

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen

Zartschmelzende
Eisvariationen

HAGEN GROTE – WISSENSWERTES EISCREME

Stracciatella, Amarena, Tartufo: Wer schmilzt bei diesen Namen nicht gleich dahin? Für Süßschnäbel ist Eis der Gipfel der Genüsse – und das ganze Jahr über Eiszeit. Wenn Sie keinen Lieblingseisladen gleich um die Ecke haben, sollten Sie am besten selbst in die Produktion einsteigen. Denn industriell gefertigtes Eis aus dem Supermarkt erhält Geschmack, Farbe und Konsistenz zumeist nur durch ein Potpourri aus Bindemitteln, Stabilisatoren, pflanzlichen Fetten sowie Aroma- und Farbstoffen. Obendrein kann Ihnen das Ausprobieren neuer Eiskreationen mit wechselnden Zutaten und Konsistenzen ungekannte Genusslebnisse verschaffen. Oder haben Sie schon einmal irgendwo Olivenöleis mit Zitronenzesten oder Kürbisais mit Ingwer probieren können? Eis selbst herzustellen ist gar nicht schwer. Sie brauchen nur gute Zutaten, eine Eismaschine – und unsere Zubereitungstipps.



Köstliche Eiscreme einfach selbermachen

Die Grundzutaten für jede cremige Eisvariation sind Milch oder Sahne sowie Eier und Zucker. Für Abwechslung sorgen vielfältige Beigaben, von Vanille über Früchte bis hin zu Nüssen. Wer es ganz genau nimmt, unterscheidet noch zwischen Milch-, Sahne- und Fruchtis – je nachdem, welche dieser Zutaten den Ton angibt. Je höher der Sahneanteil, desto cremiger wird das Eis. Verwenden Sie also am besten 32%ige Sahne statt der üblichen 30%igen. Figurbewusste können die Sahne auch durch (fettreduzierte) Milch ersetzen, müssen dann jedoch weniger Cremigkeit in Kauf nehmen. Über die Konsistenz entscheidet aber nicht nur der Fettgehalt. Damit sich keine Eiskristalle bilden, muss die Masse während des Gefrierens regelmäßig umgerührt werden. Der perfekte Job für eine Eismaschine! Selber rühren geht natürlich auch, bedarf aber starker Arme und viel Geduld. Damit das Eis schön cremig wird, sollte die Masse

während des ca. 3-stündigen Gefriervorgangs halbstündig gerührt werden.



Feines Fruchtis

Eine der Hauptzutaten für Fruchtis ist püriertes Obst. Tiefgekühlte Früchte sind nicht nur außerhalb der Saison eine gute Alternative. Da sie bei optimaler Reife geerntet und gefrostet werden, stehen sie frischen Früchten in nichts nach. Ein weiterer Vorteil: Im Gegensatz zu frischem Obst muss nichts mehr gewaschen, geschält oder geschnitten werden. Das verkürzt die Zubereitungsdauer. Tiefkühl-Früchte müssen lediglich angetaut und, genau wie frisches Obst, püriert werden. Wollen Sie Ihre persönliche Eiskreation durch ganze Fruchtstücken aufwerten? Dann bestreuen Sie diese zuvor mit Zucker. So können sich beim Gefrieren im Inneren keine Eiskristalle bilden.



Cremiges Schokoladeneis

Unbedingt auf die Qualität achten: Für Schokoladeneis sollten Sie ausschließlich hochwertige Schokolade oder Kuvertüre verwenden. Billige Produkte verleihen Eiscreme einen unschönen Wachs-Geschmack und verschlechtern die Konsistenz. Kuvertüre ist wegen ihrer hervorragenden Schmelzeigenschaften bestens auch zum Überziehen fertiger Eisvariationen geeignet.



Tipps und Kniffe bei der Eiszubereitung

Verwenden Sie zur Herstellung von Eiscreme ausschließlich feinen Kristall- oder Raffinadezucker. Grobkörniger Zucker löst sich nicht gut auf. Geeignete Alternativen sind Puderzucker, Honig oder Agavendicksaft. Achten Sie außerdem auf die Frische der Zutaten und die optimale Reife von Obst. Geschmacksdefizite, die sich beim Kochen oft kaschieren lassen, treten bei Eis ungeschönt zu Tage. Gut zu wissen: Alkohol und Fett machen die Eismasse weicher und verlängern den Gefriervorgang. Möchten Sie Ihr Eis mit Gewürzen wie Vanillestangen oder Kaffeebohnen aromatisieren, so kochen Sie diese am besten zusammen mit der Sahne oder Milch auf. Anschließend durch ein Sieb gießen, um die festen Bestandteile wieder zu entfernen. Wichtig: Die so aromatisierte Sahne oder Milch vor der Weiterverarbeitung zu Eis unbedingt gut herunterkühlen. Kaufen Sie Nüsse für Nusseis nur im Ganzen und mahlen oder hacken Sie diese frisch. Nur so erhalten Sie ein volles Aroma. Nüsse und andere stärkehaltige Zutaten (z. B. Rosinen) heben Sie erst zum Ende der Eisbereitung unter.



Haltbarkeit und Servieren

Lassen Sie Ihre Eiskreationen bei -18 °C tieffrieren. So sind sie mindestens drei Monate haltbar. Die Verwendung von pasteurisierten und ultrahocherhitzten Milchprodukten verlängert die Haltbarkeit. Vorsicht ist jedoch geboten, wenn rohes Ei unerhitzt verarbeitet wird. In diesem Fall sollen Sie die Eiscreme innerhalb einiger Tage verzehren. Nehmen Sie das Eis am besten schon wenige Minuten vor dem Servieren aus dem Froster. Dann lässt es sich besser portionieren. Alternativ können Sie es auch mit einem Pürierstab noch einmal gut durchmischen. Angetautes Eis sollten Sie nicht wieder einfrieren.



Eismaschine – der Garant für perfektes Eis

Zur Herstellung cremiger Eissorten sind drei Dinge unverzichtbar: Hochwertige Zutaten, gelingsichere Rezepte und eine Eismaschine. Grundsätzlich unterscheiden sich Eismaschinen in Geräte mit Kompressorkühlung sowie Geräte mit einem selbst zu kühlenden Eisbehälter. Eismaschinen mit Kompressorkühlung senken die Temperatur des Eisbehälters innerhalb weniger Minuten auf bis zu -30°C und sind dann sofort einsatzbereit. Verwenden Sie ein Gerät mit selbst zu kühlendem Kühlelement, muss dieses vor Benutzung der Eismaschine im Gefrierfach auf die Idealtemperatur gebracht werden. Dies kann je nach Maschine bis zu 24 Stunden in Anspruch nehmen. Das Kühlelement sollte vor dem Benutzen unbedingt frei von Eisbildung sein. Kratzen Sie die Eisschicht am besten mit einem Spatel ab. Auf keinen Fall sollten Sie die Schüssel mit Wasser ausspülen, sonst bildet sich sofort eine neue Eisschicht. Geben Sie dann die möglichst kalten und vorbereiteten Zutaten in die Schüssel. Das Rührelement der Eismaschine mischt sie dann zu einer festen Eismasse zusammen. Bereiten Sie grundsätzlich lieber kleinere Portionen zu und überschreiten Sie die Höchstmengen der Eismaschine nicht. Sonst kann die Masse nicht richtig fest werden.

Darum lohnt sich ein hochwertiges Gerät

Wer bei der Eismaschine an Kosten spart, büßt später deutlich an Eisqualität ein. Billige Geräte schaffen es zumeist nicht, die Eismasse richtig herunterzukühlen. Das muss dann später der Gefrierschrank erledigen – wobei sich wieder unerwünschte Eiskristalle bilden können. Zudem sind sie meist sehr laut. Investieren Sie daher lieber in ein hochwertiges Gerät, an dem Sie lange Freude haben.



VANILLE-EIS (GRUNDREZEPT)

**Zutaten für 2 Portionen a
3 Kugeln (ca. 200 ml/Portion)**

1 Vanilleschote
200 ml Milch
200 ml Sahne
3 Eigelb
40 g Zucker

Zubereitung

- 1 Die Vanilleschote längs halbieren und das Vanillemark herauskratzen. Das Mark und die Schote mit Milch und Sahne in einem Topf aufkochen. Beiseitestellen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
- 2 Eigelb mit Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Nach und nach die noch warme Vanillesahne unterrühren und die Masse über einem Wasserbad (ca. 85 °C, keinesfalls kochendes Wasser) aufschlagen, bis sie dickflüssig cremig wird (zur Rose aufschlagen).
- 3 Die Masse durch ein feines Haarsieb passieren. Unter häufigem Rühren ganz abkühlen lassen. Die erkaltete Masse in der Eismaschine gefrieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Professionelle Eismaschine
Leistungsstarke Kompressortechnik
Nr. 001T03
299,95 €



Tahiti Vanilleschote
Stück im Glasröhrchen
Nr. 266M03
11,95 €



3-tlg. Schüsselsatz
aus Melamin
Nr. 568U05
49,95 €



MARZIPAN-EIS

Zutaten für 2 Portionen a 3 Kugeln (ca. 200 ml/Portion)

200 ml Milch
150 ml Sahne
70 g Marzipanrohmasse
4 Eigelb
75 g Zucker
30 ml Amaretto

Zubereitung

- 1 Milch und Sahne in einen Topf gießen und aufkochen. Grob zerbröckelte Marzipanrohmasse einrühren. Mischung beiseitestellen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
- 2 Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Nach und nach die noch warme Marzipansahne zufügen und die Masse über einem Wasserbad (ca. 85 °C, keinesfalls kochendes Wasser) aufschlagen, bis sie dickflüssig cremig wird (zur Rose aufschlagen). Im kalten Wasserbad kalt rühren.
- 3 Die Masse durch ein feines Haarsieb passieren und den Amaretto zufügen. Zugedeckt ganz erkalten lassen. In der Eismaschine gefrieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Professionelle Eismaschine
Leistungsstarke Kompressortechnik
Nr. 001T03
299,95 €



Passiersieb
Rutschfeste Noppen
Nr. 108Z02727
24,95 €



SMEG Retro-Design-Handmixer
Leistungsstarke
250 Watt
Nr. 941SOR
149,95 €



PRALINENEIS

Zutaten für 2 Portionen a
3 Kugeln (ca. 200 ml/Portion)

3 Eigelb
40 g Zucker
200 g Milch
200 g Sahne
60 g Valrhona Kuvertüre
60 g Nougat
abgeriebene Schale von
½ Bio Orange
30 ml Cointreau
20 ml Amaretto

Zubereitung

1 Eigelb mit Zucker über einem heißen Wasserbad (ca. 85 °C, keinesfalls kochendes Wasser) schaumig aufschlagen. Milch und Sahne parallel aufkochen und in die Eigelb-Zuckermasse gießen. Solange über dem Wasserbad aufschlagen, bis die Masse cremig wird (zur Rose abziehen).

2 Zartbitterkuvertüre und Nougat getrennt im heißen Wasserbad schmelzen. Mit der abgeriebenen Orangenschale in die Milch-Sahne-Mischung rühren. Die Masse unter gelegentlichem Rühren erkalten lassen.

3 Cointreau und Amaretto unterheben und die Masse in der Eismaschine gefrieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Professionelle Eismaschine
Leistungsstarke Kompressor-technik
Nr. 001T03
299,95 €



Valrhona Kuvertüre
Kakaoanteil 66%, 250 g
Nr. 969X08
14,50 €
(€ 5,80/100 g)



Wasserbad-Simmertopf
Edelstahl-Doppelwandtopf
Nr. 188C01
24,95 €



RUM-ROSINEN-EIS

Zutaten für 2 Portionen a 3 Kugeln (ca. 200 ml/Portion)

100 g Rosinen
2-3 EL Rum
200 g Milch
200 g Sahne
4 EL Zucker
5 Eigelb

Zubereitung

- 1 Rosinen in einer Schüssel mit dem Rum mischen und durchziehen lassen.
- 2 Milch mit der Sahne aufkochen. Parallel Zucker und Eigelb cremig rühren. Die heiße Milch-Sahne-Mischung unter Rühren zum Eigelb geben. Die Masse über einem Wasserbad (ca. 85 °C, keinesfalls kochendes Wasser) aufschlagen, bis die Mischung beginnt dickflüssig zu werden (bis zur Rose aufschlagen). Sofort in ein kaltes Gefäß umgießen, damit die Creme nicht gerinnt. Im kalten Wasserbad unter Rühren erkalten lassen und durch ein feines Sieb passieren.
- 3 Eingelegte Rum-Rosinen unterheben und die Masse in der Eismaschine gefrieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Professionelle Eismaschine
Leistungsstarke Kompressortechnik
Nr. 001T03
299,95 €



SMEG Retro-Design-Handmixer
Leistungsstarke
250 Watt
Nr. 941SOR
149,95 €



Rührschüssel-Set 2-tlg
Leicht, stabil, äußerst robust
Nr. 800N02
32,95 €



ERDBEER-SAHNE-EIS

Zutaten für 2 Portionen a 3 Kugeln (ca. 200 ml/Portion)

1 Vanilleschote
200 ml Milch
200 ml Sahne
3 Eigelb
130 g Zucker
250 g Erdbeeren
Saft von ½ Zitrone

Zubereitung

- 1 Die Vanilleschote längs halbieren und das Vanillemark herauskratzen. Mark und Schote mit Milch und Sahne aufkochen. Beiseitestellen und ca. ½ Stunde ziehen lassen.
- 2 Eigelb mit 80 g Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Nach und nach die noch warme Vanillesahne untermischen. Die Masse vorsichtig unter ständigem Rühren über einem Wasserbad (ca. 85 °C, keinesfalls kochendes Wasser) erhitzen, bis eine dickflüssige Creme entsteht (zur Rose aufschlagen). Durch ein feines Haarsieb passieren und erkalten lassen.
- 3 Die Erdbeeren trocken säubern, den Stängelansatz entfernen und Früchte halbieren. Mit 50 g Zucker und dem Zitronensaft mischen, pürieren und unter die erkaltete Eismasse rühren. In der Eismaschine gefrieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Professionelle Eismaschine
Leistungsstarke Kompressortechnik
Nr. 001T03
299,95 €



Tahiti Vanilleschote
Stück im Glasröhrchen
Nr. 266M03
11,95 €



Vario-Pürierstab
5 Geschwindigkeitsstufen
Nr. 386G01
69,95 €



BALSAMICO-EIS

**Zutaten für 2 Portionen a
3 Kugeln (ca. 200 ml/Portion)**

1 Vanilleschote
200 ml Milch
200 ml Sahne
4 Eigelb
80 g Zucker
2-3 EL Aceto Balsamico (nach
Geschmack)

Zubereitung

- 1 Die Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen und beides zusammen mit Milch und Sahne aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen.
- 2 Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Die warme Vanillesahne unter das Eigelb mischen und die Masse über einem Wasserbad (ca. 85 °C, keinesfalls kochendes Wasser) aufschlagen, bis sie dickflüssig cremig wird (zur Rose aufschlagen). Im kalten Wasserbad kalt rühren und durch ein Sieb passieren.
- 3 Aceto Balsamico zufügen und die Masse in der Eismaschine gefrieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Professionelle Eismaschine
Leistungsstarke Kompressortechnik
Nr. 001T03
299,95 €



Aceto Balsamico di Modena
250 ml in Geschenkdose
6 Jahre gereift
Nr. 567R01
14,95 €
(€ 5,98/100 ml)



Wasserbad-Simmertopf
Edelstahl-Doppelwandtopf
Nr. 188C01
24,95 €



MINZE-SCHOKOLADENEIS

Zutaten für 2 Portionen a 3 Kugeln (ca. 200 ml/Portion)

1 Bund Minze
200 ml Milch
200 ml Sahne
4 Eigelb
70 g Zucker
100 g dunkle Valrhona Kuvertüre

Zubereitung

- 1 Die Minze waschen und trocknen, ein paar schöne Blättchen für die Garnitur zurücklegen. Milch mit Sahne und der Minze samt den Stielen in einem Topf erhitzen. Beiseitestellen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
- 2 Eigelb mit Zucker verrühren. Nach und nach die noch warme Minz-Sahne zufügen und verrühren. Die Masse über einem Wasserbad (ca. 85 °C, keinesfalls kochendes Wasser) aufschlagen, bis eine dickflüssige Creme entsteht (zur Rose aufschlagen). Im kalten Wasserbad kalt rühren und durch ein Sieb passieren.
- 3 Dunkle Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen lassen.
- 4 Die Minz-Creme-Masse in der Eismaschine gefrieren. Sobald die Eismasse dickflüssig wird, die geschmolzene Schokolade in dünnem Strahl in die Eismasse geben und alles zusammen ganz gefrieren lassen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Professionelle Eismaschine
Leistungsstarke Kompressortechnik
Nr. 001T03
299,95 €



Valrhona Kuvertüre
Kakaoanteil 66%, 250 g
Nr. 969X08
14,50 €
(€ 5,80/100 g)



Spitzsieb
Bequeme Handhabung dank
komfortablem Griff
Nr. 26H27
39,95 €



PROBIEREN SIE AUCH



Schokoladen-Becher



Apfel-Waffelkörbchen



Klassischer Waffelteig für Waffelbecher



Crêpes suzette



Calvados Apfel Pfannkuchen



Lachs-Garnelen-Mousse in Caccavelle mit Safransauce



Bavaoise Creme mit Biskuits
Roses de Reims



Mousse au chocolat mit Biskuits
Roses de Reims



Rote Früchte Kompott mit Biskuits
Roses de Reims und rosa Mousse

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf [hagengrote.at](https://www.hagengrote.at)