

Eismaschinen-Test: Der Ratgeber für Eismaschinen mit Kompressor



Du möchtest Eis selber machen und bist zu dem Entschluss gekommen, eine Eismaschine mit Kompressor muss her? Sehr gut! Doch du bist überfragt, **welches Modell das richtige für dich ist?** In unserem **Eismaschinen-Test** stellen wir dir neben verschiedenen Größen und Funktionen auch Faktoren vor, die du beim Kauf einer Eismaschine beachten solltest. So findest du garantiert das **ideale Gerät für dein Zuhause!**

Eismaschine mit Kompressor – so funktioniert sie

Eismaschinen mit Kompressor überzeugen mit einer **Kombination aus Kühlen, Schaben und Rühren**, die für den **cremigen Schmelz** sorgt, den wir so sehr lieben. Für das Kühlen wird der Eisbehälter in eine eiskalte Mischtrommel gesetzt, die der Eismasse nach und nach die Wärme entzieht und sie auf ungefähr **-18 °C herunterkühlt**. Währenddessen muss verhindert werden, dass die Masse am Rand fest friert. Dafür sorgt das Rührteil. So werden die **entstehenden Eiskristalle zerstört** und es kommt beständig **Luft unter die Masse**. Erst durch diesen Prozess entsteht locker-leichtes Eis mit einer seidigen Konsistenz. Für gewöhnlich dauert es **30-60 Minuten**, bis dein Eis fertig ist.

Die Mischtrommel benötigt als Unterstützung übrigens ein **Kältemittel**, um diese niedrigen Temperaturen erreichen zu können. Bis in die 1990er Jahre verwendete man die sogenannten FCKW als Kältemittel, die mittlerweile verboten sind. Seitdem operieren die meisten Eismaschinen wie auch die von Springlane mit

dem umweltverträglichen Kohlenwasserstoff Isobutan (R-600a), der 1993 mit den sogenannten „Greenfreeze“-Kühlschränken eingeführt wurde.



So sieht eine Eismaschine von innen aus.

Springlane Eismaschinen

Wir bei Springlane bieten Eismaschinen mit Kompressoren an, weil sie die besten Resultate bringen und sofort einsatzbereit sind. Darüber hinaus gibt es unsere Eismaschinen in **fünf verschiedenen Größen**, damit jeder für sich das richtige Modell findet – vom Singlehaushalt bis zur Großfamilie. **Zwei unserer Eismaschinen** verfügen als extra Funktion sogar über ein **Joghurtprogramm**, mit dem die Herstellung deines eigenen Joghurts spielend einfach ist. Diesen kannst du dann natürlich auch zu leckerem Frozen Joghurt weiterverarbeiten.

Im nachfolgenden **Eismaschinen-Vergleich** findest du heraus, welches Gerät für dich das richtige ist.

Eismaschine Eni

Eismaschinen-Test: Der Ratgeber für Eismaschinen mit Kompressor



Unsere Eismaschine Eni besticht vor allem durch ihre **kompakten Größe**. Mit ihren Maßen von 35,5 x 26 x 22,5 cm nimmt sie beispielsweise weniger Platz ein als meine Küchenmaschine. Sehr angenehm finde ich zudem die **Bedienung**. Über ein praktisches Rädchen lassen sich die Programme zum Vorkühlen und Eismachen **intuitiv** anwählen. Einziges Manko: Eni hat kein Display zur Zeit- oder Temperaturanzeige. Sie **stoppt automatisch nach 30 Minuten**, was bei den Eissorten, die ich getestet habe, absolut ausreichend war. Auch auf eine Nachfüllklappe musste verzichtet werden, da der Motor im Deckel verbaut ist. Die **Vorkühlfunktion** ist übrigens ein echtes **Highlight**, das sie sich zusammen mit unserer Eismaschine Erika teilt. Die Eismasse wird vor dem eigentlichen Programm ein paar Minuten extra heruntergekühlt, was für **super cremige Ergebnisse** sorgt.

Eismaschine Elli



Eismaschine Elli ist mit 39 x 26 x 21 cm ähnlich kompakt

wie Eni und daher ebenfalls perfekt für **kleine Haushalte** mit 1 bis 2 Personen geeignet. Besonders praktisch finde ich das beleuchtete **LCD-Display** inklusive Zeit- und Temperaturanzeige, mit dem ich genau im Blick habe, wann mein Eis fertig ist. Zusätzlich lässt sich die **Zeit individuell einstellen**. Ein weiterer Pluspunkt: Der **1,2 Liter Eisbehälter aus kratzfestem Edelstahl** kann leicht per Hand oder in der **Spülmaschine** gereinigt werden. Im Unterschied zu Eni hat der Deckel von Elli eine **Nachfüllklappe**, worüber du Nüsse, Schokostückchen und Co. nachträglich hinzufügen kannst. Elli ist also perfekt für Menschen, die nach einer kompakten Eismaschine suchen, aber auf **extra Features** nicht verzichten möchten.

Eismaschine Emma



Die Eismaschine Emma ist unser **absoluter Klassiker**. Erst kürzlich wurde sie von der **Stiftung Warentest** mit der **Note 2,1 (Gut)** ausgezeichnet und ist in die Top 3 der besten Eismaschinen gekommen. Mit ihren **1,5 Litern Fassungsvermögen** kannst du etwa zwei Portionierbehälter mit fertiger Eismasse befüllen, was bis zu 14 Kugeln Eis ergibt. Mein Fazit ist daher, dass sie ideal für einen **Haushalt mit bis zu 4 Personen** ist. Ihre intuitive Bedienung zeichnet sich überdies durch ein LCD-Display und 4 praktische Bedienknöpfe aus. Die Zubereitungszeit kannst du ebenfalls individuell einstellen. Was ich besonders cool finde, Emma gibt es in **2 Farben: Silber und Anthrazit**.

Eismaschine Elisa

Eismaschinen-Test: Der Ratgeber für Eismaschinen mit Kompressor



Eis oder Joghurt? Mit Elisa kannst du beides machen. Denn sie ist **Eismaschine und Joghurtbereiter in einem**. Wie Elli und Emma verfügt sie über ein LCD-Display, ein Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl, einen Eisbehälter aus Edelstahl und einen Deckel mit Nachfüllklappe. Darüber hinaus bietet sie ein **Fassungsvermögen von 2 Litern**, wodurch sie insbesondere auch für **größere Haushalte** geeignet ist. Ihre Maße betragen **42,2 x 28,2 x 27,2 cm**. Mit Elisa habe ich tatsächlich zum ersten Mal in meinem Leben Joghurt selber gemacht, was viel einfacher ist als gedacht. Milch und Joghurtkulturen – mehr benötigst du gar nicht. Da der Joghurt fermentiert werden muss, dauert das **Joghurtprogramm etwa 8 Stunden**.

Eismaschine Erika



Erika ist unsere **größte** und mit einem Preis von **knapp über 300 Euro** auch **teuerste Eismaschine**. Wie Elisa ist sie ebenfalls mit einem **Joghurtprogramm** ausgestattet. Ihre Maße betragen **27,5 x 31,5 x 40,2 cm** und das

Fassungsvermögen 2,5 Liter. Durch das Hochformat habe ich die Maschine aber trotz ihrer Größe als platzsparend empfunden. Super fand ich zudem Erikas **Touch-Display**, das sich sehr einfach bedienen lässt, sowie ihre **Vorkühlfunktion**, die wie bei Eni für besonders cremige Ergebnisse sorgt. Bei den eingeschworenen Eisfans unserer **Facebook-Community** ist Erika tatsächlich das beliebteste Modell, da sie aufgrund ihrer Füllmenge und Motorleistung im Grunde eine **Profi-Maschine für den Heimgebrauch** ist.

Eismaschine kaufen: 5 wichtige Kriterien

Du hast dich entschieden und möchtest eine Eismaschine kaufen? Zum Schluss geben wir dir hierfür nochmal **die wichtigsten Kriterien als Checkliste** mit auf den Weg.

Füllmenge

Je nach Eismaschinenmodell ist die **Füllmenge unterschiedlich**. Kleinere Geräte haben in der Regel auch eine geringere Füllmenge als große. Du möchtest Eis für die ganze Familie oder deine Freunde 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

Abhängig vom Modell gibt es tatsächlich **Unterschiede** in der **Leistung des Kompressors**. Das liegt daran, dass die Motorleistung jeweils auf die Füllmenge abgestimmt ist. **Auf die Dauer** der Programme hat dies jedoch **keinen Einfluss**. Unsere Eismaschinen benötigen beispielsweise alle zwischen 30 bis 60 Minuten für die Eis-Zubereitung.

Reinigung

Bei der Entscheidung für eine neue Eismaschine solltest du darauf achten, dass sich **alle Teile**, die mit dem Eis in Berührung kommen, **leicht auseinanderbauen und reinigen lassen**. Bei **Plastikteilen** ist wichtig, dass diese **BPA-frei** und robust verarbeitet sind. Grundsätzlich gilt: Je einfacher die Reinigung, desto mehr Spaß wird dir die Eisproduktion machen!

Zubehör

Hier solltest du bedenken, dass günstige Eismaschinenmodelle eventuell ohne **praktisches Zubehör wie Eisportionierer, Aufbewahrungsbehälter oder**

Eismaschinen-Test: Der Ratgeber für Eismaschinen mit Kompressor

Rezeptheften geliefert werden. Gibt es für deine Traum-Eismaschine zudem passende Ersatzteile und Zusatz-Behälter?

Konsistenz der Eismasse

Wenn du Eis-Neuling bist, dauert es gegebenenfalls ein wenig, bis dir die perfekte Konsistenz gelingt. Denn beim Eismachen kommt es vor allem auf **die richtige Bilanzierung** an. Das heißt, Wasser, Zucker, Fett und Trockenmasse müssen in einem bestimmten Verhältnis zueinander stehen. Nur so wird das **Eis perfekt cremig** und friert auch im Gefrierfach nicht zu fest.

Im beigelegten Rezeptheft deiner Eismaschine und in unserem Magazin findest du Rezepte, die dir den **Einstieg erleichtern**. Du möchtest noch schneller und einfacher zum perfekten Ergebnis kommen? Dann ist unser **Nice Eis** genau das Richtige für dich! Das vegane Eispulver verfügt über das optimale Zutatenverhältnis und du kannst dich ganz entspannt auf die Kreation deiner Eissorten konzentrieren – ohne bilanzieren.



Nice Eis – veganes Eispulver von Springlane