

## Eis selber machen: So funktioniert's

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 8 Portionen

#### Für die Grundmasse

300 g Sahne  
300 g Milch  
6 Eigelb  
130 g Zucker  
1 Vanilleschote

Süß, cremig, fruchtig oder mit ein wenig Crunch – die Kombinationsmöglichkeiten bei Eis sind schier unendlich. Eins ist aber sicher: Selbstgemacht schmeckt Eis in jeder Variation definitiv am besten. Worauf es bei der Eisherstellung mit deiner Eismaschine in der hauseigenen Gelateria ankommt, erfährst du hier.

### Grundzutaten: Das gehört in ein gutes Eis

Generell gilt: Die Zutaten sollten frisch und bestenfalls naturbelassen sein. Und ansonsten benötigst du gar nicht viel, um leckeres Eis herzustellen.

- **Flüssigkeit:** Als Basis dient immer eine Flüssigkeit. Das können Milch oder Sahne oder etwas festere Zutaten wie Crème fraîche, Sauerrahm oder Kefir sein. Da Milch

oder Sahne Fett enthalten, sind sie optimale Geschmacksträger und sorgen dafür, dass sich viele Aromen (Vanille, Zimt, Kaffee, Menthol, etc.) überhaupt erst in der Eismasse lösen können. Dein Eis darf also gerne aus vollfetten Milchprodukten statt aus halbfetten bestehen. Erst dann schmeckt es so richtig gut. Wer sein Eis lieber ohne Milch und ohne Sahne, bzw. vegan, zubereiten möchte, der kann statt zu Kuhmilch z.B. zu Mandel- oder Sojamilch greifen. Sahne kann entweder durch Quark und Joghurt oder durch Sojasahne ersetzt werden.

- **Zucker:** Zucker hat gleich zwei Funktionen. Zum einen beeinflusst er in hohem Maße die Konsistenz der Eiscreme. Damit sie schön cremig ist, solltest du deshalb **nur sehr feinen Zucker** nehmen oder den normalen Haushalts-Kristallzucker im Vorhinein in etwas Flüssigkeit auflösen. Zum anderen dient Zucker natürlich als Süßungsmittel und somit als Geschmacksgeber. Alternativ zu Haushaltszucker kannst du aber auch **Honig, Karamell oder Sirup** verwenden.
- **Ei:** Eier sind Emulgatoren und stellen eine Verbindung zwischen Wasser und Fett her. Bei der Eiszubereitung sorgen sie für die Aufspaltung der Milchfettpartikel und so für eine besonders cremige Konsistenz. Beim Auftauen trennen sich die wasser- und fetthaltigen Zutaten außerdem weniger schnell, sodass das Eis auch im halbgeschmolzenen Zustand immer noch genauso schmeckt, wie es soll. Für vegane Eisvarianten bietet sich zum Beispiel **Johannisbrotkernmehl** an – 1 Ei lässt sich einfach durch 1 TL Mehl ersetzen. Das Mehl löst sich

## Eis selber machen: So funktioniert's

in der Eismasse auf und geliert, also keine Bange vor Mehlklumpen im Eis.

- **Früchte:** Für den speziellen Geschmack kannst du deinem Eis Früchte oder Nüsse beimischen. Im Idealfall solltest du natürlich **frische Früchte der Saison** nehmen, aber auch **Tiefkühlfrüchte oder Dosenfrüchte** lassen sich verwenden. Da Dosenfrüchte jedoch meist schon gezuckert sind, solltest du die im Rezept angegebene Zuckermenge reduzieren. Ansonsten schmeckt dein Eis am Ende nur noch süß und nicht mehr fruchtig.
- **Gewürze:** Je nachdem, ob du geschmacklich experimentierfreudig bist, kannst du dich bei den Gewürzen nach Herzenslust austoben. Mit den Klassikern **Vanille, Kakao, Zimt oder Kaffee** kannst du dich erst einmal heranwagen und deiner Kreativität dann mit **Chili, Eukalyptus, Pfeffer, Lavendel, Anis, Ingwer, Salbei oder Hopfen** freien Lauf lassen. Und wenn du ganz mutig bist, dann lässt du jegliche süße Komponente weg und probierst dich an herzhaftem Eis. Mit Supermarkt-Einerlei hat dein Eis so garantiert nichts mehr zu tun.

### Zubereitung - mit oder ohne Eismaschine?



Rühren, gefrieren - erledigt alles die Eismaschine

Bei der Eisherstellung stellt sich vor allem eine große Frage: mit oder ohne Eismaschine? Und wenn Eismaschine: mit oder ohne Kompressor?

### Eis ohne Eismaschine selber machen

Mit etwas Zeit und Geduld lässt sich auch ohne Maschine Eis selber machen. Hierzu ebenfalls ganz normal die **Zutaten vorbereiten und im Kühlschrank abkühlen**.

Zutaten, die aufgekocht und dann abgekühlt werden müssen, wie die Mischung für Vanilleeis, solltest du am besten schon am Vortag vorbereiten.

Die gekühlte Eismischung anschließend **in eine große, ebenfalls im Vorhinein gekühlte Schüssel geben** und das Ganze in den Gefrierschrank stellen. Nach 1 Stunde ist die Masse angefroren und muss mit einem Löffel gut durchgerührt werden. Durch **regelmäßiges Unterschlagen von Luft (ca. alle 20-30 Minuten)** entsteht dann cremig-lockeres Eis ohne Kristalle.

### Eis mit Eismaschine selber machen

Für welche Maschine du dich auch entscheidest – die Zubereitung ist in jedem Fall kinderleicht. Die **Zutaten gemäß dem Rezept vorbereiten und im Kühlschrank auf 6 °C herunterkühlen**. Dann alles in die Eismaschine geben und das Gerät die restliche Arbeit erledigen lassen. Fertig.

Der Vorteil ist ganz klar: Das Eis gefriert, während es konstant gerührt wird. So kommt es unglaublich cremig und zartschmelzend aus der Maschine. Besser bekommst du es per Hand nicht hin. Für eine festere Konsistenz kannst du das Eis nach dem Kühlvorgang in der Eismaschine **ggf. noch 1-2 Stunden ins Gefrierfach** geben.

### Eismaschine mit und ohne Kompressor: Das ist der Unterschied

Du hast dich entschieden: Eine Eismaschine muss her, um deinen Eishunger regelmäßig und zuverlässig zu stillen. Und schon stehst du vor der nächsten Entscheidung: Soll deine Maschine mit oder ohne Kompressor funktionieren? Was bedeutet das überhaupt und worauf muss ich mich in der Anwendung einstellen?

### Eismaschine ohne Kompressor

Vorab: Der Kompressor sorgt dafür, dass das Eis gekühlt wird, egal wie warm es gerade im Raum ist, in dem die Maschine arbeitet. Eine Eismaschine ohne Kompressor arbeitet mit einem Kühlteil, das entweder gleichzeitig den Eisbehälter darstellt oder in das der Eisbehälter eingesetzt wird. Bei manchen Geräten ist das Kühlteil

## Eis selber machen: So funktioniert's

auch einfach ein Block, auf den man den Behälter stellt.

Die wichtigste Frage, die du dir vorab stellen solltest:

**Kannst du deinen Gefrierschrank auf -18 °C**

**einstellen?** Denn das ist die Temperatur, bei der du das **Kühlteil 24 Stunden einfrieren** musst. Speiseeis friert genau richtig bei -18 °C. Wenn das Kühlteil also wärmer wird, kann das Eis nicht richtig fest werden und du musst es nachkühlen. Du brauchst also auch den Platz im Gefrierfach, um das Kühlteil dort zu parken. Beachten musst du auch, dass die **Umgebungstemperatur des Kühlteil langsam erwärmt**, je kälter der Raum also ist, in dem die Maschine arbeitet, desto besser.

Ein ganz klarer Pluspunkt: Der Preis. Eismaschinen ohne Kompressor sind wesentlich günstiger zu bekommen, als die Verwandten mit Kompressor. Sie sind außerdem kompakter und leichter. Als Einstieg also gar nicht so schlecht. Wenn du herausfindest, dass du die Eismaschine öfter benutzt, wirst du aber wahrscheinlich bald auf ein in der Handhabung bequemeres Gerät mit eigener Kühlung umsteigen wollen.

### Eismaschine mit Kompressor

Eine Eismaschine mit Kompressor bietet viele Vorteile: **Du kannst sofort starten, dein Eisfach wird nicht durch ein Kühlteil blockiert und du erhältst zuverlässig Eis in cremiger Konsistenz.** Oft musst du es nicht mal mehr nachfrieren und kannst dich direkt ins Eisvergnügen stürzen. Außerdem lässt sich auch mehrmals am Tag Eis zubereiten. Eismaschinen mit Kompressor besitzen meistens eine **Nachkühlfunktion**, die dein Eis noch eine Weile kalt hält, wenn du es nicht direkt entnimmst.

Eismaschinen mit Kompressor sind in der Regel teurer als Maschinen mit Kühlteil. Dafür ist aber auch das Zubehör, besonders das Rührteil, meistens hochwertiger verarbeitet. Nichts ist ärgerlicher, als die Feststellung, dass dein Rührteil die Eismasse nicht gleichmäßig mischt, schnell verbiegt oder sogar bricht.

Für dich ist die Eismaschine mit Kompressor außerdem eine gute Wahl, wenn du den Platz hast, sie aufzustellen. Denn die Eismaschinen mit Kompressor sind in der Regel größer und auch etwas schwerer. Eine klare Kaufempfehlung gibt es außerdem, wenn du **oft oder für viele Personen Eis zubereiten** willst.

### Das kleine ABC der Eissorten - von sahnig, fruchtig bis vegan

Eis gibt es in den unterschiedlichsten Varianten. Damit sind jedoch nicht nur die verschiedenen Geschmackskompositionen gemeint, sondern auch die zahlreichen Arten von Eis, die aus ebenso vielen Möglichkeiten der Eiszubereitung entstehen.

#### Eiscreme bzw. Sahne- oder Milcheis



Apple Pie Eiscreme

Die gängigste Eis-Art, die sich auch in jeder Eisdiele oder in jedem Supermarkt findet, besteht hauptsächlich aus Sahne oder Milch und wird deshalb auch Sahneeis bzw. Milcheis genannt. Eiscreme ist, wie der Name schon verrät, besonders cremig, was durch den hohen Fettanteil und die Zugabe von Ei bzw. Eigelb begründet ist. Das Eis schmilzt geradezu auf der Zunge und ist bei Eisschleckern und Eislöfflern gleichermaßen beliebt.

#### Fruchteis





## Eis selber machen: So funktioniert's

### Superfood-Eiscreme mit Blaubeeren und Acai

Fruchteis ist etwas leichter als Eiscreme und sicher genauso beliebt. Es besteht in der Regel mindestens zu 20% aus frischen oder gefrorenen Früchten wie Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen oder anderen Obstsorten, kann jedoch Sahneeis oder Wassereis sein. Sobald Sahne und Milch zugegeben werden, spricht man meist von Fruchteiscreme.

### Parfait und Semifreddo



### Apfel-Zimt-Parfait

Parfait ist die französische Bezeichnung für halbgefrorenes Speiseeis, das im Gegensatz zu Eiscreme nicht unter Rühren, sondern stehend gefroren wird. Die italienische Variante ist das Semifreddo. Der hohe Anteil an Sahne und Eigelb verhindert die Bildung großer Eiskristalle beim Gefrieren, sodass das Eis auch ohne Rühren cremig wird. Deshalb ist Parfait die optimale Eisvariante für Leute, die eine Eismaschine nicht ihr Eigen nennen können. Für dein Dinner ist es ein richtig beeindruckender Nachtisch.

### Frozen Joghurt



### Frozen Joghurt mit Honig, Rosen und Blütenpollen

Gefrorener Joghurt ist einer dieser Trends aus den USA, der mittlerweile auch hierzulande einen Frozen-Joghurt-Laden nach dem anderen aus dem Boden hat sprießen lassen. Für Frozen Joghurt wird statt Sahne (Mager-)Joghurt verwendet, sodass er für Figurbewusste eine leckere Alternative zu klassischer Eiscreme ist. Außerdem bildet Frozen Joghurt meist nur die cremige Basis, die man mit sogenannten Toppings, wie Früchten, Nüssen, Karamellsauce, etc., nach eigenem Belieben verfeinern kann. [Hier findest du unser Grundrezept](#)

### Sorbet



### Blaubeer-Minz-Sorbet

Wer beim Eisessen Kalorien sparen möchte, sollte am besten zu Sorbet greifen. Diese Eisvariante besteht hauptsächlich aus Wasser, das mit Zucker und Früchten oder anderen geschmacksgebenden Zutaten, wie Saft oder Cola, zu Sorbet verarbeitet wird. Sorbet ist

## Eis selber machen: So funktioniert's

außerdem das ideale Einstiegs-Eis, da es besonders leicht herzustellen ist. Und noch ein weiterer Pluspunkt: Sorbet ist für Menschen mit Laktoseintoleranz und für Veganer geeignet.

### Eis für Clean Eating



Schokoladeneis - clean, vegan und ohne Zucker

Clean Eating - das bedeutet grob gesagt man verzichtet möglichst auf vorverarbeitete Lebensmittel wie raffinierten Zucker, Schokoladensauce etc. und bleibt bei nährstoffreicheren und möglichst natürlichen Zutaten. Man muss deswegen aber noch nicht auf Eis verzichten. Zucker lässt sich z.B. gut durch Datteln ersetzen. Eier sind weiterhin erlaubt, statt Milch und Sahne greifen Clean Eater oft lieber zu cremiger Kokosmilch - aber wie streng du diesen Trend lebst, bleibt natürlich dir überlassen. Unser Apfel-Zimt-Eis verwendet Ahornsirup und ersetzt die Sahne wenigstens zur Hälfte durch Kokosmilch, [hier](#) gehts zum Rezept.

### Veganes Eis



Veganes Erdbeereis mit Kokosmilch

Vegane Ernährung ist stark im Kommen, immer mehr Menschen verzichten bei ihrer Ernährung auf tierische Produkte. Das heißt aber nicht, dass man auch der süßen Erfrischung entsagen muss. Bei der Herstellung wird statt Milch oder Sahne einfach Kokos-, Soja-, Mandel- oder Reismilch bzw. Sojasahne verwendet. Und die Eier bleiben selbstverständlich weg.

### Eis am Stiel



Veganes Oreo-Kokos-Eis am Stiel

Eis wird cremig, wenn man es beim Frieren rührt. Eis am Stiel hingegen soll hart frieren, damit es handlich und möglichst lange kleckerfrei am Stiel hält. Du kannst sogar Kekse in das Eis legen. Am häufigsten werden Fruchtpürees und Säfte verwendet - für Farbe und Geschmack, aber auch Kokosmilch eignet sich super.

## Eis selber machen: So funktioniert's

### Softeis

Du kennst es aus Shoppingcentren, Fußgängerzonen und Freizeitparks: Softeis ist das Eis mit extra Freizeit-Flair. Die Masse unterscheidet sich nicht großartig von herkömmlichem Eis, es friert mit  $-6\text{ }^{\circ}\text{C}$  allerdings bei einer wärmeren Temperatur als Eiscreme ( $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ). Anschließend wird mit Überdruck noch ordentlich Luft in das Eis eingearbeitet, so bekommt es den schaumigen Schmelz.

### Die Grundmasse: Das Rezept

Jeder Anfang ist ... leicht! Denn Eis selber zu machen, ist gar nicht schwer. Diese Grundmasse ist genaugenommen das Grundrezept für Vanilleeis. Du wirst aber feststellen, dass die meisten Eisrezepte für Milcheis diese Grundmasse verwenden. Du kannst sie mit Schokolade, Nüssen, Fruchtpürees oder sogar Cookie Dough verfeinern - Hauptsache dir schmeckt's!

- 1 -

Milch und Sahne in einen Topf geben. Vanilleschote halbieren, Mark herauskratzen und Mark und Schote dazugeben. Erhitzen, bis die Sahne-Milch-Mischung fast kocht. Beiseitestellen.



- 2 -

Eigelb und Zucker mit dem Mixer auf höchster Stufe hellgelb aufschlagen.



- 3 -

Heiße Sahnemilch in dünnem Strahl zu der Eimasse geben, dabei weiter mixen, bis alles gut vermischt ist. Schüssel auf ein Wasserbad setzen und Masse auf  $75\text{-}85\text{ }^{\circ}\text{C}$  erhitzen und vom Herd nehmen.



- 4 -

Masse in eine Schüssel mit Eiswasser setzen und abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.



## Eis selber machen: So funktioniert's



- 5 -

Wenn die Masse kalt ist, in den Gefrierschrank geben und alle 30 Minuten durchrühren, bis alles gefroren ist, oder ca. 1 Stunde in der Eismaschine gefrieren lassen.



### Tipps & Tricks für Eis wie vom Profi

Obwohl uns die Eismaschine einiges an Arbeit abnimmt, muss manches noch von Hand gemacht werden. Immerhin muss eine Eismasse erst einmal zur Eismasse werden.

#### Simmern bzw. zur Rose abziehen

Beim Simmern oder auch bekannt als „zur Rose abziehen“ wird die **Eigelb-Milch-Masse kontrolliert im Topf bis kurz unter dem Siedepunkt** erhitzt, sodass das Eis später eine lockere, cremige Konsistenz erhält. Was das mit Rosen zu tun hat? Wenn du einen Holzlöffel in die Masse tauchst und die Rückseite dann leicht anpustest, sollte die Eismasse nicht einfach runterlaufen sondern sich in

leichten Wellen verhalten, so dass man eine Rose erahnen könnte.

Ein anderer Tipp ist, einen einfachen Löffel in die Masse zu tauchen und dann mit dem Finger eine Linie auf den Löffelrücken zu ziehen. Wenn der Strich glatt bleibt ist die Masse bereit, wenn der Rand ausfranst braucht sie noch etwas.



Der "Streich"-Test: Bleibt der Strich glatt oder fransen die Ränder noch aus?

Falls du ein Thermometer zur Hand hast: Die **ideale Temperatur liegt zwischen 75-85 °C**. Dann haben auch Salmonellen keine Chance mehr. Wird die Masse jedoch zu stark erhitzt, gerinnt das Eigelb. Damit dir das nicht passiert, solltest du die Eismasse im Wasserbad erhitzen. So steigt die Temperatur kontrollierter.

#### Dein Freund der Hochleistungsmixer

Bei einigen Eissorten hilft dir der Hochleistungsmixer, eine cremige Konsistenz zu erzeugen oder die Zutaten vorzubereiten. Bei Fruchtsorbets wie Himbeer- oder Mangosorbet ist er ohnehin kaum wegzudenken. Wenn du gefrorene Früchte verwendest, brauchst du manchmal gar keine Eismaschine mehr und erhältst nur mit dem Mixer cremiges Eis.

Auch wenn du für Clean Eating auf Zucker verzichtest und stattdessen Datteln verwendest, ist der Food Processor Pflicht. Und Pistazieneis wäre ohne Hochleistungsmixer wohl eine sehr bröckelige Angelegenheit. Ein Hochleistungsmixer hat viel mehr Power als ein Pürierstab und du hast die Hände frei, um Zutaten nachzufüllen oder schon mal aufzuräumen.

## Eis selber machen: So funktioniert's



Pfirsich-Sorbet mit Lavendelblüten aus dem Hochleistungsmixer

### So pimpst du dein Eis

Das Grundrezept kannst du inzwischen im Schlaf zubereiten? Jetzt ist es Zeit, das einfache Vanilleeis auf das nächste Level zu bringen. Du kannst die Grundmasse verändern, indem du **Gewürze, Matcha- oder Chaitee, flüssige Schokolade oder Backkakao oder Fruchtpürees** unterrührst.

Oder du verfeinerst die Grundmasse. Feste Zutaten wie **gehackte Nüsse oder Schokosplitter** gibst du einfach 5 Minuten vor Ende in die Maschine, dann rührt sie die Stückchen unter. Gibst du die Zutaten zu früh dazu, kann es passieren, dass das Eis nicht gleichmäßig friert. Halbflüssige Zutaten wie Fruchtpürees kannst du auch kurz vor Ende mit unterrühren lassen oder du rührst sie per Hand grob unter, wenn das Eis fertig ist. So bekommst du einen hübschen Swirl. Fruchtpürees solltest du immer etwas Zucker beifügen, dann frieren sie ohne Eiskristalle.



Fruchtpüree, Schokosplitter oder gehackte Nüsse - dein Eis kannst du schon mit wenigen Zutaten einfach aufmotzen.

### Tipps gegen zu hartes Eis

Du willst vermeiden, dass dein Eis eher Eis am Stiel ähnelt? Um den cremigen Schmelz zu erhalten, gibt es ein paar Tricks:

- **Je mehr Zucker, desto cremiger das Eis** (wer es süß mag, ist also klar im Vorteil).
- **Hochprozentiger Alkohol** hat einen tiefen Gefrierpunkt; kleine Mengen genügen bereits, um das Gefrieren zu verzögern.
- Stell dein Gefrierfach auf -10 bis -15 °C ein. Speiseeis friert zwar bei -18 °C, damit es nicht zu hart wird, darf es dann aber wieder etwas wärmer werden.
- Das Eis vor dem Verzehr ca. 15-30 Minuten **im Kühlschrank antauen**.

### Tipps gegen zu weiches Eis

Die Eismaschine ist fertig, aber für Kugeln ist das Eis noch viel zu weich? Keine Panik, auch die professionellen Eisdien erhalten diese Konsistenz nur, wenn sie ihr Eis aus der Maschine holen. Sie frieren das Eis noch mindestens 2 Stunden ein. Wenn dein Eis einfach nicht richtig fest werden will, solltest du folgende Punkte beachten:

- Auf das genaue Zutatenverhältnis achten: **Flüssigkeit und feste Zutaten in einem Verhältnis von 2:1**, ca. 15-



## Eis selber machen: So funktioniert's

20% der Gesamtmasse sollte aus Zucker bestehen.

- **Alkohol erst am Ende** des Gefrierprozesses hinzugeben.
- Die **Eismasse auf Kühlschranktemperatur** bringen, bevor du sie in die Eismaschine umfüllst.
- Den **Eisbehälter maximal zu 2/3 befüllen**, ansonsten kann die Maschine nicht genügend Luft unter die Eismasse rühren.
- **Achte auf die Temperatur: Speiseeis fühlt sich wohl bei -18 °C.** Stell deinen Gefrierschrank möglichst auf diese Temperatur ein. Wenn du dein Eis mit einer **Eismaschine ohne Kompressor** zubereitest und ein Kühlteil einfrieren musst, sollte dieses mindestens 24 Stunden bei -18 °C vorfrieren. Wenn dein Gefrierschrank nicht so kalt wird, kann auch das Kühlteil nicht kalt genug werden. Dann kannst du das Eis genauso gut in eine Metallschüssel geben und selbst alle halbe Stunde umrühren. Das dauert dann ungefähr 4 Stunden, je nach Eissorte. Solange das Eis rührt, beeinflusst natürlich auch die Raumtemperatur, wie lange das Kühlteil kalt genug bleibt, stell die Eismaschine am besten in einen möglichst kalten Raum.

### So bewahrst du dein Eis am besten auf

Selbstgemachtes Eis schmeckt einfach unvergleichlich. Um den Geschmack und die Konsistenz möglichst lange zu schützen, bewahrst du es am besten möglichst luftdicht verschlossen auf. Zwar friert das Eis bei -18 °C, aufbewahren sollte man es allerdings etwas wärmer bei **-10 bis -15 °C**, dann wird es nicht zu hart.

Weil du keine Konservierungsstoffe oder sonstige Zusätze verwendest, gehst du auf Nummer sicher, wenn du dein **Eis mit Eibasis maximal 1 Woche** aufbewahrst. **Eis ohne Ei wie z.B. Sorbet** schmeckt noch ca. **4 Wochen** gleich gut. Je länger du das Eis aufbewahrst, desto mehr leiden Geschmack und Konsistenz. Wenn dein Eis einmal aufgetaut ist, solltest du es nicht wieder einfrieren.

**Popsicles oder Eis am Stiel** bewahrst du am besten in einer Frischhaltedose auf. Um sie leichter zu entnehmen, legst du am besten Butterbrotpapier zwischen die einzelnen Eisportionen.

### Nie wieder Eiskristalle auf dem Eis

Sicher kennst du das auch, man freut sich so auf ein paar leckere Kugeln Eis und dann macht man die Packung auf und muss es erstmal von dieser lästigen Frostschrift befreien. Warum ist das eigentlich so? Einfach gesagt: Wenn **zu viel warme Luft** mit in der Packung eingeschlossen wird, kondensiert die Feuchtigkeit und bildet die Eiskristalle aus. Hier meine 3 Tipps, um Eiskristallen vorzubeugen:

- **Lass das Eis nicht lange bei Raumtemperatur** stehen: Schnell aus dem Eisfach holen, Portionen entnehmen und flux wieder zurück.
- **Decke dein Eis mit etwas Frischhaltefolie** ab und drück sie leicht an, bevor du den Deckel auflegst. So brauchst du nur die Folie abziehen und dein Eis bleibt besser geschützt.
- **Stell dein Eis auf den Kopf.** Die Eiskristalle setzen sich immer am Boden ab. Wenn du deinen Eisbehälter auf den Kopf stellst, können sie sich also nicht direkt auf dem Eis festsetzen. Dann einfach so verkehrt herum öffnen, Eiskristalle vom Deckel wischen und Eis genießen!

### Praktisches Zubehör für die Gelateria zuhause



Mit einem Hörnchenautomaten kannst du die leckersten Eiswaffeln selber backen und auch noch den Geschmack variieren.

## Eis selber machen: So funktioniert's

- **Silikonspatel und Schneebesen**

Ein Silikonspatel ist unerlässlich, damit du beim Durchrühren der Eismasse jede Ecke und Rundung erreichst. Mit dem Schneebesen vermischen sich alle Zutaten gleichmäßig.

- **Handmixer**

Wenn du ein Eis mit Ei in der Grundmasse zubereitest, brauchst du den Mixer, um Eigelb und Zucker hellgelb aufzuschlagen. Auch wenn dann die heiße Sahnemilch dazukommt, sorgt der Mixer dafür, dass Ei und heiße Sahne schnell vermischt werden und das Ei nicht stockt.

- **Eisportionierer**

Mit einem Eisportionierer formst du buchstäblich im Handumdrehen perfekte Eiskugeln wie vom Profi. Am allerbesten eignen sich Eisportionierer, die eine Flüssigkeit im breiten Griff haben. Sie sorgt dafür, dass die Handwärme in den Löffel geleitet wird und das Eis so einfach zu Kugeln geformt wird. Andere Eisportionierer tauchst du einfach kurz in heißes Wasser.

- **Spritzbeutel**

Ein gleichmäßiges Sahnehäubchen oder eine dekorative Schokoladenglasur lässt sich mit einem Spritzbeutel-Set schnell und präzise auf das Eis geben.

- **Frischhaltedose**

In einer großen Frisshaltedose, die sich auch für den Gefrierschrank eignet, lässt sich Eis je nach Sorte 1-4 Wochen aufbewahren.

- **Hörnchenautomaten**

Um auch zuhause Eis im Hörnchen genießen zu können, lohnt sich die Anschaffung eines Hörnchenautomaten, mit dem du problemlos hauchdünne Waffeln backen kannst