nach Geschmack

Da werden Urlaubsträume wach: Die Aromen von Ananas, Kokosnuss und Rum versetzen uns blitzschnell an sonnige Strände unter Palmen – auch mitten im Winter. Das tropische Fruchteis eignet sich auch gut als Dessert nach einem asiatisch inspirierten Essen.

1 300 ml Milch, Sahne und Kokosmilch in einem Topf leicht erwärmen. Zucker und Johannisbrotkernmehl mischen, dazugeben und die Flüssigkeit aufkochen lassen. So lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

2 100 ml Milch mit der Ananas pürieren, in die Flüssigkeit geben und verrühren. Die Flüssigkeit abkühlen lassen.

3 Die Eismasse in einen Behälter gießen und in den Gefrierschrank stellen. Alle 20 Minuten mit einem Handmixer oder Schneebesen kräftig aufschlagen.

4 Beim Rührvorgang nach ca. 1 Stunde je nach Geschmack etwas weißen Rum unterrühren.

Erdbeer-Yoghurt-Eis -
alla Stracciatella



Für 3–4  Portionen  Zubereitungszeit 45 Minuten  Gefrierzeit ca. 5 Stunden

Zutaten

100 g Erdbeeren (frisch oder TK)

140 g Zucker

ggf. etwas Zitronensaft

3 TL Johannisbrotkernmehl

100 ml Milch

400 g Joghurt

40 g dunkle Kuvertüre

Hier kommen gleich drei Geschmacksfavoriten zum Einsatz: Joghurt, Erdbeeren und Schokolade bilden einen harmonischen Dreiklang, dem kaum jemand widerstehen kann.

1 Bei Tiefkühl-Erdbeeren die Früchte mit etwas Zucker und Zitronensaft zum Auftauen ansetzen.

2 (Restlichen) Zucker und Johannisbrotkernmehl mischen und mit der Milch in einem Topf erhitzen, dabei kurz aufkochen lassen. Wenn sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, die Flüssigkeit vom Herd nehmen und erkalten lassen.

3 Erdbeeren und Joghurt mit einem Pürierstab gut pürieren und in die erkaltete Flüssigkeit rühren.

4 Nach dem vollständigen Abkühlen die Kuvertüre hacken und unter die Masse geben.

5 Die Masse in einen Behälter gießen und einfrieren. Das Eis alle 20 Minuten kurz mit dem Handmixer oder Schneebesen kräftig aufschlagen.

Málaga-Eis -
mit Rum-Rosinen



Für 3–4 Portionen  **Zubereitungszeit 1 Stunde**  **Gefrierzeit ca. 7 Stunden**

Zutaten

50 ml Málaga-Wein

20 ml Rum

100 g Rosinen

400 ml Milch

200 g Sahne

1 Vanilleschote

4 Eigelb

170 g Zucker

Der Erfinder dieser klassischen Eissorte soll ein Spanier – Señor Prudente Dimas Mira – gewesen sein. Er kombinierte für die seit 1890 von seiner Familie betriebene Heladería Mira seine zwei Geschmacksfavoriten Rosinen und Málaga-Wein und hatte großen Erfolg damit. Heute werden die Rosinen oft einfach in Rum eingelegt, der einfacher zu beschaffen ist als der spanische Dessertwein.

1 Málaga-Wein, Rum und Rosinen in einem Topf erhitzen und ganz kurz aufkochen. Mindestens 6 Stunden ziehen lassen.

2 Milch und Sahne in einem Topf erhitzen. Vanilleschote aufritzen und mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen. Eigelbe, Vanillemark und Zucker in einer Schüssel mit dem Handmixer oder Schneebesen cremig aufschlagen. Den etwas abgekühlten Milch-Sahne-Mix (ca. 75 °C) vorsichtig zur Eigelb-Zucker-Masse geben und schaumig schlagen.

3 Die Masse über einem heißen Wasserbad zur Rose abziehen, das heißt, die Mischung so lange rühren, bis die Eier abbinden und die Masse dickflüssig wird (s. [S. 16](#)). Die Masse abkühlen lassen.

4 Die Eismasse in einen Behälter gießen und ins Gefrierfach geben. Das Eis alle 20 Minuten kurz mit dem Handmixer oder Schneebesen kräftig aufschlagen. Den Málaga-Wein-Rosinen-Mix erst kurz vor Ende der Gefrierzeit unterziehen.

Cappuccino-Eis -
eine Köstlichkeit



Für 3–4 Portionen 🍷 Zubereitungszeit 40 Minuten 🍷 Gefrierzeit ca. 5 Stunden

Zutaten

400 ml Milch

200 g Sahne

10 g löslicher Kaffee

3 Eigelb

130 g Zucker

Kalter Kaffee in seiner schönsten Form: als cremig-sahnige Eisspezialität. Einfach pur, bestreut mit Zimt oder in einem Eiskaffee genießen!

1 Milch, Sahne und Kaffeepulver in einem Topf erhitzen.

2 Eigelbe und Zucker in einer Schüssel mit dem Handmixer oder Schneebesen cremig aufschlagen. Den Milch-Kaffee-Mix (ca. 75 °C) vorsichtig in die Eigelb-Zucker-Masse geben und gut aufschlagen. Die Masse über einem heißen Wasserbad zur Rose abziehen, das heißt die Mischung so lange rühren, bis die Eier abbinden und die Masse dickflüssig wird (s. [S. 16](#)). Die Masse vollständig abkühlen lassen.

3 Die Eismasse in einen Behälter gießen und tiefkühlen. Alle 20 Minuten kurz mit dem Handmixer oder Schneebesen kräftig aufschlagen.

Serviertipp

Das Cappuccino-Eis können Sie anstelle von Vanilleeis für einen Eiskaffee verwenden. Einfach zwei Kugeln Eis mit zimmerwarmem Kaffee übergießen, Sahnehaube drauf, fertig!

Bananen-Kirsch-Eis -
der Liebling der Kinder



Für 3–4 Portionen 🍷 Zubereitungszeit ca. 45 Minuten 🍷 Gefrierzeit ca. 5 Stunden

Zutaten

140 g Zucker

3 TL Johannisbrotkernmehl

200 ml + 100 ml Milch

130 ml Kirschsafft

200 g Banane

etwas Zitronensaft

Die üppige Süße der Banane wird perfekt ausbalanciert durch die aromatische, fruchtige Säure des Kirschsafftes. Und nicht zuletzt bekommt dieses köstliche Eis dadurch seine herrliche kräftige Farbe!

1 Zucker und Johannisbrotkernmehl mischen und mit 200 ml Milch und dem Kirschsafft erhitzen. Kurz aufkochen lassen und so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Flüssigkeit vollständig abkühlen lassen.

2 Banane und mit 100 ml Milch pürieren. Mit Zitronensaft abschmecken und in den Milch-Kirschsafft-Mix rühren.

3 Die Masse in einen Behälter gießen und in den Gefrierschrank stellen. Das Eis alle 20 Minuten kurz mit dem Handmixer oder Schneebesen kräftig aufschlagen.

Laktosefreie Variante

Zutaten

150 ml Reismilch, 250 ml Sojasahne,

70 g Zucker, 2 TL Zitronensaft,

2 TL Johannisbrotkernmehl,

2 TL Speisestärke, 4 Bananen

1 Alle Zutaten außer den Bananen gut mischen, in einem Topf erwärmen und beiseitestellen.

2 Die Bananen schälen und pürieren, anschließend mit einem Handmixer in die

abgekühlte Masse rühren.

3 Die Eismasse tiefkühlen und regelmäßig durchrühren.

Amaretti-Nektarinen-Eis -
raffiniert und fruchtig



Für 3–4 Portionen 🍷 Zubereitungszeit 45 Minuten 🍷 Gefrierzeit ca. 5 Stunden

Zutaten

50 g Amaretti

200 ml Milch

120 g Sahne

150 g Zucker

3 TL Johannisbrotkernmehl

260 g sehr reife Nektarinen

etwas Zitronensaft

Wer die knusprigen Amaretti mit ihrer bittersüßen Marzipan-Note mag, wird von dieser Kombination begeistert sein. Verwenden Sie für dieses Rezept nur reife Nektarinen, die ihr Aroma schon voll entfaltet haben.

1 Milch und Sahne mischen, Amaretti dazugeben und die Flüssigkeit leicht erwärmen. Zucker und Johannisbrotkernmehl gut mischen und in die Flüssigkeit geben. Kurz aufkochen lassen und so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Flüssigkeit abkühlen lassen.

2 Ein wenig von der Flüssigkeit in ein hohes Gefäß geben und mit den Nektarinen pürieren. Mit Zitronensaft abschmecken und zur Eismasse geben.

3 Die Masse in einen Behälter füllen und einfrieren. Das Eis alle 30 Minuten mit einem Handmixer oder Schneebesen kräftig durchrühren.

Eierlikör-Eis -
mit Krokantkaramell



Für 3–4 Portionen 🍷 Zubereitungszeit 1 Stunde 🍷 Gefrierzeit ca. 10–12 Stunden

Zutaten

1 Vanilleschote

300 ml Milch

200 g Sahne

3 Eigelb

140 g Zucker

170 ml Eierlikör

70 g Krokant

Eierlikör mal anders und nicht nur zur Osterzeit! In dieser cremig-süßen Eiskreation sorgen echte Vanille für ein tolles Aroma und Krokantstückchen für eine knusprige Überraschung.

1 Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen. Milch, Sahne, Vanilleschote und Vanillemark in einem Topf 15 Minuten leicht köcheln lassen. Etwas abkühlen lassen.

2 Eigelbe und Zucker in einer Schüssel mit dem Handmixer oder Schneebesen cremig aufschlagen. Die lauwarml Vanillemilch vorsichtig in die Eigelb-Zucker-Masse geben und schaumig schlagen. Die Masse über einem heißen Wasserbad zur Rose abziehen, das heißt die Mischung so lange rühren, bis die Eier abbinden und die Masse dickflüssig wird (s. [S. 16](#)).

3 Masse abkühlen lassen oder über einem kalten Wasserbad aufschlagen. Eierlikör und Krokant unter die Masse rühren.

4 Die Masse in einen Behälter gießen und tiefkühlen. Alle 20 Minuten kurz mit dem Handmixer oder Schneebesen kräftig aufschlagen. Diesen Vorgang 5–6-mal wiederholen.

Joghurt-Holunder-Eis -

rot oder weiß



Für 3–4 Portionen 🍷 Zubereitungszeit 45 Minuten 🍷 Gefrierzeit ca. 5 Stunden

Zutaten

140 g Zucker

3 TL Johannisbrotkernmehl

100 ml Milch

400 g Joghurt

100 ml roter Holundersaft oder weißer

Holunderblütensaft

etwas Zitronensaft

Ein ganz natürliches Eis mit Wildfrüchten. Holundersaft ist ein kleines Kraftpaket und enthält zahlreiche Antioxidanzien, Folsäure und die Vitamine A, B und C. Mit ausgebackenen Holunderblüten serviert, schmückt dieses Eis die Tafel für ein Sommerfest.

1 Zucker und Johannisbrotkernmehl mischen (bei Verwendung des weißen Holunderblütensaftes die Zuckermenge auf 110 g reduzieren), in die Milch rühren und kurz aufkochen lassen. Die Flüssigkeit abkühlen lassen.

2 Joghurt mit Holundersaft mischen und mit der erkalteten Milch verrühren. Die Flüssigkeit mit Zitronensaft abschmecken.

3 Die Eismasse in einen Behälter gießen und in den Gefrierschrank stellen. Das Eis alle 20 Minuten kurz mit dem Handmixer oder Schneebesen kräftig aufschlagen.

Variante

Anstelle des Holundersaftes können Sie auch Saft von schwarzen Johannisbeeren oder Preiselbeersaft verwenden.



Fruchteis -

Farben und Aromen

aus aller Welt



Erdbeereis -

das Beste aus den süßen Früchtchen



Für 3–4 Portionen 🍷 Zubereitungszeit 45 Minuten 🍷 Gefrierzeit ca. 5 Stunden

Zutaten

400 g Erdbeeren (frisch oder TK)

150 g Zucker

ggf. etwas Zitronensaft

3 Eigelb

100 ml Milch

100 g Sahne

1 Bei Tiefkühl-Erdbeeren die Früchte mit etwas Zucker und Zitronensaft zum Auftauen ansetzen.

2 Eigelbe und (restlichen) Zucker in einer Schüssel mit dem Handmixer oder Schneebesen cremig aufschlagen. Milch und Sahne in einem Topf erhitzen (auf ca. 75 °C) und langsam in die Eigelb-Zucker-Masse rühren. Die Masse über einem heißen Wasserbad zur Rose abziehen (s. [S. 16](#)) und danach abkühlen lassen.

3 Die Erdbeeren pürieren und unter die erkaltete Eismasse rühren. Die Masse in einen Behälter gießen und in den Gefrierschrank stellen. Alle 20 Minuten kurz mit dem Handmixer oder Schneebesen kräftig aufschlagen.

Laktosefreie Variante

Zutaten

400 g Erdbeeren, 2 TL Johannisbrotkernmehl, 2 TL Stärke, 100 g Sojasahne, 100 ml Sojamilch, 100 g Honig, 2 EL Zitronensaft

Erdbeeren pürieren, alle Zutaten gut mischen und in einem Topf erwärmen. Die Eismasse abkühlen lassen, tiefkühlen und regelmäßig kräftig durchrühren.

Zubereitungstipp

Zwei Kugeln Erdbeereis mit 300 ml Milch in einem Standmixer pürieren. In ein großes Glas füllen und den Rand mit einer Erdbeere und einem Minzeblatt dekorieren.

Himbeereis -
zum Frühstück



Zutaten

250 g Himbeeren (frisch oder TK)

140 g Zucker

ggf. etwas Zitronensaft

3 Eigelb

150 ml Milch

150 g Sahne

Für 3–4 Portionen 🍷 Zubereitungszeit 45 Minuten 🍷 Gefrierzeit ca. 5 Stunden

Himbeereis ist ein Klassiker unter den Fruchteissorten und muss diesen Rang höchstens noch mit Zitroneneis teilen. Für einen intensiv-beerigen Geschmack brauchen Sie die allerbesten Früchte. Kleine sind aromatischer als große, und vor allem: Frisch müssen sie sein! Selbst gepflückte Himbeeren vom Feld sind die erste Wahl für dieses Eis.

1 Bei Tiefkühl-Himbeeren die Früchte mit etwas Zucker und Zitronensaft zum Auftauen ansetzen.

2 Eigelbe und (restlichen) Zucker in einer Schüssel mit dem Handmixer oder Schneebesen cremig aufschlagen. Milch und Sahne erhitzen (auf ca. 75 °C) und langsam in die Eigelb-Zucker-Masse rühren. Die Masse über einem heißen Wasserbad zur Rose abziehen, das heißt die Mischung so lange rühren, bis die Eier abbinden und die Masse dickflüssig wird (s. [S. 16](#)). Die Eismasse abkühlen lassen.

3 Die Himbeeren mit dem Pürierstab pürieren und unter die erkaltete Eismasse rühren.

4 Die Masse in einen Behälter gießen und tiefkühlen. Alle 20 Minuten kurz mit dem Handmixer oder Schneebesen kräftig aufschlagen.

Mangoeis -

exotisch und köstlich



Zutaten

140 g Zucker

3 TL Johannisbrotkernmehl

150 ml Milch

150 g Sahne

300 g reife Mango

etwas Zitronensaft

Für 3–4 Portionen 🍷 Zubereitungszeit 45 Minuten 🍷 Gefrierzeit ca. 5 Stunden

Mangos schmecken einfach himmlisch – wenn sie wirklich reif sind. Es lohnt sich, diese Früchte in einem guten Obstgeschäft zu kaufen, denn leider sind auch zahlreiche faserige und nahezu ungenießbare Früchte im Handel.

1 Zucker und Johannisbrotkernmehl mischen und in den Milch-Sahne-Mix rühren. Die Flüssigkeit unter Rühren kurz aufkochen lassen, danach abkühlen lassen.

2 Das Mangofruchtfleisch mit dem Pürierstab pürieren und unter die erkaltete Eismasse rühren. Mit Zitronensaft abschmecken.

3 Die Eismasse in einen Behälter gießen und ins Gefrierfach geben. Alle 20 Minuten kurz mit dem Handmixer oder Schneebesens kräftig aufschlagen.

Zubereitungstipp

Das Mangoeis passt hervorragend zu einem exotischen Obstsalat.

Maracujaeis -
intensiv fruchtig



Zutaten

160 g Zucker

3 TL Johannisbrotkernmehl

150 ml Milch

150 g Sahne

300 ml Maracujasaft

etwas Zitronensaft

Für 3–4 Portionen  **Zubereitungszeit 40 Minuten**  **Gefrierzeit ca. 5 Stunden**

Maracuja bzw. Passionsfrüchte sind bei uns eher selten zu erhalten. Da man für eine ausreichende Menge Saft ziemlich viele Früchte braucht und die Kerne aussieben muss, ist es einfacher, für dieses tropische Eis fertig gepressten Saft zu verwenden.

1 Zucker und Johannisbrotkernmehl mischen und in den Milch-Sahne-Mix geben. Unter Rühren kurz aufkochen lassen und abkühlen lassen.

2 Den Maracujasaft unter die erkaltete Eismasse rühren. Mit Zitronensaft abschmecken.

3 Die Eismasse in einen Behälter gießen und einfrieren. Alle 20 Minuten kurz mit dem Handmixer oder Schneebesen kräftig aufschlagen.

Serviertipp

Eine Kugel Eis mit gut gekühltem Prosecco übergießen und mit Minzeblättern garniert servieren. Oder einfach etwas frische Maracuja auf die Eiskugeln geben.

Pfirsicheis -
zergeht auf der Zunge



Zutaten

100 ml Milch

100 g Sahne

3 Eigelb

140 g Zucker

300 g frische reife Pfirsiche

etwas Zitronensaft

Für 3–4 Portionen  **Zubereitungszeit 45 Minuten**  **Gefrierzeit ca. 5 Stunden**

Das zarte, blumige Aroma frischer Pfirsiche kann man nur eine kurze Zeit im Jahr genießen. Besonders gut schmecken die kleinen flachen Weinbergpfirsiche in diesem herrlich sahnigen Eis.

1 Milch und Sahne in einem Topf kurz aufkochen und danach etwas abkühlen lassen.

2 Eigelbe und Zucker in einer Schüssel mit dem Handmixer oder Schneebesen cremig aufschlagen. Den warmen Milch-Sahne-Mix (ca. 75 °C) langsam in die Eigelb-Zucker-Masse rühren. Die Masse über einem heißen Wasserbad zur Rose abziehen (s. [S. 16](#)). Die Masse abkühlen lassen oder auf einem kalten Wasserbad kalt schlagen.

3 Die Pfirsiche mit dem Pürierstab pürieren und unter die erkaltete Eismasse rühren.

4 Die Masse in einen Behälter gießen und in den Gefrierschrank stellen. Das Eis alle 20 Minuten kurz mit dem Handmixer oder Schneebesen kräftig aufschlagen.

Serviertipp

Reife Pfirsiche oder Nektarinen halbieren, den Kern vorsichtig entfernen und eine große Eiskugel in die Mulde setzen. Auf einem mit Staubzucker abgepuderten und mit Fruchtsauce dekorierten Teller servieren.



Wenn Sie Wert auf Qualität und Herkunft der verwendeten Früchte legen, wählen Sie für Ihr Eis am besten selbst gepflückte Früchte aus dem eigenen Garten, aus der Natur oder von Obstplantagen. Exotische Früchte sollten für ein volles Aroma möglichst reif sein.

Waldbeer-Balsamico-Eis -
feinherb und farbintensiv



Für 3–4 Portionen 🍷 Zubereitungszeit 50 Minuten 🍷 Gefrierzeit ca. 5 Stunden

Zutaten

250 g Waldbeeren (frisch oder TK)

140 g Zucker

2–3 EL Balsamico-Essig

3 Eigelb

150 ml Milch

150 g Sahne

Waldbeeren ergeben je nach Mischung ein kräftig pinkfarbenes bis blauvioletttes Eis. Die intensiven Aromen der Beeren werden durch die raffinierte Mischung mit etwas Balsamico noch hervorgehoben.

1 Bei Tiefkühl-Waldbeeren die Früchte mit etwas Zucker und Balsamico-Essig zum Auftauen ansetzen.

2 Eigelbe und (restlichen) Zucker in einer Schüssel mit dem Handmixer oder Schneebesen cremig aufschlagen. Milch und Sahne erhitzen (auf ca. 75 °C), dann langsam in die Eigelb-Zucker-Masse rühren. Die Masse über einem heißen Wasserbad zur Rose abziehen (s. [S. 16](#)). Die Eismasse abkühlen lassen.

3 Die Waldbeeren mit dem Pürierstab pürieren und unter die erkaltete Eismasse rühren.

4 Die Masse in einen Behälter gießen und in den Gefrierschrank stellen. Das Eis alle 20 Minuten kurz mit dem Handmixer oder Schneebesen kräftig aufschlagen.

Serviertipp

Das Eis schmeckt – nicht nur – im Sommer sehr gut zu einem frischen Blattsalat.

Aprikosen-Kardamom-Eis -

würzig und fruchtig



Für 3–4 Portionen  Zubereitungszeit 45 Minuten  Gefrierzeit ca. 5 Stunden

Zutaten

180 g Sahne

½ TL Kardamom

3 Eigelb

140 g Zucker

300 g Aprikosen a. d. Dose

100 ml Aprikosensaft

etwas Zitronensaft

Eine ungewöhnliche Note erhält dieses zartschmelzende Aprikoseneis durch den Kardamom. Das indische Gewürz kennt man hier eher als Brotzutat oder Bestandteil von Curry-Mischungen – es passt aber auch hervorragend zu Süßspeisen.

1 Sahne und Kardamom in einem kleinen Topf leicht erhitzen.

2 Eigelbe und Zucker in einer Schüssel mit dem Handmixer oder Schneebesen cremig aufschlagen. Die warme Sahne langsam in die Eigelb-Zucker-Masse rühren. Die Masse über einem heißen Wasserbad zur Rose abziehen, das heißt die Mischung so lange rühren, bis die Eier abbinden und die Masse dickflüssig wird (s. [S. 16](#)). Die Eismasse abkühlen lassen oder auf einem kalten Wasserbad kalt rühren.

3 Aprikosen, Aprikosensaft und Zitronensaft mit dem Pürierstab pürieren und unter die erkaltete Eismasse rühren.

4 Die Masse in einen Behälter gießen und ins Gefrierfach geben. Das Eis alle 20 Minuten kurz mit dem Handmixer oder Schneebesen kräftig aufschlagen.

Apfel-Sellerie-Eis -
à la Waldorf



Für 3–4 Portionen 🍷 Zubereitungszeit 45 Minuten 🍷 Gefrierzeit ca. 5 Stunden

Zutaten

100 g Sahne
200 ml + 150 ml Apfelsaft
150 g Zucker
3 TL Johannisbrotkernmehl
100 g Apfelmus
120 g Stangensellerie
etwas Zitronensaft

Die süß-pikante Kombination von Apfel und Sellerie wurde bekannt durch den Waldorfsalat, der Ende des 19. Jahrhunderts in New York im Hotel Waldorf, dem Vorläufer des Hotels Waldorf-Astoria, kreiert wurde. Dieses erfrischende Eis eignet sich gut als kleine Zwischenmahlzeit oder als Vorspeise zu einem opulenten Essen.

1 Sahne und 200 ml Apfelsaft leicht erwärmen. Zucker und Johannisbrotkernmehl gut mischen und in die Flüssigkeit rühren. So lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dabei kurz aufkochen lassen. Die Flüssigkeit abkühlen lassen.

2 Apfelmus, Stangensellerie, 150 ml Apfelsaft und Zitronensaft mit einem Pürierstab pürieren, mit der Apfelsaft-Sahne-Masse gut verrühren und vollständig abkühlen lassen.

3 Die Eismasse in einen Behälter füllen und in den Gefrierschrank stellen. Die Masse alle 30 Minuten kräftig durchrühren.

Zubereitungstipp

Das Eis mit naturtrübem Apfelsaft mixen. Zusammen mit einem Stangensellerie mit Grün in einem Glas servieren. Schmeckt auch einfach mit Schokoladensauce ([S. 122](#)) sehr gut.

Ananas-Rosmarin-Eis -
tropisch-süß und kräuterherb



Für 3–4 Portionen 🍷 Zubereitungszeit 45 Minuten 🍷 Gefrierzeit ca. 5 Stunden

Zutaten

200 ml Milch

100 g Sahne

2 Eigelb

140 g Zucker

1 kleinen Zweig Rosmarin

300 g frische Ananas

etwas Zitronensaft

Die exotische Frucht und das würzige Mittelmeerkraut sind gewiss eine sehr ungewöhnliche Kombination, die zu ganz neuen Geschmackserlebnissen führt. Nehmen Sie unbedingt frischen Rosmarin, denn der getrocknete entfaltet nur beim Kochen und Braten sein Aroma.

1 Milch und Sahne in einem kleinen Topf erhitzen.

2 Eigelbe und Zucker in einer Schüssel mit dem Handmixer oder Schneebesen cremig aufschlagen. Die warme Sahnemilch (ca. 75 °C) langsam in die Eigelb-Zucker-Masse rühren. Die Masse über einem heißen Wasserbad zur Rose abziehen (s. [S. 16](#)). Die Eismasse abkühlen lassen.

3 Die Rosmarinnadeln möglichst klein hacken. Ananas und Rosmarin mit dem Zitronensaft pürieren und unter die erkaltete Eismasse rühren.

4 Die Masse in einen Behälter gießen und in den Gefrierschrank stellen. Das Eis alle 20 Minuten kurz mit dem Handmixer oder Schneebesen kräftig aufschlagen.

Zitronen-Lavendelblüten-Eis -
der Duft der Provence



Für 3–4 Portionen 🍷 Zubereitungszeit 40 Minuten 🍷 Gefrierzeit ca. 5 Stunden

Zutaten

200 ml Milch

150 g Sahne

170 g Zucker

3 TL Johannisbrotkernmehl

1–2 TL Lavendelblüten

200 ml frisch gepresster Zitronensaft (von ca. 4–6 Zitronen)

Der ganze Zauber eines heißen Sommers am Mittelmeer ist in dieser Eiskomposition eingefangen. Überraschen Sie Ihre Familie oder Gäste mit diesem auch wunderschön anzusehenden blumigen Dessert.

1 Milch und Sahne in einem Topf erwärmen. Zucker und Johannisbrotkernmehl mischen und in den Milch-Sahne-Mix rühren. Mit den Lavendelblüten kurz aufkochen lassen, dabei rühren. Die Flüssigkeit abkühlen lassen.

2 Den Zitronensaft unter die erkaltete Eismasse rühren.

3 Die Masse in einen Behälter gießen und einfrieren. Das Eis alle 20 Minuten kurz mit dem Handmixer oder Schneebesen kräftig aufschlagen.



Sorbets

mit Früchten

und Gewürzen



Gurken-Minze-Sorbet - der Gaumenkitzler



Für 3–4 Portionen 🍷 Zubereitungszeit 15 Minuten 🍷 Gefrierzeit ca. 5 Stunden

Zutaten

700 g Salatgurke (ca. 2 Stück)

2–3 Minzezweige

150 ml Wasser

150 ml Weißwein

70 g Zucker

weißer Pfeffer aus der Mühle

etwas Zitronensaft

Dieses Sorbet eignet sich hervorragend als überraschender Zwischengang bei einem Gästeessen. Es erfrischt den Gaumen und weckt den Appetit auf weitere Genüsse.

1 Salatgurken schälen, der Länge nach halbieren, mit einem Löffel entkernen und grob würfeln. Minzeblätter von den Zweigen zupfen.

2 Gurkenwürfel, Minzeblätter und die restlichen Zutaten mit einem Pürierstab pürieren.

3 Die Masse in einen Behälter füllen und tiefkühlen. Das Sorbet nach 15 Minuten mit dem Handmixer oder Schneebesen kräftig durchrühren. 3–4-mal wiederholen, bis das Sorbet eine cremige Konsistenz hat.

Serviertipp

Kleine Gartengurken waschen und der Länge nach aufschneiden. Die Kerne mit einem Löffel entfernen. 1–2 Kugeln Sorbet hineinsetzen und mit frischen Kräutern dekorieren. Als Vorspeise für heiße Sommertage geeignet.

Orangen-Ingwer-Sorbet -

mit einem Hauch von Schärfe



Für 3–4 Portionen 🍷 Zubereitungszeit 30 Minuten 🍷 Gefrierzeit ca. 5 Stunden

Zutaten

600 ml frisch gepresster Orangensaft

80 g Zucker

frischer Ingwer

Abrieb von 1 Bio-Orange

etwas Zitronensaft

2 TL Orangenlikör

Eine exquisite Kombination: Die fruchtige Schärfe der Ingwerwurzel verbindet sich wunderbar mit dem Aroma der Orange. Zu einem perfekten Dreiklang können Sie dieses Eis mit Schokoladensauce (Rezept siehe [Seite 122](#)) kombinieren.

1 Orangensaft mit Zucker und etwas geriebenem Ingwer aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Flüssigkeit abkühlen lassen.

2 Orangenabrieb und Zitronensaft in die Flüssigkeit geben. Je nach Geschmack Orangenlikör zugeben.

3 Die Masse in einen Behälter geben und ins Gefrierfach stellen. Das Sorbet nach 15–20 Minuten mit dem Handmixer oder Schneebesen kräftig durchrühren. Den Vorgang 4–6-mal wiederholen, bis das Sorbet cremig wird.

Pflaumen-Rotwein-Sorbet -

üppige Fruchtigkeit



Für 3–4 Portionen 🍷 Zubereitungszeit 30 Minuten 🍷 Gefrierzeit ca. 5 Stunden

Zutaten

500 g Pflaumen

100 g Zucker

100 ml Rotwein

100 ml Wasser

2 EL Zitronensaft

1 Eiweiß

Die kräftigen, vollen Aromen von Herbstfrüchten machen dieses Sorbet so vollmundig und köstlich. Es eignet sich prima als Abschluss eines herbstlichen Menüs mit Pilzen oder Wild.

1 Pflaumen waschen und entkernen. Zucker, Rotwein und Wasser in einem Topf aufkochen, die Pflaumen dazugeben und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

2 Nach dem Abkühlen die Pflaumen mit einem Pürierstab pürieren. Mit Zitronensaft abschmecken. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Sorbetmasse heben.

3 Die Masse in einen Behälter füllen und einfrieren. Das Sorbet nach 15–20 Minuten mit dem Handmixer oder Schneebesen kräftig durchrühren. Den Vorgang 4–6-mal wiederholen, bis das Sorbet eine cremige Konsistenz hat.

Limetten-Lorbeer-Sorbet -
die leichte Erfrischung



Für 3–4 Portionen 🍷 Zubereitungszeit 40 Minuten 🍷 Gefrierzeit ca. 5 Stunden

Zutaten

Schale von 1 Bio-Limette

3–4 Lorbeerblätter

400 ml Wasser

250 g Zucker

7 Limetten

1 Eiweiß

Ein Hochgenuss für die Liebhaber zitronig-würziger Aromen. Das Sorbet wird zu einem leichten und eleganten Dessert, wenn Sie es mit eisgekühltem Prosecco oder einem Schuss Wodka aufgießen.

1 Limettenschale, Lorbeerblätter, Wasser und Zucker unter Rühren einkochen lassen, bis die Flüssigkeit etwas dickflüssiger wird. Vollständig abkühlen lassen, danach Limettenschale und Lorbeerblätter entfernen.

2 Limetten auspressen und den Saft in den Zuckersirup rühren. Die Masse für ca. 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen. Eiweiß steif schlagen. Sobald die Masse anfriert, das steif geschlagene Eiweiß unterziehen und die Masse weiter gefrieren lassen.

3 Die Sorbetmasse alle 30 Minuten kräftig durchrühren. Den Vorgang 3–4-mal wiederholen, bis das Sorbet eine cremige Konsistenz hat.

Heidelbeersorbet -

blau und beerig



Für 3–4 Portionen 🍷 Zubereitungszeit 40 Minuten 🍷 Gefrierzeit ca. 5 Stunden

Zutaten

150 g Zucker

250 ml Wasser

2 EL Zitronensaft

250 g Heidelbeeren

2 Eiweiß

Das Blaubeereis ist genauso appetitlich anzusehen, wie es schmeckt: eine Farbharmonie in Blau-Violett, die außer ein paar frischen Beeren keine weitere Dekoration benötigt. Und Kinder lieben es, wenn sich diese tolle Farbe dann auch auf ihren Zungen zeigt!

1 Zucker und Wasser in einem Topf kochen lassen, bis die Masse etwas dickflüssiger wird. Vollständig abkühlen lassen.

2 Zuckersirup, Zitronensaft und Heidelbeeren mit einem Pürierstab pürieren. Das Eiweiß steif schlagen und in die Masse rühren.

3 Die Sorbetmasse in einen Behälter füllen und ins Gefrierfach stellen. Die Masse alle 15–20 Minuten mit dem Handmixer oder Schneebesen kräftig durchrühren. Diesen Vorgang 4–6-mal wiederholen. Das Sorbet sollte eine cremige Konsistenz bekommen.

Zubereitungstipp

Zwei Kugeln Heidelbeersorbet mit 50 ml Orangensaft und etwas Grappa oder Wodka mixen. In ein großes Glas geben und mit Mineralwasser auffüllen.



Granita -

der eiskalte

Frischekick



Zitronengranita -

klassisch



Für 3–4 Portionen 🍷 Zubereitungszeit 20 Minuten 🍷 Gefrierzeit ca. 10 Stunden

Zutaten

4 Bio-Zitronen

130 g Zucker

750 ml Wasser

Das »Wassereis« oder Granita, wie es auf Italienisch klangvoller heißt, ist der Favorit von denen, die es lieber erfrischend als sahnig und cremig mögen. Die Zitronenvariante ist sozusagen die Urform der Granita und an heißen Tagen unübertrefflich.

- 1** Zitronen waschen und schälen. Den Saft auspressen.
- 2** Zucker und Wasser in einem Topf erhitzen, dabei rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 3** Zitronensaft und die Schalen hinzufügen und noch etwas köcheln lassen. Zitronensirup abkühlen lassen, dann die Zitronenschale entfernen.
- 4** Die Masse in einen Behälter füllen und in den Gefrierschrank stellen. Sobald die Masse zur Hälfte gefroren ist, mit einer Gabel oder dem Schneebesen kräftig durchrühren. Den Vorgang jede Stunde, 6–8-mal insgesamt, wiederholen.

Serviertipp

Granita in ein Glas füllen, wenn nötig, noch etwas mit der Gabel verrühren und mit einem Fruchtsirup (je nach Geschmack) übergießen.



Ein Stück italienisches Lebensgefühl an heißen Sommertagen bringt Ihnen eine selbst gemachte Granita nach Hause. Das erfrischende sizilianische Dessert schmeckt besonders köstlich mit frisch gepresstem Zitronensaft.

Prosecco-Holunderblüten-Granita -

ein festliches Dessert



Für 3–4 Portionen 🍷 Zubereitungszeit 15 Minuten 🍷 Gefrierzeit ca. 10 Stunden

Zutaten

150 g Zucker

1 Flasche Prosecco

2 EL Zitronensaft

4–5 EL Holunderblütensirup

Nicht gerade ein Eis für Kinder, aber würdig, den Abschluss eines sommerlichen Festessens zu bilden. Oder servieren Sie das Granita doch einmal als originellen Aperitif bei hochsommerlichen Temperaturen.

1 Zucker und Prosecco in einem Topf aufkochen lassen, dabei rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Zitronensaft und Holunderblütensirup dazugeben. Die Flüssigkeit abkühlen lassen.

2 Die Flüssigkeit in einen Behälter füllen und in den Gefrierschrank stellen. Sobald die Masse zur Hälfte gefroren ist, mit einer Gabel oder dem Schneebesen kräftig durchrühren. Diesen Vorgang jede Stunde, insgesamt 6–8-mal, wiederholen. Vor dem Servieren nochmals mit einer Gabel durcharbeiten.

Feigen-Zimt-Granita -

mit orientalischem Flair



Für 3–4 Portionen 🍷 Zubereitungszeit 40 Minuten 🍷 Gefrierzeit ca. 10 Stunden

Zutaten

70 g Zucker

100 ml Wasser

650 g reife Feigen

2 EL Zitronensaft

2 TL Zimt

Frische Feigen sind bei uns nur begrenzte Zeit erhältlich – und diese sollten Sie unbedingt nutzen, um diese köstliche Spezialität auszuprobieren. Der Zimt rundet das süße Feigenaroma perfekt ab.

1 Zucker und Wasser in einem Topf unter Rühren köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

2 Die Feigen schälen, zerkleinern und in den Zuckersirup geben. Die Flüssigkeit noch ein wenig köcheln lassen, dann beiseitestellen und abkühlen lassen.

3 Zitronensaft und Zimt zur Masse geben und die Feigen mit einem Pürierstab pürieren.

4 Die Masse in einen Behälter füllen und ins Gefrierfach geben. Sobald sie zur Hälfte gefroren ist, mit einer Gabel oder einem Schneebesen kräftig durchrühren. Diesen Vorgang jede Stunde, insgesamt 6–8-mal, wiederholen. Vor dem Servieren nochmals mit einer Gabel durcharbeiten.

Melonen-Grapefruit-Granita -

süß und spritzig



Für 3–4 Portionen 🍷 Zubereitungszeit 30 Minuten 🍷 Gefrierzeit ca. 10 Stunden

Zutaten

70 g Zucker

40 ml Wasser

80 ml Grapefruitsaft

1 kg Wassermelone

(Fruchtfleisch ohne Kerne)

2 EL Zitronensaft

Melone allein schmeckt leicht etwas fade, Grapefruit ist vielen zu herb – aber die Kombination ist genial! Naturreinen Grapefruitsaft bekommt man auch in jedem Supermarkt.

1 Zucker, Wasser und Grapefruitsaft in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Flüssigkeit abkühlen lassen.

2 Wassermelone grob zerkleinern und zusammen mit dem Zuckersirup und Zitronensaft mit dem Pürierstab fein pürieren.

2 Die Masse in einen Behälter füllen und in den Gefrierschrank stellen. Sobald die Masse halbgefroren ist, mit einer Gabel oder einem Schneebesen kräftig durchrühren. Den Vorgang jede Stunde, insgesamt 6–8-mal, wiederholen. Vor dem Servieren nochmals mit einer Gabel durcharbeiten.



Parfaits -

Eistorten

vom Feinsten



Vanilleparfait -
die »Mutter« aller Parfaits



Für 10–12 Portionen ~ Zubereitungszeit 40 Minuten ~ Gefrierzeit ca. 6 Stunden

Zutaten

1–2 Vanilleschoten

2 Eier

4 Eigelb

200 g Zucker

750 g Sahne

Wer es schlicht klassisch und köstlich mag, wird dieses Parfait aus besten Zutaten lieben. Außerdem bildet es den idealen Ausgangspunkt für kreative Dessertkombinationen mit Früchten, Saucen und Gebäck.

1 Vanilleschoten längs aufschneiden und mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen. Eier, Eigelbe, Zucker und das Vanillemark erst über einem warmen, dann über einem kalten Wasserbad schaumig aufschlagen, bis die Masse eine cremige Konsistenz hat.

2 Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die abgekühlte Masse heben.

3 Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen, die Masse hineingeben und glatt streichen. Das Parfait gefrieren lassen.

Zubereitungstipp

Sie können das Parfait auch portionsweise in jede Art von kleineren Formen einfrieren. Nach dem Gefrieren je nach Wunsch dekorieren.

Erdbeerparfait -
zum Dahinschmelzen



Für 10–12 Portionen ~ **Zubereitungszeit 45 Minuten** ~ **Gefrierzeit ca. 6 Stunden**

Zutaten

3 Eigelb

250 g Zucker

1 EL Zitronensaft

350 g pürierte Erdbeeren

600 g Sahne

3 Eiweiß

1 Wiener Boden

Fast zu schade zum Anschneiden ist diese Erdbeer-Eistorte in Herzform. Aber das süße Gedicht ist so köstlich, dass man sich nicht lange mit dem bloßen Anblick zufrieden geben wird!

1 Eigelbe und Zucker erst über einem warmen, dann über einem kalten Wasserbad schaumig aufschlagen. Sobald die Masse eine cremige Konsistenz hat, den Zitronensaft und das Erdbeerpüree unterheben.

2 Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen. Erst die Sahne, danach das Eiweiß unter die Masse heben.

3 Eine Tortenform mit einem Biskuitboden auslegen, die Masse hineinfüllen und mit einer Palette glatt streichen. Die Torte einfrieren.

Zubereitungstipp

Sie können in Scheiben geschnittene Erdbeeren als Verzierung für den Rand der Torte verwenden. Wie im Kapitel »Geräte und Zubehör« (s. [S. 13](#)) beschrieben, aus der Form lösen und mit Sahnetupfen und Erdbeeren dekorieren.

Schokoladen-Chili-Parfait -

das hat Pep



Für 8–10 Portionen ~ Zubereitungszeit 45 Minuten ~ Gefrierzeit ca. 6 Stunden

Zutaten

5 Eigelb

120 + 30 g Zucker

75 ml Wasser

100 g dunkle Kuvertüre

20 g Kakaopulver

1 Chilischote

2 cl Cognac oder Rum

600 g Sahne

1 Wiener Boden

Eine raffinierte Abwechslung für Schokoladenliebhaber: Ein Hauch von Chili bringt eine überraschend pikante Note in das klassische Eisdessert. Hier kommt es auf die Dosis an, denn aus dem leichten Prickeln auf der Zunge soll kein heftiges Brennen werden.

1 Eigelbe und 120 g Zucker erst über einem warmen, dann über einem kalten Wasserbad schaumig aufschlagen. Wasser, Kuvertüre, Kakaopulver und den restlichen Zucker kurz aufkochen, dann abkühlen lassen.

2 Die Chilischote mit Handschuhen entkernen, sehr fein hacken und mit dem Alkohol in die Schokoladenflüssigkeit einrühren. Die Flüssigkeit zur Zucker-Eigelb-Masse geben und verrühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

3 Eine Form mit einem Biskuitboden auslegen, die Masse hineingießen und mit einer Palette glatt streichen. Die Torte einfrieren.

Zubereitungstipp

Wenn die Torte gefroren ist, können Sie sie mit Sahnetupfen, Limettenscheiben und Chilischoten dekorieren.

Orangen-Mohn-Parfait -

ein zartes Gedicht



Für 8–10 Portionen ~ Zubereitungszeit 1 Stunde ~ Gefrierzeit ca. 6 Stunden

Zutaten

50 + 100 g Zucker

50 ml Wasser

1 Bio-Orange

1 Wiener Boden

4 Eigelb

220 ml frisch gepresster Orangensaft

2 EL Zitronensaft

2 EL Orangenlikör

20 g Mohn

400 g Sahne

Diese fruchtig-sahnige Torte wird aromatisiert mit Mohn und Orangenlikör und krönt jede Kaffeerunde.

1 50 g Zucker und 50 ml Wasser zum Kochen bringen. Orange in dünne gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Scheiben halbieren und für etwa 5 Minuten in den sanft köchelnden Zuckersirup legen. Die leicht kandierten Orangenscheiben auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen.

2 Einen Tortenring mit dem Biskuitboden auslegen und die Orangenscheiben rund herum an den Tortenrand legen.

3 Eigelbe und restlichen Zucker über einem warmen Wasserbad schaumig aufschlagen. Sobald die Masse eine helle, cremige Konsistenz hat, Orangen- und Zitronensaft, Orangenlikör und Mohn dazugeben.

4 Die schön cremige Masse über einem kalten Wasserbad weiter gut aufschlagen. Wenn die Masse abgekühlt ist, die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Creme rühren. Die Masse in die vorbereitete Tortenform gießen und mit einer Palette glatt streichen. Die Torte tiefkühlen.

Zubereitungstipp

Nach dem Gefrieren können Sie die Torte mit Orangenschnitzen oder -scheiben

und mit Sahnetupfen dekorieren.



Dessertsaucen -

das Tüpfelchen

auf dem i



Karamellsauce -
einfach himmlisch



Zubereitungszeit 20 Minuten

Zutaten

250 g Sahne

200 g Zucker oder Puderzucker

Die süße Sauce mit dem Geschmack von Karamellbonbons ist besonders bei Kindern ein Renner. Ihre Zubereitung ist einfach und sie lässt sich gut im Kühlschrank aufheben. Doch Vorsicht, der Zucker brennt leicht an und wird dann bitter!

1 Sahne erwärmen. Einen weiten Topf bereits auf einer Herdplatte vorwärmen. Den Zucker langsam in den Topf einrieseln lassen. Mit dem Schneebesen rühren und warten, bis eine hellbraune Masse entsteht.

2 Nun sehr vorsichtig nach und nach die Sahne zugeben und konstant kräftig rühren. Nicht zu viel Sahne auf einmal dazugeben, sonst entstehen Klumpen. Unter ständigem Rühren so lange köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die sämige Masse am besten im Topf auskühlen lassen.

3 In eine Flasche abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Erdbeersauce -
rot wie die Liebe



Zubereitungszeit 20 Minuten

Zutaten

500 g frische oder TK-Erdbeeren

170 g Zucker

2 EL Zitronensaft

4 EL Orangensaft

Dieses Grundrezept für eine Fruchtsauce können Sie natürlich mit einer Vielzahl anderer Früchte abwandeln – passend zur Eissorte, die damit optisch und geschmacklich verfeinert werden soll.

1 Alle Zutaten in einem Topf erhitzen und kurz aufkochen lassen. Anschließend die Früchte mit einem Pürierstab pürieren. Die Fruchtmasse im Topf auskühlen lassen.

2 Die Sauce in eine Flasche abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Variante

Zum Verfeinern können Sie noch etwas Orangenlikör und Orangenabrieb hinzufügen.

Schokoladensauce - passt (fast) immer



Zubereitungszeit 20 Minuten

Zutaten

130 g Zucker

100 ml Wasser

100 g dunkle Kuvertüre

50 g Kakaopulver

200 g Sahne

Diese verführerische Schokoladensauce schmückt fast jede Eissorte. Sehr beliebt ist auch die heiße Variante, die allerdings den kleinen Nachteil hat, dass man sie sofort servieren und auch verzehren muss.

1 Alle Zutaten gut in einem Topf vermischen, unter Rühren aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen. Die Sauce im Topf abkühlen lassen.

2 Die Schokoladensauce in eine Flasche abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Alle Rezepte auf einen Blick

Cremeeis –

das Beste aus Milch und Sahne, [Seite 19](#)

Vanilleeis – der köstliche Klassiker, [Seite 20](#)

Schokoladeneis – immer ein Genuss, [Seite 22](#)

Haselnusseis – cremig und vollmundig, [Seite 24](#)

Joghurteis – herrlich erfrischend, [Seite 27](#)

Stracciatella-Eis – nicht nur bei Kindern beliebt, [Seite 29](#)

Apfelstrudel-Eis – ein Hauch von Wien, [Seite 31](#)

Basilikumeis – etwas ungewöhnlich, aber genial, [Seite 32](#)

Pfefferminzeis – kühlt doppelt, [Seite 34](#)

Tiramisu-Eis – gerührt statt geschichtet, [Seite 36](#)

Zimteis – schmeckt nicht nur im Winter, [Seite 39](#)

Piña-Colada-Eis – karibischer Traum, [Seite 42](#)

Erdbeer-Joghurt-Eis – alla Stracciatella, [Seite 45](#)

Cappuccino-Eis – eine Köstlichkeit, [Seite 48](#)

Málaga-Eis – mit Rum-Rosinen, [Seite 46](#)

Bananen-Kirsch-Eis – der Liebling der Kinder, [Seite 50](#)

Amaretti-Nektarinen-Eis – raffiniert und fruchtig, [Seite 52](#)

Eierlikör-Eis – mit Krokantkaramell, [Seite 55](#)

Joghurt-Holunder-Eis – rot oder weiß, [Seite 57](#)





Fruchteis -

Farben und Aromen aus aller Welt, [Seite 59](#)

Erdbeereis – das Beste aus den süßen Früchtchen, [Seite 60](#)

Himbeereis – zum Frühstück, [Seite 62](#)

Mangoeis – exotisch und köstlich, [Seite 64](#)

Maracujaeis – intensiv fruchtig, [Seite 67](#)

Pfirsicheis – zergeht auf der Zunge, [Seite 68](#)

Waldbeer-Balsamico-Eis – feinherb und farbintensiv, [Seite 72](#)

Aprikosen-Kardamom-Eis – würzig und fruchtig, [Seite 74](#)

Apfel-Sellerie-Eis – à la Waldorf, [Seite 77](#)

Ananas-Rosmarin-Eis – tropisch-süß und kräuterherb, [Seite 79](#)

Zitronen-Lavendelblüten-Eis – der Duft der Provence, [Seite 80](#)

Sorbets

mit Früchten und Gewürzen, [Seite 83](#)

Gurken-Minze-Sorbet – der Gaumenkitzler, [Seite 84](#)

Orangen-Ingwer-Sorbet – mit einem Hauch von Schärfe, [Seite 86](#)

Pflaumen-Rotwein-Sorbet – üppige Fruchtigkeit, [Seite 88](#)

Limetten-Lorbeer-Sorbet – die leichte Erfrischung, [Seite 91](#)

Heidelbeersorbet – blau und beerig, [Seite 92](#)



Granita -

der eiskalte Frischekick, [Seite 95](#)

Zitronengranita – klassisch, [Seite 96](#)

Prosecco-Holunderblüten-Granita – ein festliches Dessert, [Seite 100](#)

Feigen-Zimt-Granita – mit orientalischem Flair, [Seite 102](#)

Melonen-Grapefruit-Granita – süß und spritzig, [Seite 105](#)





Parfaits -

Eistorten vom Feinsten, [Seite 107](#)

Vanilleparfait – die »Mutter« aller Parfaits, [Seite 108](#)

Erdbeerparfait – zum Dahinschmelzen, [Seite 111](#)

Schokoladen-Chili-Parfait – das hat Pep, [Seite 112](#)

Orangen-Mohn-Parfait – ein zartes Gedicht, [Seite 115](#)



Dessertsaucen -

das Tüpfelchen auf dem i, [Seite 117](#)

Karamellsauce – einfach himmlisch, [Seite 118](#)

Erdbeersauce – rot wie die Liebe, [Seite 120](#)

Schokoladensauce – passt (fast) immer, [Seite 122](#)

Bezugsquellen

www.backfunshop.de

Stuttgarter Str. 177

73066 Uhingen

Tel. 0 71 61/50 60 80

Hobbybäcker-Versand

Am Mühlholz 6

89287 Bellenberg

Tel. 0 73 06/92 59 09

info@hobbybaeckerversand.de

www.hobbybaecker.de

Tortissimo GmbH

Backzubehör und -zutaten

Am Kreuzweg 1

35469 Allendorf/Lumda

Tel. 0 64 07/40 34 40 00

info@tortissimo.de

www.tortissimo.de

Madavanilla

Riesige Vanille-Auswahl

In der Hut 3c

86565 Peutenhausen

Tel. 0 82 52/88 17 769

www.madavanilla.de

www.alleszumbacken.de

Eiszubereitung und Zubehör

Stuttgarter Str. 177

D-73066 Uhingen

Tel. 0 71 61/50 60 80

Cake Company

Tortendekoration und Zubehör

Jacobi Decor GmbH

Maarstr. 72

53842 Troisdorf-Spich

Tel. 0 22 41/39 70 30

www.cake-company.de

Bildnachweis

Alle Bilder stammen von Tanja und Harry Bischof (Studio L'Éveque), außer:

Shutterstock: baibaz [S. 38](#), Dionisvera [S. 34](#), eAlisa [S. 92](#), Gyuszkó-Photo [S. 40/41](#), Hintau Aliaksei [S. 42](#), Christian Jung [S. 74](#), Anna Kucherova [S. 44](#), Louella938 [S. 11](#), Madlen [S. 19](#), matin [S. 95](#), matka_Wariatka [S. 100/101](#), Olga Miltsova [S. 32](#), [72](#), Kati Molin [S. 70/71](#), n7atal7i [S. 22](#), stocker1970 [S. 62](#), Sukharevskyy Dmytro (nevodka) [S. 24](#), svetok30 [S. 59](#), Valentyn Volkov [S. 83](#), Volosina [S. 80](#), Zakharoff [S. 36](#)

Über die Autorin



Sabine D'Agostino ist verheiratet und hat zwei Kinder. Leidenschaft und Lebensfreude – die Passion für Genuss in höchster Qualität, das ist die Philosophie von Sabine D'Agostino.

Eisgenuss wie in der Kindheit; natürlich und ohne Aromen sowie künstliche Farb- und Zusatzstoffe. Ihr Motto: »Das Leben ist zu kurz, um auf feinste Eisspezialitäten zu verzichten!«

Grundlegende Kenntnisse der Eisherstellung erwarb Sabine D'Agostino durch den Besuch von Fachschulen im In- und Ausland. 2008 eröffnete sie das erste Eiscafé mit Eisspezialitäten aus eigener Produktion in Mammendorf bei Fürstenfeldbruck. Dazu gehört auch die Herstellung von Eistorten für Festivitäten. Ihre »Vivo Eismanufaktur« eröffnete 2011 eine weitere Filiale in München-Pasing. Sabine D'Agostino verwendet für ihr himmlisches Eis nur hochwertige Zutaten wie frische Früchte, Schokolade von Felchlin, frische Milchprodukte der Milchwerke Berchtesgadener Land und echte Bio-Madagaskar-Vanille.

Über die Fotografen



Tanja Bischof, geb. 1971, und **Harry Bischof**, geb. 1962, haben sich auf Foodfotografie spezialisiert und arbeiten auf dem eigenen Bauernhof im bayerischen Rottal. Die gute Teamarbeit (beide kochen, richten an und fotografieren) ist ihr Geheimnis für abwechslungsreiche Foodfotos und natürliches Styling.

Tanja ist gelernte Köchin mit Erfahrung in Gourmet- und Sterneküchen, Harry hat sich bereits als Jugendlicher der Lebensmittelfotografie gewidmet. Sie arbeiten für bekannte Foodmagazine, Kochbuchverlage und Werbung.

www.studio-leveque.de

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.



BLV Buchverlag
GmbH & Co. KG
80636 München

© 2015 BLV Buchverlag GmbH & Co. KG, München

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlags unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Umschlagkonzeption: Kochan & Partner, München

Umschlagfotos: Studio L'Éveque, Tanja und Harry Bischof

Lektorat: Stella Rahn, Marion Ónodi

Herstellung: Angelika Tröger

Layoutkonzept Innenteil und DTP: griesbeckdesign, München

ebook ISBN 978-3-8354-6180-2

Hinweis

Das vorliegende ebook wurde sorgfältig erarbeitet. Dennoch erfolgen alle Angaben ohne Gewähr. Weder Autorin noch Verlag können für eventuelle Nachteile oder Schäden, die aus den im ebook vorgestellten Informationen resultieren, eine Haftung übernehmen.



www.facebook.com/blvVerlag