

Eismaschine Emma von Springlane – Foodbloggerin trickytine hat sie getestet



Leckeres Eis, Frozen Joghurt, Sorbet ... wem läuft da nicht das Wasser im Mund zusammen? Wer nicht bis zum nächsten heißen Sommer warten möchte, um feines Eis zu genießen, der holt sich die Eisdiele einfach nach Hause – in Form der **eigenen Eismaschine**! Cremige Eissorten, selbst hergestellt? Geht das denn?

Das habe ich getestet, und zwar mit Emma, der neuen Eismaschine von Springlane.

Erster Eindruck der Maschine und Verarbeitung

Schick ist sie, die Emma! Matt **gebürsteter Edelstahl**, ein blau **leuchtendes Display**, klare und **übersichtliche Bedienungsfunktionen** mit vier Knöpfen, mit denen sich das Gerät ein- und ausschalten sowie die Zeit einstellen lässt. Zudem ist sie **recht kompakt** und nicht allzu wuchtig, und passt mit ihren Maßen von 39 x 22 x 23 cm gut auf die Arbeitsplatte in der Küche. Der Eisbehälter lässt sich leicht einsetzen, Handhabung und Eisherstellung sind in der beigelegten Gebrauchsanleitung verständlich erklärt und die Bedienung selbst gestaltet sich recht intuitiv.



Emma in ganzer Pracht: großer Eisbehälter, beleuchtetes Display und übersichtliches Bedienfeld © Christine Garcia Urbina | trickytine

Einzelteile und Reinigung

Die Eismaschine Emma kommt mit einer überschaubaren Anzahl von Einzelteilen daher:

- die Eismaschine mit Kompressor
- ein an einem Henkel entnehmbarer Eisbehälter mit einer Füllmenge von 1,5 Litern (dies entspricht einer maximalen Eismenge von 1 Liter)
- ein Mixstab aus weißem, festen Kunststoff
- ein transparenter Deckel mit abnehmbarer

Eismaschine Emma von Springlane – Foodbloggerin trickytine hat sie getestet

Einfüllöffnung

- ein kleiner Messbecher aus Plastik
- und ein kleiner Spatel aus Plastik – zum Entnehmen der fertigen Eiscreme aus dem Eisbehälter



Alle Zubehörteile lassen sich schnell und einfach aus der Maschine entnehmen © Christine Garcia Urbina | trickytine

Alle Einzelteile sollten von Hand gespült werden. Das Edelstahlgehäuse lässt sich gut mit einem nassen Lappen abwischen und reinigen. Zudem erhält man eine Bedienungsanweisung und **schöne Rezeptideen** für die Herstellung von Eis, Sorbets, Frozen Joghurt und Softeis.

Die Handhabung

Bei der Herstellung der Lieblingeiscreme schaltet man Emma einfach ein, sie ist automatisch auf 60 Minuten voreingestellt. Diese Voreinstellung kann man belassen oder durch die TIME-Tasten mit -/+ auf die gewünschte Laufzeit einstellen. Dann setzt man den Eisbehälter und

den Mixstab ein und füllt die vorbereitete Eismasse in den Eisbehälter ein – hierbei sollte beachtet werden, dass der Behälter nur zu maximal 2/3 gefüllt wird, da sich das Eis beim Gefrieren noch ausdehnt. Dann setzt man den Deckel auf und dreht ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.



Der integrierte Kompressor sorgt schon nach 30 Minuten für gefrorenes Eis © Christine Garcia Urbina | trickytine

Mit dem Bestätigen des START-Knopfs fängt nun die Eismaschine mit dem Gefrieren und Rühren an. Dabei sieht man auf dem Display, wie sich die Kühltemperatur schrittweise senkt, auf maximal -35 °C. Den Gefriervorgang kann man dabei durch den transparenten Deckel beobachten. Anfangs lässt sich die Eismasse noch leicht vom Mixstab durchrühren, mit der Zeit wird sie dann fester und kompakter. Sobald das Eis fest genug ist, stoppt der Mixstab automatisch mit der Drehbewegung – dies passiert auch, wenn die voreingestellten 60 Minuten noch nicht abgelaufen sind. Dann kann man die Eiscreme mit dem Spatel aus dem Behälter entnehmen. Der Eisbehälter selber lässt sich direkt nach dem Gefriervorgang oft nicht entnehmen, da er angefroren ist – sobald er bei ausgeschaltetem Gerät und Zimmertemperatur etwas angetaut ist, kann man ihn aus der Eismaschine nehmen.

Die Eismaschine schaltet nach der Eisherstellung automatisch die Nachkühlfunktion mit 60 Minuten ein, sodass das Eis entweder noch fester frieren kann oder die Konsistenz behält. Diese Zeit lässt sich auch durch den TIME-Schalter mit -/+ anpassen.

Eismaschine Emma von Springlane – Foodbloggerin trickytine hat sie getestet



Im Nullkommanix zubereitet: cremiger Frozen Berry Joghurt © Christine Garcia Urbina | trickytine

Herstellung von Eis, Sorbet und Frozen Joghurt

Um Emma zu testen, habe ich Folgendes hergestellt:

- [Frozen Berry Joghurt](#)
- [Tonka-Eiscreme](#)
- [Zitronen-Basilikum-Sorbet](#)

Alle drei Rezepte habe ich dem beiliegenden Heft von Springlane entnommen und ein wenig angepasst bzw. verändert.



Süße Verführung im Doppelpack: Tonka-Eis und Zitronen-Basilikum-Sorbet © Christine Garcia Urbina | trickytine

Alle Eismassen waren mit den Rezepten rasch hergestellt und innerhalb von ca. 20-45 Minuten von Emma zu Eis gefroren. Dabei ist festzuhalten: Je kälter die Eismasse selbst ist, desto schneller geht der Gefriervorgang in der Springlane Eismaschine. Dies habe ich beim Frozen Joghurt festgestellt, zu dem ich gefrorene Beeren mit Joghurt vermischt habe. Der Frozen Joghurt war innerhalb von 20 Minuten in der Eismaschine fertig. Durch den ständigen Rührvorgang mit dem Mixstab wird das Eis kaum kristallin und je mehr Sahne, Ei oder Eiweiß man verwendet, desto cremiger ist die Textur.

Mein Fazit zu der Eismaschine Emma

Die Eismaschine Emma ist ein tolles Gerät, um im Handumdrehen frische Eissorten und Sorbets selbst herzustellen. Der einzige Störpunkt für mich war die Geräusentwicklung, sie ist bei der Herstellung der Eissorten und beim Gefrier- und Rührvorgang doch recht laut. Die Handhabung ist dafür aber kinderleicht und intuitiv und die Reinigung der Einzelteile nicht allzu aufwendig. Das hochwertige Design und die gute Verarbeitung machen sie zudem zu einem schönen Hingucker in der Küche.

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

Eismaschine Emma von Springlane – Foodbloggerin trickytine hat sie getestet

Emma im Test bei anderen Foodbloggern