

## Eispulver – mach Eis in Profiqualität einfach selber



In Sachen **Lieblingsdessert** macht **Eis** so schnell niemand etwas vor. Und wie bei den meisten Leckereien gilt auch hier: Selbermachen lohnt sich! Immerhin sind hier deiner Kreativität keine Grenzen gesetzt und du kannst deine liebsten Sorten oder ganz ausgefallene Kreationen herstellen, wie und wann immer du willst. Fehlt dir noch die Erfahrung, um das richtige Zutatenverhältnis zu bestimmen, oder möchtest du deinen Eisvorrat mit möglichst wenig zeitlichem Aufwand auffüllen, verhilft dir unser **Eispulver** in wenigen Minuten zur **perfekt cremigen Eisbasis**, die du nach deinem Geschmack verfeinern kannst.

Unser Eispulver ist wahlweise für **Milcheis** oder **Sorbet** erhältlich und speziell auf die **Zubereitung in deiner Eismaschine** angepasst. Wie genau du es verwendest und wie es sich zusammensetzt, erfährst du in diesem Guide.

### Was ist Eispulver?

Eispulver ist ein **Pulver für Eismaschinen**, aus dem du unkompliziert **Eis selber machen** kannst. Das Besondere daran ist, dass die im Pulver enthaltenen **Zutaten** bereits genau ausbalanciert bzw. **aufeinander abgestimmt** sind. So musst du lediglich **Flüssigkeit** in Form von Milch sowie Sahne **hinzugeben**, um eine **perfekte Eisbasis** zu erhalten. Diese wiederum kannst du dann nach Belieben mit verfeinern und so auch außergewöhnliche Kombinationen ausprobieren.

### Was sind die Vorteile von Eispulver?

Unser Eispulver eignet sich sowohl für Neulinge als auch für erfahrene Eis-Fans. Zur Übersicht habe ich die wichtigsten **Vorteile** für dich aufgelistet.

- **Schnelle Zubereitung:** Da im Eisbasispulver kein Ei enthalten ist, bleibt das Pasteurisieren und anschließende Abkühlen deiner Eismasse aus. Stattdessen kannst du sie besonders flott kalt anrühren.
- **Cremige Ergebnisse:** Dank genau ausbalancierter Inhaltsstoffe bleibt dein mit Eispulver hergestelltes Eis auch im Gefrierfach cremig mit zartem Schmelz.
- **Beste Inhaltsstoffe:** Unser Pulver kommt mit wenigen Inhaltsstoffen aus, die ich dir weiter unten näher erkläre. Außerdem ist es frei von Gluten, Soja, Farb- und Konservierungsstoffen sowie Geschmacksverstärkern.
- **Beliebige Anpassung an deine Ernährung:** Vegan, zuckerfrei oder laktosefrei? Unser Eispulver kannst du problemlos mit entsprechenden **Ersatzprodukten** anrühren.
- **Volle Kontrolle über Zutaten:** Bei der Abwandlung deiner Eisbasis kannst du genau bestimmen, welche Zutaten hineinwandern. Auch die Zuckermenge kannst du nach Belieben anpassen.
- **Kreative Freiheit:** Gorgonzola-Birne, 3 Nussorten oder Schoko-Erdbeer? Mit unserem geschmacksneutralen Eisbasispulver kannst du dich an Sorten ausprobieren, die es nicht im Handel zu kaufen gibt.

### Wie funktioniert Eispulver?

Wie du das Eispulver benutzen solltest, hängt natürlich in erster Linie davon ab, ob du Eispulver für **Milcheis** oder für **Sorbet** gekauft hast. Von der Grundidee unterscheidet sich die Herstellung aber nicht:

- Eispulver + Flüssigkeit (+ ggf. eigene Zutaten) =

# Eispulver – mach Eis in Profiqualität einfach selber

Eis/Sorbet



Eispulver, Milch und Sahne sind die Grundzutaten für Milcheis.

Je nachdem, ob du nun Milcheis oder Sorbet herstellst und je nach Ernährungsform handelt es sich bei der **Flüssigkeit** um **Milch/Pflanzendrink** und **(vegane) Sahne** bzw. **Wasser**. Im ersten Schritt vermischt du diese Zutaten mit einem Stabmixer zu einer **homogenen Masse**. Im Anschluss kannst du deiner Kreativität freien Lauf lassen und deine **Eismasse** mit Früchten, Nüssen, Gewürzen oder Saucen verfeinern – jetzt ist der Zeitpunkt, dich auch mal an Sorten auszuprobieren, die du im Supermarkt oder der Eisdiele nicht bekommen kannst.

Bist du mit dem Geschmack deiner Basis zufrieden, kannst du sie auch schon **in deine Eismaschine** geben.



Ist deine Eismasse fertig gemixt, kannst du sie in deine Eismaschine füllen.

Lass dein fertiges Eis oder Sorbet nach der Zubereitung **mindestens 4 Stunden im Gefrierfach durchfrieren**, damit es eine schön feste Konsistenz bekommt. Danach kannst du es **direkt genießen**. Dank **perfekt ausbalanzierter Zutaten** wird dein Eis beim Gefrieren nicht zu hart und kann auch ohne Antauen genossen werden. Den Vorteil der einzelnen Zutaten erkläre ich dir im Folgenden.

## Trockenglukose

**Trockenglukose** ist ein **feines, weißes Pulver**. Es wird durch Hydrolyse, also die Spaltung durch eine Reaktion mit Wasser, aus Stärke gewonnen und ist ein **Stärkeverzuckerungsprodukt**. Es ist **geschmacksneutral**, bringt allerdings eine **leichte Süße** mit sich. Im Eis bewirkt sie zum einen den **süßen Geschmack**, **erhöht** aber auch gleichzeitig die **Trockenmasse** in deinem Eismix. Dies ist wichtig, da für das perfekte Eis das Gleichgewicht aus Trockenmasse, Flüssigkeit und Zucker stimmen muss.

## Inulin

Inulin ist ein **natürlicher Ballaststoff**, der in Pflanzen wie der Artischocke, Topinambur, Schwarzwurzeln oder der Pastinake vorkommt. Während es selbst kaum Kalorien hat, regt es dennoch die Verdauung an und begünstigt ein **längeres Sättigungsgefühl**. Inulin im Eis sorgt für noch **cremigere Ergebnisse**, ohne dabei den Fettgehalt der Milch und Sahne zu erhöhen.

## Guarkernmehl

Guarkernmehl ist ein **Binde- und Verdickungsmittel**. Im Eis fungiert es als Emulgator, stellt also eine Verbindung zwischen Wasser und Fett her. So trennen sich auch beim Tauen deines Eises die wasser- und fetthaltigen Zutaten nicht so schnell und dein Eis wird nicht sofort zu einer heterogenen Suppe. Außerdem sorgt es für ein **Eindicken deiner Eismasse**, sodass die durch Anrühren eingearbeitete Luft besser gespeichert werden kann. So erhältst du einen cremigen Schmelz ohne zu hartes Gefrieren.

## Rohrzucker

Rohrzucker hat in deiner Eismasse zwei Funktionen. Zum einen **süßt** er, zum anderen **erhöht er ebenfalls die Trockenmasse** in deinem Eismix. Dies ist wichtig, da Süßungsmittel im Eis **Wasserbindevermögen** mitbringen. **Gebundenes Wasser** wiederum wirkt im fertigen Eis wie ein **Frostschutzmittel**, das dein Eis geschmeidig hält und

# Eispulver – mach Eis in Profiqualität einfach selber

verhindert, dass sich Eiskristalle bilden.



Das Zusammenspiel der Zutaten im Eispulver sorgt für besonders cremiges Eis.

## Grundrezepte für Eis mit Eispulver

Für den Start mit unserem Eispulver gebe ich dir hier ein paar **Inspirationen für Milcheis und Sorbet** mit auf den Weg. Außerdem ein paar **Tipps**:

- **Misch den Inhalt** deiner Eispulverpackung vor dem Gebrauch gut durch, da sich durch Transport und Lagerung einzelne Zutaten abgesetzt haben können.
- Zutaten wie **Milch/Pflanzendrinks** und **(vegane) Sahne** solltest du immer **kalt**, also frisch aus dem Kühlschrank, benutzen.
- Mix all deine Zutaten **mit einem Stabmixer**. So wird die optimale Menge an Luft unter die Mischung geschlagen und du erhältst besonders cremige Ergebnisse.
- Füll deine Eismaschine zu **maximal 2/3**, da während der Zubereitung Luft untergeschlagen wird und sich die Eismasse ausdehnt.

## Milcheis-Rezepte

### Vanilleeis (4 Portionen)

155 g Nice Eis Pulver für Milcheis  
400 g Vollmilch / Pflanzendrink  
360 g (vegane) Sahne  
Vanillezucker / -Paste oder -Extrakt nach Geschmack

### Erdbeereis (4 Portionen)

155 g Nice Eis Pulver für Milcheis  
200 g Vollmilch / Pflanzendrink  
180 g (vegane) Sahne  
200 g pürierte TK-Erdbeeren

### Schokoladeneis (4 Portionen)

155 g Nice Eis Pulver für Milcheis  
400 g Vollmilch / Pflanzendrink  
180 g (vegane) Sahne  
25 g Backkakao

## Sorbet-Rezepte

### Zitronensorbet (4 Portionen)

94 g Nice Eis Pulver für Sorbet  
190 g Zucker  
400 g Wasser  
160 g Zitronensaft

### Erdbeersorbet (4 Portionen)

94 g Nice Eis Pulver für Sorbet  
180 g Zucker  
200 g Wasser  
400 g pürierte TK-Erdbeeren

### Mangosorbet (4 Portionen)

94 g Nice Eis Pulver für Sorbet  
170 g Zucker  
380 g Wasser  
200 g pürierte TK-Mango