

24 traumhaft-leckere Rezepte für selbstgemachtes Wintereis



Ob als süßes Comfort Food für gemütliche Stunden auf dem Sofa oder als cremiges Dessert nach einem leckeren Menü – selbst wenn es draußen stürmt und schneit, Eis ist immer eine gute Idee. Also zück schon mal die Löffel, denn jetzt wird's himmlisch lecker.

Eis oder Parfait, was darf es sein?

Was ist der Unterschied?

Zu allererst liegt der **Unterschied in dem Gefriervorgang**. Eis sollte während des Frierens gerührt werden, am besten ständig. Eine Eismaschine übernimmt die Arbeit für dich und zaubert dir das cremigste Eis. Parfait - oder italienisch Semifreddo - friert stehend, das heißt, du bereitest die Grundmasse zu, füllst sie in einen Behälter und lässt das Ganze dann **frieren, ohne nochmal zu rühren**. Am leckersten wird das Parfait wenn du es vor dem Servieren 10 Minuten antauen lässt. Im Deutschen nennt man das Parfait deswegen auch Halbgefrorenes.

Gründe für Parfait

- Du hast **keine Eismaschine**? Keine Sorge, für Parfait brauchst du auch keine. Parfait hat meistens einen sehr hohen Anteil an Sahne, die du teilweise auch noch steif schlägst, bevor du sie unterhebst. So wird das Parfait auch cremig, ohne dass du ständig rühren musst. Würde man Grundmasse von Eis und Parfait ungefroren

probieren, würde man direkt schmecken, dass das Parfait sehr viel fetthaltiger ist.

- Du kannst Parfait **schichten** und so verschiedene Sorten hübsch kombinieren. Lass einfach die erste Schicht frieren, gib die nächste Schicht drauf, lass sie wieder frieren und so weiter.
- Auch Trockenobst, Nüsse oder Schokolade sehen in einem angeschnittenen Parfait einfach super schön aus.
- Weil Parfait sehr viel fester wird als frischgerührte Eiscreme, kannst du es gut **in Form schneiden oder Figuren ausstechen**. Dazu nimmst du einfach Keksausstecher. Lass die kleinen Eispralinen anschließend nochmal anfrieren. Nimm dazu einen Teller, den du zuvor schon einfrierst. So bekommst du die Eispralinen vor dem finalen Anrichten ganz einfach vom Teller. Ist der Teller noch nicht kalt genug, schmilzt das Parfait und friert dann auf dem Teller fest.
- Du kannst es **am Vorabend vorbereiten** und musst dich dann bis zum Anrichten nicht weiter um das Dessert kümmern.

Gründe für Eiscreme

- Du hast eine **Eismaschine**? Hervorragend! Dann steht deinem cremigen Eisvergnügen nichts mehr im Weg. Man kann Eis auch ohne Eismaschine herstellen, muss dann allerdings immer wieder durchrühren. Und so cremig wie in einer Eismaschine wird es dann leider doch nicht.
- Hast du auch ein Waffeleisen für Hörnchen? Wenn du dir für dein Weihnachtsdinner schon die Mühe machst und leckeres Eis für deine Gäste zubereitest, solltest du dich auch **an selbstgemachte Eiswaffeln heranwagen**. Es ist gar nicht schwer, sie schmecken um Längen besser

24 traumhaft-leckere Rezepte für selbstgemachtes Wintereis

als gekaufte und du kannst sie außerdem ganz nach deinem Geschmack aromatisieren.

- Ganz ehrlich, wie oft wurde dir schon selbstgemachtes Eis kredenzt? Wenn deine Gäste deine Küche zu ihrer neuen Lieblingseisdiele ernennen, weißt du: Cremiges, selbstgemachtes Eis ist das perfekte Dessert, wenn du Eindruck schinden willst.

Köstliches Parfait

Tannenbaumeis aus Lebkuchen-Parfait

Mach deinen Gästen ein ganz besonderes Geschenk mit diesen schönen Tannenbäumchen. Dieses Lebkuchen-Parfait ist mit Abstand das cremigste, dass du je zubereiten wirst. Und es lässt sich dank Keksausstechern auch in viele andere Formen bringen. [Zum Rezept](#)



[Tannenbaumeis aus Lebkuchen-Parfait](#)

Apfel-Zimt-Parfait

Ein Hauch von Bratapfel: Kaum eine Kombination ruft so nach winterlicher Gemütlichkeit wie Apfel und Zimt. In diesem Parfait liefern außerdem Fruchtstückchen ein leckeres Highlight. [Zum Rezept](#)



[Apfel-Zimt-Parfait](#)

Spekulatius-Parfait mit heißen Kirschen

Ein Parfait als Eisbombe, auch das ist möglich. Geschmolzene Karamellbonbons und Spekulatius-Stückchen sorgen für einen besonders weihnachtlichen Genuss. Mit den heißen Kirschen und Kekskrümmeln on top werden deine Gäste kaum widerstehen können. [Zum Rezept](#)



[Spekulatius-Parfait mit heißen Kirschen.](#) © Edel Germany

24 traumhaft-leckere Rezepte für selbstgemachtes Wintereis

GmbH, Foto: Thomas Neckermann

Double-Semifreddo mit Keksen

Dieses Semifreddo macht kalten Hund zu eiskaltem Hund. Denn zwischen den Sahne- und Schoko-Schichten haben sich ein Paar Kekse eingemogelt. So schmeckt dieses Dessert nicht nur lecker, es sieht auch noch schön aus. [Zum Rezept](#)



[Double-Semifreddo mit Keksen](#)

Semifreddo mit Kaffee und Baileys

Wer liebt nicht knackige Schokostücke im Eis? Dieses Semifreddo ist nicht nur der perfekte Stracciatellaeis-Ersatz, wenn du keine Eismaschine hast. Dank Kaffee und einem Schuss Baileys schmeckt es auch perfekt zum Espresso nach dem Essen. [Zum Rezept](#)



[Semifreddo mit Kaffee und Baileys](#)

Nougatparfait mit heißen Pflaumen

Wenn du Haselnuss magst, wirst du Nougat lieben. Dieses extra cremige Parfait wird nur getoppt durch heiße Pflaumen, die du auch mit einem Schuss Rum verfeinern kannst. Und dann noch ein paar Schokoraspel und alle sind glücklich. [Zum Rezept](#)



[Nougatparfait mit heißen Pflaumen](#)

Veganes Semifreddo mit Mandeln und Pistazien

Auch als vegane Variante wird das Semifreddo cremig - Mandelmilch und vegane Sahne machen es möglich. Etwas brauner Zucker sorgt für eine angenehme Süße und Pistazien und Mandeln sorgen für den nötigen Crunch. [Zum Rezept](#)



[Veganes Semifreddo mit Mandeln und Pistazien](#)

24 traumhaft-leckere Rezepte für selbstgemachtes Wintereis

Zimtparfait mit Preiselbeeren

Preiselbeeren kennst du nur als Beilage zu Gulasch und Braten? Dieses Parfait wird dir beweisen, dass sie auch im Dessert gut funktionieren. Dem süßen Parfait bringt die Fruchtschicht ein leicht herb-saures Gegengewicht. [Zum Rezept](#)



[Zimtparfait mit Preiselbeeren](#)

Eiscreme mit Tonkabohne

Weihnachten ist ja bekanntlich das Fest der Liebe. Und Tonkabohne bekanntlich ein Aphrodisiakum. Vor allem ist Tonkabohne aber echt lecker, manche behaupten gar, es sei das bessere Vanilleeis. [Zum Rezept](#)



[Eiscreme mit Tonkabohne](#)

Cremiges Wintereis

Eierliköreis mit Schokosplittern

Darf es was mit Schwipps sein? Dank Schokostückchen schmeckt dieses Eierliköreis wie Stracciatella - nur besser. So cremig und aromatisch bekommst du Eierliköreis in keiner Eisdiele. Und zu Weihnachten und Silvester darf es doch gern etwas Besonderes sein, oder? [Zum Rezept](#)



[Eierliköreis mit Schokosplittern](#)

Espresso-Marzipan-Eis

Das erste Anzeichen, dass es draußen langsam, aber sicher winterlich wird: Die Marzipankugeln werden im Supermarkt wieder in vorderster Reihe präsentiert. Pur ist Marzipan schon eine Wonne, aber wenn du dir daraus ein Eis bastelst ... ein Traum. Cookie-Teig sieht dagegen fast schon blass aus. Für einen herben Kontrast im Eis sorgen dann Espresso und kleine Kaffeebohnen mit Schokoladenüberzug. [Zum Rezept](#)



[Espresso-Marzipan-Eis](#)

24 traumhaft-leckere Rezepte für selbstgemachtes Wintereis

Apple Pie Eiscreme - der Liebling aus den USA

Spar dir das Backen und gib deinen Apple Pie einfach direkt ins Eis. Auf deine Gäste warten nicht nur fruchtige Apfelstückchen, sondern auch leckere Kekskrümel im Eis. Da greifen wir doch gleich zwei mal zu! [Zum Rezept](#)



[Apple Pie Eiscreme - der Liebling aus den USA](#)

Guinness Eis mit Schokoladen-Honig-Sauce

Alkohol im Eis, schön und gut. Aber Guinness-Bier?! Wenn du erstmal ein Löffelchen probiert hast, wirst du diesem Eis nicht mehr widerstehen können. Dafür sorgt die Harmonie zwischen Eis und der leckeren Schokosauce, die du im Handumdrehen gezaubert hast. [Zum Rezept](#)



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

Cremiges Weihnachtseis mit Spekulatius

Wohl kein Keks der Welt weckt in dir so viele weihnachtliche Gefühle wie Spekulatius - doch so

eine Keks-Packung ist meist recht schnell weg geknabbert. Wenn du dir den Spekulatius-Geschmack mal so richtig auf der Zunge zergehen lassen möchtest: Mach Eis draus! [Zum Rezept](#)



[Cremiges Weihnachtseis mit Spekulatius](#)

Apfel-Zimt-Eis

Was darf im Winter ebenfalls nicht fehlen? Der Bratapfel. Ein wenig abgewandelt und fein püriert lässt sich der gut gewürzte Apfel außerdem wunderbar in ein Eis verwandeln. Statt mit einem Berg von Zucker wartet das fruchtige Eis übrigens mit der feinen Süße von Ahornsirup auf. Gehackte Haselnüsse sorgen für ein wenig Crunch und leichte Röstaromen. [Zum Rezept](#)



[Apfel-Zimt-Eis](#)

Winterliches Weihnachtseis mit Glühwein

Alle Gewürze, die du im Glühwein liebst und ja - auch ein

24 traumhaft-leckere Rezepte für selbstgemachtes Wintereis

Schuss Rotwein findest du in diesem cremigen Eis. Da wird der Gang auf den Weihnachtsmarkt überflüssig und du kannst dich lieber mit deinen Lieben auf dem Sofa einmummeln. [Zum Rezept](#)



[Winterliches Weihnachtseis mit Glühwein](#)

Cremiges Paleo Mandel-Eis

Auch für Clean Eater und Paleo-Fans gibt es in der dunklen Jahreszeit einen Lichtblick: Dieses Mandeleis wird dank Banane und Mandelmus cremig, Ahornsirup sorgt für die Süße und Vanille und Zimt lassen ein Gefühl von Weihnachten aufkommen. [Zum Rezept](#)



[Cremiges Paleo Mandel-Eis](#)

Birnen-Karamell-Eis

Du bist eher der Birnentyp? Auch mit deinem Lieblingsobst lässt sich ein herrliches, cremiges Eis zaubern. Der heimliche Star ist aber die Karamellsauce.

Mit leichter Zimtnote ist sie sahnig, cremig, süß und das Tüpfelchen auf dem i (und ja, auch das Quäntchen Salz ist mit dabei). [Zum Rezept](#)



[Birnen-Karamell-Eis](#)

Walnuss-Whiskey-Eis

Eine Kugel Eis mit Schuss, bitte! Gern geschehen: Süßes Sahneeis, karamellisierte und mit Zimt gewürzte Walnüsse und charakterstarker Whisky warten nur darauf, von dir vernascht zu werden. [Zum Rezept](#)



[Walnuss-Whiskey-Eis](#)

Rum-Rosinen-Eis mit Karamellsauce

Bleiben wir direkt beim Alkohol: Was in Glühwein und Grog funktioniert, kann auch im Eis nicht schaden. Dazu ein paar Rosinen und eine süße Karamellsauce und dir wird warm ums Herz. [Zum Rezept](#)

24 traumhaft-leckere Rezepte für selbstgemachtes Wintereis



Rum-Rosinen-Eis mit Karamellsauce

Schoko-Haselnuss-Eis

Eine Eisrunde ohne ein ordentliches Schokoladeneis ist keine Eisrunde. Und diese kleine Sünde hat wirklich ordentlich Schokolade im Gepäck. Wir sprechen von Bitterschokolade plus Kakao PLUS Nuss-Nougat-Creme. Oh ja, darin möchte man ein Schokoladenbad nehmen. Vielleicht solltest du dir aber lieber einen Löffel schnappen und es in vollen Zügen genießen. [Zum Rezept](#)



Schoko-Haselnuss-Eis

Mandel-Vanille-Eis mit Schokoladenswirl

Falls du dich nicht zwischen den Klassikern Vanille und Schokolade entscheiden kannst, dann mach aus 2 einfach 1. Die Basis bildet ein süßes Vanilleeis mit gerösteten Mandeln. Und damit das Ganze erstens noch besser schmeckt und zweitens noch hübscher aussieht, wird der Creme eine dunkle Schokoladensauce untergezogen. [Zum](#)

Rezept



Mandel-Vanille-Eis mit Schokoladenswirl

Amaretto-Mohn-Eis

Du könntest dir natürlich auch ein Gläschen Amaretto pur gönnen. Aber das kann ja jeder. Spannender wird's, wenn du dir daraus ein leckeres Eis machst. Mit Mohn zum Beispiel. Nussiger Amaretto, die leichte Bitternote vom Mohn und dazu die warmen Aromen von Mandel- und Vanille-Extrakt – klingt nach einem wunderbar köstlichen Eis-Experiment. [Zum Rezept](#)



Amaretto-Mohn-Eis

Erdnussbutter-Eis

Zum Schluss wird es noch einmal dekadent. Erdnussbutter aufs Brot ... das ist Schnee von gestern. Aus der Nusscreme lässt sich ein herrliches Eis zusammenrühren. Aber natürlich nur mit der Erdnussbutter mit Stückchen,

24 traumhaft-leckere Rezepte für selbstgemachtes Wintereis

versteht sich. Ein wenig Crunch darf es ja ruhig sein. [Zum Rezept](#)



[Erdnussbutter-Eis](#)