

Eismaschine Elli im Test: Bloggerin Fräulein Sommerfelds süße Eisexperimente



Endlich! Der kalte Winter liegt hinter uns und den Frühling mit seinen wärmenden Sonnenstrahlen kann man in den ersten Märztagen schon richtig fühlen. Die warmen Temperaturen und der Sonnenschein machen dann wieder richtig Lust auf ein leckeres Eis. Egal, ob ein fruchtiges Sorbet, ein cremiges Schokoladeneis oder vielleicht doch ein Frozen Joghurt. Am liebsten noch selbstgemacht, damit man auch genau die Zutaten kennt und zu 100% den eigenen Geschmack trifft - das wäre es doch! Aber ist das nicht zu schwierig - zu aufwendig?

Ich habe für euch die Eismaschine Elli – die neue Eismaschine von Springlane – auf Herz und Nieren getestet und ich kann euch schon jetzt verraten, es ist kinderleicht und das Experimentieren macht eine Menge Spaß.

Erster Eindruck vom Design

Eins nach dem anderen:

Elli ist die kleine Schwester der Eismaschinen Emma und Elisa - diese Beschreibung vermittelte mir den Eindruck, das Elli eine kleine, leichte Maschine ist. Als der Paketbote mir dann ein großes, knapp 10 kg schweres Paket überreichte, staunte ich nicht schlecht. Aber ja, die Technik braucht seinen Platz und hat natürlich auch ihr Gewicht.

Und das Gehäuse versteckt die Technik wirklich gut und lässt die Maschine sehr hübsch und hochwertig aussehen.

Schön schlicht, edel, klare Formen, die Farbkombi Weiß und gebürsteter Edelstahl gefällt mir wirklich gut. Die LED-Anzeige fügt sich schön unauffällig in das Gesamtbild ein. Die Verarbeitung der Maschine und der Einzelteile ist wirklich hervorragend. Eine Maschine, die gerne in meine Küche einziehen darf und die man gerne seinen Gästen zeigen möchte.



Ellis Design: schlicht und edel. © Ina Sommerfeld | Fräulein Sommerfeld

Ausstattung und Zubehör

Elli setzt sich aus folgenden Teilen zusammen:

- Der Eismaschine und dem **entnehmbaren Eisbehälter**. Der Eisbehälter hat ein maximal befüllbares Fassungsvermögen von 800 ml die dann 1,2 Liter Eis ergeben.
- Einem Mixstab aus festem Kunststoff.
- Dem transparenten **Deckel mit einer Öffnung**, die es einem ermöglicht nach und nach Zutaten hinzuzufügen.
- Ein **Messbecher**, ein weißer **Eisspatel** aus festem Kunststoff, ein **Rezeptheft** sowie die **Bedienungsanleitung** sind ebenfalls enthalten.

Handhabung und Eisherstellung

Die Handhabung ist wirklich kinderleicht und Elli erklärt

Eismaschine Elli im Test: Bloggerin Fräulein Sommerfelds süße Eisexperimente

sich schon fast von alleine. Im ersten Schritt bereitet man die Masse vor, die später durch Elli zu Eis wird. Diese Masse gibt man in den Eisbehälter, lässt ihn in der dafür vorgesehenen Mulde einrasten, setzt den Mixstab in den Eisbehälter und verschließt das Ganze mit dem transparenten Deckel.

Dann steckt man Elli ein, das Display leuchtet auf. Im Anschluss drückt man den Start-Button - das Display leuchtet erneut auf, ebenso die Zeiteinstellung. Mit dem Drehknopf kann man die gewünschte Dauer einstellen. Drückt man die Start/Pause-Taste beginnt Elli die Zubereitung des Eises.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton - Elli gibt dir Bescheid, dass das Eis nun fertig ist.

Wenn man den Eisbehälter nicht gleich aus der Maschine nimmt, beginnt eine **automatische Kühlfunktion** - für mindestens eine Stunde.

Bevor man den Eisbehälter entnimmt, drückt man die Power-Taste und steckt Elli dann aus. Man entnimmt den Eisbehälter aus der Mulde, nimmt den Deckel ab, zieht den Mixstab aus dem Eis und entnimmt dann vorsichtig das Eis, am besten mit einem Silikonschaber, aus dem Eisbehälter. Und das war es schon!



Praktisches Zubehör: Der Eisspatel ist direkt dabei. © Ina Sommerfeld | Fräulein Sommerfeld

Dadurch, dass Elli mit wenigen Buttons auskommt, ist die Bedienung wirklich kinderleicht und selbsterklärend.

Da ich vor Elli noch nie ein Eis mit einer Eismaschine hergestellt habe, war ich **sehr positiv überrascht**, wie

einfach und schnell man ein leckeres, cremiges Eis, ganz nach seinem eigenen Geschmack zubereiten kann. Mit einer eigenen Eismaschine sind die Möglichkeiten so vielfältig. Egal ob ein cremiges Eis, ein fruchtiges Sorbet oder ein Frozen Joghurt. Mit etwas Kreativität lassen sich so viele unterschiedliche Varianten kreieren.

Allerdings finde ich, dass man das Eis direkt nach der Herstellung auch verspeisen sollte - dann ist die Konsistenz, die Cremigkeit, der Geschmack perfekt. Stellt man es nach der Herstellung noch ins Gefrierfach, wird es doch sehr hart und kristallig.



Selbstgemacht mit Elli: Beeren-Mascarpone-Eis mit Amarettini © Fräulein Sommerfeld

Reinigung

Das Reinigen von Geräten gehört nicht wirklich zu meinen Lieblingsaufgaben - ich arbeite lieber damit. Doch bei Elli war bzw. ist das anders. Sie lässt sich wirklich **super einfach reinigen**. Der Eisbehälter ist schnell abgewaschen,

Eismaschine Elli im Test: Bloggerin Fräulein Sommerfelds süße Eisexperimente

die Maschine an sich kann man gut mit einem feuchten Tuch abwischen, wobei bei der Eisherstellung normalerweise wenig bis gar nichts daneben geht. Der Spatel, der Mixstab und der Messbecher lassen sich nahezu problemlos abspülen.

Fazit

Wer den Bericht nun von Anfang bis Ende gelesen hat, wird bemerkt haben, dass Elli einen Fan mehr hat. Sie sieht hübsch aus, sie macht unheimlich leckeres Eis, sie ist einfach zu bedienen, sie lässt sich leicht reinigen - was will man mehr? Einen Punkt hätte ich da noch: Wenn Elli während der Eisherstellung etwas leiser wäre, wäre sie perfekt.

Mein Fazit zusammengefasst:

Elli - die kleine Schwester der Springlane Eismaschinenserie - punktet mit ihrem schicken Aussehen, ihrer kinderleichten Bedienbarkeit und natürlich einem fantastischen Eis, das den Eisdielen in diesem Sommer sicherlich Konkurrenz machen wird!

Für den Test hat Springlane der Autorin ein Produktmuster zur Verfügung gestellt. Die im Beitrag wiedergegebene Meinung ist die subjektive Meinung der Autorin.