



## Selbst gemachtes Eis – ohne Eismaschine

Auch ohne eine hochteure Eismaschine kann man sich (oft ziemlich einfach) ein leckeres Speiseeis herstellen. Wir erklären, wie es gehen kann.

### Karamelleis

**Zutaten** → 120 g Zucker, ¼ Liter Milch, 2 Eigelb, 15 g Stärkemehl, 300 mL Wasser

**Herstellung** → Zuerst musst du den Zucker zu Karamell bräunen. Dann das Wasser vorsichtig aufgießen und kochen lassen, bis der Zucker ganz aufgelöst ist. Inzwischen in der Milch die Eigelb und das Stärkemehl verrühren und anschließend unter ständigem Rühren in das kochende Karamellwasser gießen. Alles durchkochen! Die ausgekühlte Eiscreme unter häufigerem Umrühren [etwa halbstündlich – sonst wird es keine Creme] gefrieren lassen.

### Bananeneis

**Das brauchst du** → 3 reife Bananen; 200 mL Milch; 1 Päckchen Vanillezucker

**So geht's** → Die Bananen schälen und etwas zerkleinern. Mit der Milch und dem Vanillezucker in einen Becher geben und mit dem Mixstab so lange pürieren, bis keine Bananenstückchen mehr vorhanden sind und eine glatte Creme entstand. Die Masse in Eisförmchen für Eis am Stiel geben und einfrieren.

### Bananen-Blitzeis

**Du benötigst nicht viel** → nur ein paar überreife Bananen [umso mehr Zucker enthalten sie; können auch schon ein paar braune Stellen haben]

**Mach's so** → Die Bananen zerschneidest du in kleine Scheiben. Diese legst du über Nacht in den Gefrierschrank. Dann die Bananen mit einem Mixer pürieren, bis die Masse cremig ist. Nun das Ganze portionieren und schnell aufessen.

Quelle: Langnese, Schöller & Co., Der große Eis-Test mit Nelson Müller, ZDF 18.07.2017

### Apfeleis

**Man braucht dafür** → 500 g Äpfel; 250 mL Apfelsaft; Eiweiß von 4 Eiern; etwas Zucker oder Süßstoff; 3 EL Zitronensaft

**Und das musst du tun** → Schäle zuerst die Äpfel und entferne das Kerngehäuse. Anschließend raspelst du die Äpfel und kochst sie zusammen mit dem Apfelsaft zu einem Mus. Mit Zucker oder Süßstoff sowie Zitronensaft abschmecken. Nun noch das steif geschlagene Eiweiß unterheben. Das Ganze in eine Schale füllen und dann bis zum Verzehr ca. 4 Stunden in den Tiefkühler geben [öfter mal umrühren, damit es cremig bleibt].

### Ananaseis

**Das brauchst du** → 1 Dose Ananasstücke; 250 mL Buttermilch; etwas Zitronensaft; 50 mL Glucosesirup; 1 TL Vanillezucker

**So geht's** → Die Ananasstücke abtropfen lassen und anschließend mit dem Mixer oder Zauberstab pürieren. Buttermilch, Zitronensaft, Glucosesirup und Vanillezucker zur Masse geben und alles durchmischen. Das Ganze am besten in Eiswürfeltüten oder -behältern gefrieren lassen.



## Limetteneis

**Das brauchst du →** 1 unbehandelte Limette [oder Zitrone – dann wird es Zitroneneis]; Saft von 6 Zitronen [alternativ variierbar mit einem Teil Limettensaft] und von 2 Orangen; 500 mL Zucker [Messbecher], 250 mL Wasser

**So geht's →** Die unbehandelte Limette [bzw. Zitrone] mit einer feinen Reibe auf den Zucker raspeln. Die Zitronen und Orangen auspressen. Alle Zutaten mixen, durch ein feines Haarsieb filtrieren und dann einfrieren.

## Eis mit Früchten

**Zutaten →** Früchte; Vanilleeis [gekauft]; frische Minzeblättchen; Schokostreusel; Sahne

**Zubereitung →** Die Früchte zerkleinern [nach Belieben mixen oder eher stückig lassen] und auf das Vanilleeis geben. Mit Schokostreuseln, Sahne, Minze, Likören etc. garnieren.

## Blitzeis

**Dafür benötigst du →** 500 g Tiefkühlfrüchte [z.B. Himbeeren]; 1 Becher Schlagsahne; 1 Päckchen Vanillezucker; nach Belieben Zucker [ca. 3-5 EL] oder Honig zum Süßen

**Mach's einfach so →** Die noch tiefgekühlten Früchte, den Vanillezucker und die Sahne in einen Mixbecher geben. Mit dem Pürierstab zu einer Creme pürieren. Diese Creme mit Zucker abschmecken, in Schälchen füllen und ca. 15-20 min ins Tiefkühlfach stellen [zwischen durch ein- oder zweimal umrühren].

## Blitzeis ohne Tiefkühler

**Das brauchst du →** 350 g Tiefkühlfrüchte [z.B. Himbeeren]; 250 mL Joghurt [natur]; 1-4 EL Honig oder Zucker je nach Geschmack [am besten geht Puderzucker]

**So geht's →** Die Tiefkühlfrüchte nicht auftauen! Alle Zutaten pürieren und gleich verzehren. Die Mengenangaben für Früchte, Joghurt und Zucker lassen sich variieren. Mit einem Spritzer Limetten- oder Zitronensaft wird das Eis herber.