

Eiscreme: 21 zart schmelzende Rezepte



Eiscreme – che bello! Allein der Name klingt schon zart schmelzend, findest du nicht auch? Doch wusstest du, dass Eiscreme tatsächlich eine eigenständige Eis-Art und nicht bloß ein anderes Wort für unser geliebtes Speiseeis ist? Keine Bange, ich selbst weiß es auch erst seit Kurzem. Der Trugschluss hängt wohl damit zusammen, dass es einfach die gängigste Eis-Gattung überhaupt ist. Damit Eis allerdings überhaupt als Eiscreme bezeichnet werden darf, muss es vor allem ein Kriterium erfüllen: Es darf **ausschließlich mit Milchfett hergestellt** werden – sprich mit Milch und Sahne. Wie der Name bereits verrät, ist es natürlich auch besonders cremig. Das liegt insbesondere am hohen Fettanteil und der zusätzlichen Zugabe von Ei bzw. Eigelb. Zarter Schmelz, der seinesgleichen sucht ... Daher teile ich heute **21 verführerische Eisrezepte** mit dir. Denn wie heißt es so schön - *all you need is ice cream* !

Doch damit aus deiner Eismasse auch wirklich zartschmelzende Eiscreme wird, muss sie noch ein paar Runden in der **Eismaschine** drehen. Das ständige Rühren der Masse gepaart mit konstantem Runterkühlen auf **min. -18 °C** sorgt dafür, dass grobe Eiskristalle zerstört sowie Luft unter die Eiscreme geschlagen wird. Erst durch diesen Prozess wird das Eis so richtig schön cremig. Am besten funktioniert das übrigens mit einer Eismaschine **mit Kompressor**. Denn dieses Gerät nimmt dir jegliche Arbeit ab – du musst lediglich den Stecker in die Steckdose stecken, die Eismasse einfüllen und auf Start klicken. In unserem **großen Guide** erfährst du, welches Modell am besten zu dir und deinen Bedürfnissen passt.

Klassiker

So sehr ich ausgefallene Eiskreationen liebe, könnte ich doch niemals ohne diese absoluten Klassiker leben: **Vanille-, Erdbeer-, Schoko- und Stracciatella-Eis**. Immer da, wenn man sie braucht, lassen sie uns niemals hängen, schmecken immer so, wie wir es erwarten und bilden die Basis für viele weitere kreative Rezepte.

Vanilleeis

Ohne viele Worte: Vanilleeis ist für viele das einzig Wahre! Damit dir der Klassiker aller Klassiker auch gebührend gelingt, solltest du in jedem Fall echte Vanilleschoten verwenden und diese sogar im Eisfond mitkochen. Pro-Tipp: Gebe 2-3 ganze Kaffeebohnen hinzu, um noch mehr Aroma herauszukitzeln. [Zum Rezept](#)



Vanilleeis

Schokoladeneis

Fun Fact: Wusstest du, dass Schokoladeneis zu den ältesten Eiscremesorten überhaupt zählt? Bis ins 17. Jahrhundert gehen die Aufzeichnungen zurück. Wir können nur sagen: Guter Geschmack setzt sich eben durch und dieses Schokoeis ist wirklich besonders ausgezeichnet. Es schmeckt nämlich genauso cremig und vollmundig wie Mousse au Chocolat. [Zum Rezept](#)

Eiscreme: 21 zart schmelzende Rezepte



Schokoladeneis

Erdbeereis

Erdbeereis ist der Klassiker unter den Fruchteissorten und muss streng genommen als Fruchtiscreme bezeichnet werden. Am besten schmeckt dieses Eis natürlich im Sommer, wenn die roten Genussbomben Saison haben. Aber auch im Winter brauchst du nicht verzichten und behilfst dir einfach mit Erdbeeren aus dem Tiefkühler. [Zum Rezept](#)



Erdbeereis

Stracciatella-Eis

In unserem klassischen Eis-Quartett darf diese Eissorte natürlich keineswegs fehlen: Stracciatella. Erfunden wurde die perfekte Verbindung zwischen Vanille- und Schokoeis in Bergamo und wir sagen grazie mille, dass wir auf diesen Genuss nicht verzichten müssen. [Zum Rezept](#)



Stracciatella-Eis

Wenn du die Grundlagen des Eismachens einmal beherrschst, kannst du deiner Kreativität freien Lauf lassen. Wie zum Beispiel mit den folgenden 17 Eiscreme-Rezepten, die dem Eiscafé deines Vertrauens waschechte Konkurrenz machen.

Klassiker Deluxe

Basilikumeis

Woran denkst du als erstes, wenn du Basilikum hörst? Pizza, Pasta, Pesto... Mit unserem Basilikumeis beweisen wir dir, dass Basilikum auch hervorragend süß kann. [Zum Rezept](#)



Basilikumeis

Haselnusseis

Unter uns gesagt: Haselnusseis ist mein absoluter Eiscreme-Liebling. In der Eisdele meines Vertrauens

Eiscreme: 21 zart schmelzende Rezepte

bestelle ich immer eine außergewöhnliche Sorte und Haselnuss – meine Basis. Wenn du Haselnusseis genauso sehr verehrst wie ich, solltest du dir dieses Rezept daher auf keinen Fall entgehen lassen. [Zum Rezept](#)



[Haselnusseis](#)

Pistazieneis

Es gibt wohl keine Sorte, die in der Eisdielenwelt so sehr polarisiert wie Pistazieneis. Die einen lieben es, die anderen ... na gut, lassen wir das. Für alle Pistazienjünger unter uns ist dieser Schmackofatz genau richtig. [Zum Rezept](#)



[Pistazieneis](#)

Pfefferminz-Eis

Baust du im Sommer auch leidenschaftlich gerne Minze auf dem Balkon an, weißt aber nicht, was du neben Limonade und Tee noch so aus diesem erfrischenden,

aber ungemein wuchernden, Gewächs kreieren sollst? Wir hätten da eine eiskalte Idee: Probier's doch mal mit köstlichem Pfefferminz-Eis. Für den extra kontrastreichen Hingucker backst du dir zusätzlich schwarze [Goth Cones](#). [Zum Rezept](#)



[Pfefferminz-Eis](#)

Schlumpf-Eis

Sagt mal, wo kommt diese Eisliebe denn her? Aus Schlumpfhausen bitte sehr ... Der Kinder-Klassiker schlechthin macht nicht nur die Kleinen unter uns glücklich, wetten? [Zum Rezept](#)



[Schlumpf-Eis](#)

Ausgefallene Eisrezepte

Apple Pie Eiscreme

Amerikanischer Klassiker neu interpretiert: Apple Pie. Als

Eiscreme: 21 zart schmelzende Rezepte

köstliche Eiscreme haben wir die Gaumenfreude zum Löffeln gern. [Zum Rezept](#)



[Apple Pie Eiscreme](#)

Blaubeer-Pancake-Eis

Noch mehr Good News aus Übersee: Dieser Eisgenuss schmeckt wie schockgefrostete Blaubeer-Pancakes und macht auch optisch einiges her. Yummy! [Zum Rezept](#)



[Blaubeer-Pancake-Eis](#)

Cookie-Dough-Eis mit Schokostückchen

Durfst du rohen Keksteig früher auch nie naschen? Dank unseres Cookie-Dough-Rezepts sind diese Zeiten ein für allemal vorbei. Wir setzen sogar noch ein Eiskrönchen oben drauf und haben den leckeren Teig mit Vanilleeis und Schokosauce gepaart. Auf die Löffel, fertig, los! [Zum Rezept](#)



[Cookie-Dough-Eis](#)

Eiscreme mit Tonkabohne

Die Tonkabohne ist ja bekanntlich das neue It-Girl unter den Gewürzen. In Südamerika werden ihr sogar magische und heilende Kräfte zugesagt. Grund genug für uns, daraus köstlichste Eiscreme zu machen, die keine Wünsche offen lässt. [Zum Rezept](#)



[Eiscreme mit Tonkabohne](#)

Erdnussbutter-Eis

Man nehme Erdnussbutter, Erdnüsse und Zartbitterschokolade – fertig ist diese gefrorene Delikatesse, die dich direkt in den Erdnussbutter-Himmel befördert. Übrigens: Mit einem [Hochleistungsmixer](#) machst du deine Erdnussbutter in Sekundenschnelle selbst. [Zum Rezept](#)

Eiscreme: 21 zart schmelzende Rezepte



Erdnussbutter-Eis

Matcha-Eiscreme mit getoasteten Kokos-Chips

Das Tolle am Eis selber machen ist doch, dass dir absolut keine Grenzen gesetzt sind. Hauptsache es schmeckt! Wie wäre es zur Alternative also mal mit Matcha-Kokos-Eis? [Zum Rezept](#)



Matcha-Eiscreme mit getoasteten Kokos-Chips

Mandel-Vanille-Eis mit Schokoladenswirl

Als eingefleischte Eisfans essen wir Eis selbstverständlich zu jeder Jahreszeit! Im Sommer darf es gerne fruchtig werden, im Winter dafür dann extra süß mit den Dessertknüllern Mandel, Vanille und Schokolade. [Zum Rezept](#)



Mandel-Vanille-Eis mit Schokoladenswirl

Popcorn-Eis mit gesalzenem Karamell

Bei dieser Genussbombe kommt der aufgepuffte Mais nicht in die Tüte sondern in die Eismaschine! Jawohl und abgerundet wird das Ganze durch eine salzige Karamellsauce. Zum Niederknien lecker und perfekt zum Binge Watching auf der Couch. Was ist nochmal Kino? [Zum Rezept](#)



Popcorn-Eis mit gesalzenem Karamell

Schwarze Sesam Eiscreme

Konnichiwa du mystische Köstlichkeit! Dieses nicht nur optische Knallerrezept hat meine Kollegin Carina nämlich aus ihrem letzten Japanurlaub mitgebracht. Dort findet man schwarze Sesam Eiscreme an jeder Straßenecke und bald hoffentlich auch in deiner Eismanufaktur zu Hause. [Zum Rezept](#)

Eiscreme: 21 zart schmelzende Rezepte



Schwarze Sesam Eiscreme



Schwarze Lakritz Eiscreme

Spekulatius-Eis

Wenn du nicht gerade in den Niederlanden wohnst, kannst du dieses Eis leider nur zur Weihnachtszeit genießen. Wobei, was heißt leider? Ist Vorfreude nicht bekanntlich die schönste Freude? [Zum Rezept](#)



Spekulatius-Eis

Zimteis

Zimt versüßt uns ja bekanntlich die kalte Jahreszeit in Form allerhand köstlicher Leckereien wie Zimtsterne, Chai Latte oder Cinnamon Rolls. Aber auch in Eis macht das Gewürz una bella figura. Diesen Genuss nehmen wir nur zu gerne mit in den Sommer. [Zum Rezept](#)



Zimteis

Schwarze Lakritz Eiscreme

Dass das kleine Schwarze immer eine gute Wahl ist, beweist diese Lakritz Eiscreme und bietet all den fruchtigen Eissorten eine willkommene, nichtfarbige Abwechslung. [Zum Rezept](#)