

## Eis mit Schuss - 7 geniale Rezeptideen



Eis ist nur was für Kinder? Denkste. Ein kleines Schlückchen Whisky hier oder ein Schuss Glühwein da, dann noch eine schöne Komposition aus Nüssen, Früchten oder Schokolade dazu und schon hast du ein köstliches „Erwachsenen-Eis“ kreierte. Klingt so einfach wie es ist. Und wenn du schon immer mal deinen inneren Gelatiere rauslassen wolltest, dann ist jetzt die Zeit. Schnapp dir eine Eismaschine, Sahne, Milch, Eier und einen leckeren Drink – Eis mit Alkohol wird dein neues Lieblingsdessert.

### Wozu ist Alkohol im Eis gut?

Ein Gläschen Rotwein, ein guter Whisky oder ein dunkles Bier zum Feierabend – pur alles schon ein Genuss. Jede Sorte Alkohol bringt ihren eigenen Geschmack mit, der deinem Eis eine besondere Note verleiht. Das allein ist schon Grund genug.

Alkohol besitzt außerdem einen niedrigen Gefrierpunkt. Das heißt, sobald du der Eismasse während der Zubereitung Alkohol zugibst, wird der **Gefrierprozess verlangsamt**. Dadurch erhältst du **cremigere Ergebnisse** und das Eis lässt sich besser löffeln. Vor allem fettarmes Eis wie z.B. Sorbet wird durch die Zugabe von Alkohol weicher.

### In Maßen genießen – nicht zu viel Alkohol dazugeben

Wie immer im Leben, so gilt es auch hier, das richtige Maß

zu finden. Auch wenn es verlockend ist - du solltest mit der Alkoholzugabe nicht über die Stränge schlagen. **Gibst du zu viel Alkohol zu, gefriert dein Eis schlimmstenfalls gar nicht** oder der Alkohol wird nicht von der Eismasse aufgenommen. Abgesehen davon könnte der Alkoholgeschmack alle anderen Aromen übertünchen.

Alkohol sorgt leider dafür, dass das **Eis insgesamt etwas instabiler** wird und beim Herausnehmen aus dem Gefrierfach sofort schmilzt. Gibst du es wieder ins Gefrierfach, holst es noch einmal heraus und frierst es wieder ein, besteht außerdem eine höhere Gefahr, dass sich Eiskristalle bilden. Für all diese Problemchen gibt es aber eine einfache Lösung: das Eis am besten sofort auslöffeln! Verwendest du Sahne und Eier, ist die Gefahr der Eiskristallbildung ebenso gebannt und das Eis wird außerdem noch cremiger.

### Welcher Alkohol darf's denn sein?

Im Prinzip kannst du jedes alkoholische Getränk verwenden. Von dem einen solltest du etwas weniger nehmen, bei anderem geht etwas mehr.

- Bei **Bier und Wein** darf es ruhig ein Schuss mehr sein, da der Alkoholgehalt bei beiden relativ gering ist. Für die Eiszubereitung wird aus Bier, Wein, Sekt oder Champagner ganz oder nur zum Teil meist erst eine Reduktion hergestellt. So wird der Wassergehalt reduziert und das Aroma konzentriert. Du kannst somit ruhig eine ganze Flasche **Champagner (0,75 Liter)** für ein leichtes Sorbet oder eben ein Fläschchen **dunkles Bier (300-400 ml)** für dein Eis verwenden. Stellst du aus Rotwein oder Bier keine Reduktion her, solltest du jedoch etwas weniger nehmen (ca. 100-150 ml)
- **Likör und Likörwein** solltest du in Esslöffeln abmessen. So landet nicht zu viel im Eis. Du kannst dich als maximalen Richtwert an **5 Esslöffel auf 1 Liter Eis** orientieren. Weniger ist hier aber manchmal mehr.

## Eis mit Schuss - 7 geniale Rezeptideen

- Mit hochprozentigem Alkohol (Wodka, Whisky und alles ab 40 Vol.-% aufwärts) solltest du lieber etwas sparsamer umgehen. Mehr als 3-4 Esslöffel auf 1 Liter Eis sollten es nicht sein.

### Leckere Rezeptideen: 7 Mal Eis mit Schuss

#### Guinness-Eis mit Schokoladen-Honig-Sauce

Malzig, mit feiner Kaffee- und Schokoladennote - die Rede ist von Guinness. Klingt doch nach einer guten Grundlage für Eis. Und damit die Aromen noch besser zur Geltung kommen, wird aus dem Bier erst einmal eine Reduktion hergestellt. Für den ultimativen Dekadenz-Faktor gibt's zum Eis eine süß-cremige Schokoladensauce mit Honig und Vanille. [Zum Rezept](#)



[Guinness-Eis mit Schokoladen-Honig-Sauce](#)

#### Walnuss-Whisky-Eis

Ein Eis mit Charakter. Würziger Whisky macht es sich hier gleich zweimal gemütlich. Zum einen natürlich im cremigen Sahneeis. Zum anderen in der Knusperinlage aus karamellisierten Walnüssen. Die haben außerdem noch Zimt und Piment im Gepäck. [Zum Rezept](#)



[Walnuss-Whisky-Eis](#)

#### Rum-Rosinen-Eis mit Karamellsauce

Das Traumpaar für Wintereis: Rum trifft auf Rosinen. Oder viel eher, die Rosinen nehmen ein sehr ausgiebiges Bad in der Spirituose, werden so extra saftig und extra aromatisch. Und als Krönung wird das Dessert mit selbstgemachter Karamellsauce getoppt. [Zum Rezept](#)



[Rum-Rosinen-Eis](#)

#### Champagner-Sorbet

Man gönnt sich ja sonst nichts. Und warum den Schaumwein immer nur schlürfen, wenn man ihn auch zu einem genialen Sorbet verarbeiten kann? Du brauchst gerade mal vier Zutaten und eine davon ist Wasser. Einfacher geht es wohl kaum. [Zum Rezept](#)

## Eis mit Schuss - 7 geniale Rezeptideen



Champagner-Sorbet

### Amaretto-Mohn-Eis

Eine äußerst raffinierte Kombination: Nussiger Amaretto, warme Mandel- und Vanillearomen und die feine Bitternote vom Mohn. Die Eiskreation ist schneller weggeköpelt, als du "Amaretto-Mohn-Eis" sagen kannst. [Zum Rezept](#)



Amaretto-Mohn-Eis

### Eierlikör-Eis mit Himbeersauce

So richtig schön erfrischend, aber eben mit Schuss. Nur eben mit einem cremigen Schuss. Eierlikör ist also die perfekte Grundlage für Sahneeis - als wäre er dafür erfunden worden. Ergänzt wird die Leckerei durch eine süß-saure und schnell gemachte Himbeersauce. [Zum Rezept](#)



Eierlikör-Eis mit Himbeersauce

### Winterliches Weihnachtseis mit Glühwein

Bevor du dieses Schlemmereis zubereitest, solltest du erst einmal deine Weihnachts-Playlist anschmeißen. Diese Düfte! Herrlich. Und am Ende ist alles schön im Eis vereint und statt bibbernd am Weihnachtsmarkt zu stehen, kannst du dich mit deinem Schälchen gemütlich auf dem Sofa einkuscheln. [Zum Rezept](#)



Winterliches Weihnachtseis mit Glühwein