

Der ultimative Eismaschinen-Ratgeber



Du möchtest dir eine Eismaschine kaufen, denn du kannst von Eiscreme, Sorbet & Co. einfach nicht genug kriegen? Mit einer Eismaschine zauberst du dir zuhause jederzeit cremiges Eis wie von deiner Lieblings-Eisdiele. Welche verschiedenen Typen es auf dem Markt gibt und auf welche Kriterien du beim Kauf achten solltest, erklären wir dir hier in unserem großen Eismaschinen Test.

Es gibt zwei Arten von Eismaschinen, die sich sowohl im Preis, als auch in der Bedienung unterscheiden: die Eismaschine mit Kompressor und die Eismaschine ohne Kompressor.

Für Gelegenheits-Eis-Schlemmer: Eismaschine ohne Kompressor

Eine Eismaschinen ohne Kompressor verfügen über einen doppelwandigen Kühlbehälter und sind ein sehr **günstiger Einstieg in die Welt der selbst gemachten Eiskreationen**. Ihr herausnehmbarer Kühlakku muss vor der Eisherstellung für **8 bis 24 Stunden im Gefrierfach vorgekühlt** werden. Erst dann kannst du die Eismasse in die Maschine einfüllen und dein eigenes Eis selbst machen. Da der Kühlakku während der Zubereitung langsam auftaut, kannst du ihn in der Regel nur für eine Charge Eis verwenden und musst es eventuell nach der Zubereitung einige Stunden ins Eisfach stellen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Falls du zwei Eissorten hintereinander zubereiten möchtest, solltest du einen weiteren Kühlakku vorkühlen, was eventuell etwas

umständlich sein kann. Pluspunkte: Meist sind Eismaschinen mit Kühlakku recht **klein und platzsparend** und daher auch für kleine Küchen geeignet – allerdings sollte dein Eisfach genügend Platz für den Kühlakku bieten. Ein weiterer Vorteil ist, dass Eismaschinen ohne Kompressor sehr leise sind.

Fazit: Wenn du das Eismachen einfach mal ausprobieren willst oder du nur gelegentlich Eis selber machen möchtest, ohne viel Geld zu investieren, wird dir eine Eismaschine ohne Kompressor ausreichen.

Eismaschinen Test für echte Eisliebhaber: Der Kompressor

Spontaner Eishunger? Eine Eismaschinen mit Kompressor bieten den **Vorteil, dass du sofort mit der Eisherstellung loslegen kannst**. Der integrierte Kompressor kühlt die Flüssigkeit automatisch auf eine Temperatur unter dem Gefrierpunkt herunter, so dass ein Vorkühlen nicht zwingend erforderlich ist. Dank einer Eismaschine mit Kompressor kannst du **problemlos an einem Tag all deine Lieblingseisorten herstellen** – ganz einfach und unkompliziert. Bedenken solltest du, dass diese Eismaschinen meist größer, schwerer und etwas lauter als die Modelle mit Kühlakku sind.

Besonders praktisch ist, dass Maschinen mit Kompressor das **Eis recht schnell zubereiten und automatisch weiterkühlen**, wenn man sie nach Ende der Zubereitungszeit nicht sofort ausschaltet. Aufgrund der konstanten Kühlung, gelingen deine Eiskreationen und Sorbets in einer Maschine mit Kompressor super leicht! Selbst Softeis und Frozen Joghurt sind damit kein Problem. Es gibt sogar **2-in-1 Kompressor-Modelle**, mit denen du nicht nur Eis, sondern auch leckeren Joghurt selber machen kannst. Falls du auf Eissorten mit Fruchteinlage, Schokosplittern oder Nüssen stehst, wählst du am besten ein Modell mit Nachfüllöffnung im Deckel des Eisbehälters. So gibst du dein Lieblingstopping gegen Ende der Zubereitungszeit ganz einfach zur Eismasse dazu.

Unser Eismaschinen Test ergibt: Wenn du zeitlich flexibel sein willst und öfter Eis zubereiten möchtest, dann lohnt

Der ultimative Eismaschinen-Ratgeber

sich definitiv die Investition in eine Eismaschine mit Kompressor.

Checkliste: 6 wichtige Kriterien beim Eismaschinenkauf

Augen auf beim Eismaschinenkauf! Unser Eismaschinen Test hat ein paar Kriterien ermittelt, die bei der Entscheidung für oder gegen ein bestimmtes Eismaschinen-Modell hilfreich sein können.

Kühlsystem

Mit oder ohne Kompressor, das ist die Frage bei Eismaschinen. Wenn du nur ab und zu Eis machen willst und etwas Geduld mitbringst, reicht dir wahrscheinlich eine Eismaschine ohne Kompressor, d.h. mit einem Kühlakku aus. Für echte Eisfans, die regelmäßig ihr Eis selber machen möchten, ist eine Eismaschine mit integriertem Kompressor sinnvoll.

Größe & Gewicht

Hast du genug Platz auf der Arbeitsfläche, deinem Küchentisch oder im Regal? Bevor du dir eine Eismaschine zulegst, solltest du dir überlegen, wo du diese hinstellst und nach Gebrauch aufbewahrst. Eismaschinen ohne Kompressor sind meist etwas kleiner und leichter, während Eismaschinen mit Kompressor oft etwas mehr Platz benötigen. Letztere sind dafür schneller und einfacher in der Handhabung, wie unser Eismaschinen Test ergibt: Du stellst sie auf, füllst die vorbereitete Eismasse ein, startest, nach etwa einer Stunde ist die Zubereitung schon fertig und du kannst die Kompressor-Eismaschine wieder wegräumen und dein Eis genießen!

Eismenge

Je nach Eismaschinenmodell ist die Füllmenge unterschiedlich. Kleinere Modelle haben in der Regel auch eine geringere Füllmenge als große Modelle. Du möchtest Eis für die ganze Familie oder deine Mädelsrunde machen? Dann ist ein größeres Modell für dich sinnvoll. Du machst Eis hauptsächlich für dich selbst und deinen liebsten Eisfreund? Dann reicht auch ein Modell mit kleinerer Füllmenge.

Zubereitungsdauer

Bei Eismaschinen ohne Kompressor musst du schon etwas Geduld haben, bis du deine Eiskreationen genießen kannst. Aber auch bei den modernen Eismaschinen mit

Kompressor gibt es abhängig von Marke und Modell Unterschiede in der Dauer der Eiszubereitung. Dies hängt von der jeweiligen Leistung des Motors und des Kühl-Kompressors ab. Bei einigen Eismaschinen und Eisrezepten darfst du schon nach 30 bis 40 Minuten Rührzeit schlemmen!

Zubehör

Günstige Eismaschinenmodelle sind manchmal eine Preisfalle, denn praktisches Zubehör wie Eisportionierer, Aufbewahrungsbehälter oder Rezeptbücher sind eventuell nicht im Lieferumfang enthalten. Zudem solltest du beachten, ob es für deine Traum-Eismaschine passende Ersatzteile und Zusatz-Behälter zu angemessenen Preisen gibt. So wirst du lange Freude mit deiner Eismaschine haben!

Reinigung

Bei der Entscheidung für eine neue Eismaschine solltest du darauf zu achten, dass sich alle Teile, die mit dem Eis in Berührung kommen, leicht auseinanderbauen und reinigen lassen. Unser Eismaschinen Test hat dabei ergeben, dass vor allem Materialien aus Edelstahl dabei sehr hygienisch und unempfindlich sind und sogar in deine Spülmaschine dürfen. Bei Plastikteilen, solltest du darauf achten, dass diese PBA-frei und robust verarbeitet sind. Grundsätzlich gilt: Je einfacher die Reinigung, desto mehr Spaß wird dir die Eisproduktion bringen!

Rezeptideen für deine eigene Eismanufaktur

Du hast deine passende Eismaschine gefunden? Egal, ob du klassisches Milcheis, fruchtiges Sorbet, veganes Eis oder richtig verrückte Eiskreationen magst: Lass dich bei uns im Magazin von vielen klassischen bis außergewöhnlichen Eis-Rezepten inspirieren und leg los mit deiner DIY-Eisproduktion!