

CHRISTINA RICHON

Eis & Sorbets selbst gemacht

Einfache Rezepte für Milcheis, Parfaits und Eis am Stiel



G|U

004 SERVICE

005 *Die kleine Eisschule*

007 *Nützliche Helfer für die Eiszubereitung*

009 *Beste Zutaten für die hauseigene Gelateria*

011 *Küchentechnik für eiskalten Genuss*

012 *Eis plus: Saucen, Waffeln & Co.*

124 *Register*

128 *Impressum*



017 DIE KLASSIKER

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 019 Milch- und Cremeeis | 040 Eis am Stiel |
| 029 Sahne-Joghurt-Eis | 043 Cremeeis mit Beeren |
| 031 Milcheis mit Nuss | 045 Sahne-Quarkeis |
| 035 Parfait | 047 Granité |
| 039 Joghurteis | 049 Milcheis mit Honig |

051 DIE FRUCHTIGEN

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 053 Eis plus Waffel | 071 Laktosefreier Eisgenuss |
| 055 Fruchtsorbets | 075 Milcheis im Asia-Style |
| 069 Parfait mit Clementinen | |

077 DIE EXTRAVAGANTEN

- | | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| 079 Mit Whisky und Beeren | 089 Mit Gewürzen aus aller Welt |
| 081 Mit Orangenblüten | 099 Mit Fruchtsaucen |
| 083 Mit exotischen Früchten | 103 Prickelnder Eisgenuss |
| 087 Granité | |

105 EISDESSERTS VOM FEINSTEN

- | | |
|--------------------|----------------------|
| 107 Eisiger Kuchen | 119 Eis-Soufflé |
| 113 Eistorte | 121 Eisspezialitäten |
| 115 Eistörtchen | |



Allerfeinstes Vanilleeis

Everybody's Darling!

Zubereitung: ca. 25 Min. | Kühlen: ca. 12 Std. | Gefrieren: ca. 40 Min. | Pro Portion: ca. 280 kcal

Für 6 Portionen (ca. 650 g)

1 Tahiti-Vanilleschote
200 ml Vollmilch
300 g Sahne
4 Eigelb (Größe M)
90 g Zucker

Außerdem:

Eismaschine
Waffelhörnchen (selbst
gemacht, siehe S. 14 oder
gekauft, nach Belieben)

Clever aromatisieren

Für das gewisse Etwas im Vanilleeis sorgt frischer **Lorbeer**. Die ätherischen Öle des Lorbeers heben das Vanillearoma subtil hervor. Dazu ein frisches Lorbeerblatt mit der Vanillesahne aufkochen, 5 Min. köcheln, dann 10 Min. ziehen lassen, das Lorbeerblatt entfernen und wie oben beschrieben weiter verfahren.

- 1 Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Die Milch und die Sahne mit Vanillemark und -schote in einen Topf geben. Die Vanillesahne unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Beiseitestellen.
- 2 Die Eigelbe mit dem Zucker in einer hitzebeständigen Rührschüssel mit einem Schneebesen gut verrühren. Die heiße Vanillesahne unter ständigem Rühren in die Eigelbmischung gießen. Über dem heißen Wasserbad (siehe Seite 11) mit dem Schneebesen in ca. 10 Min. cremig aufschlagen. Die Masse in eine kalte Schüssel gießen. Auf ein kaltes Wasserbad setzen (siehe Seite 11) und ca. 10 Min. weiterrühren. Abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- 3 Die Eismischung aus dem Kühlschrank nehmen und die Vanilleschote entfernen. Die Eismasse in die Eismaschine füllen und in ca. 40 Min. cremig fest gefrieren lassen. Das Vanilleeis mit einem Gummispatel aus der Maschine schaben, sofort auf Schälchen oder Waffelhörnchen verteilen und servieren. Oder das Eis in einer Gefrierbox mit Deckel tiefkühlen.



Erdnusseis mit Schokolade

Genuss american style

Zubereitung: ca. 30 Min. | Kühlen: ca. 1 Std. | Gefrieren: ca. 40 Min. | Pro Portion: ca. 405 kcal

Für 6 Portionen (ca. 750 g)

½ Vanilleschote
400 ml Vollmilch
125 g Sahne
4 Eigelb (Größe M)
90 g Zucker
3 EL Erdnussbutter
100 g Zartbitterschokolade
(70 % Kakao)
2 EL gesalzene Erdnüsse

Außerdem:

Eismaschine

- 1 Die halbe Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Die Milch und die Sahne mit dem Vanillemark und der -schote in einen Topf geben. Die Vanillesahne unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Die Vanilleschote entfernen und den Topf von der Herdplatte nehmen.
- 2 Die Eigelbe mit dem Zucker in einer hitzebeständigen Rührschüssel mit einem Schneebesen gut verrühren. Die heiße Vanillesahne unter ständigem Rühren in die Eigelbmischung gießen. Über dem heißen Wasserbad (siehe Seite 11) mit dem Schneebesen in ca. 10 Min. cremig aufschlagen. Die Masse in eine kalte Schüssel gießen. Auf ein kaltes Wasserbad (siehe Seite 11) setzen und ca. 10 Min. weiterrühren. Die Erdnussbutter gut unterrühren und das Ganze zugedeckt ca. 1 Std. kalt stellen.
- 3 Die Eismasse in die Eismaschine füllen und in ca. 40 Min. cremig fest gefrieren lassen. Inzwischen die Schokolade hacken und in einem kleinen Topf über dem heißen Wasserbad (siehe Seite 11) schmelzen. Die Erdnüsse fein hacken. Das Erdnusseis portionieren und die geschmolzene Schokolade mithilfe eines Löffels in dünnen Fäden auf dem Eis verteilen. Sofort mit den gehackten Erdnüssen bestreuen und servieren.



Ananassorbet

Sonne im Glas

Zubereitung: ca. 25 Min. | Kühlen: ca. 1 Std. | Gefrieren: ca. 50 Min. | Pro Portion: ca. 150 kcal

Für 8 Portionen

1 Ananas (ca. 1,1 kg)
75 g Zucker
4 EL Zitronensaft
150 ml Ananassaft
50 g Invertzucker (siehe S. 9)

Außerdem:

Eismaschine

- 1 Die Ananas schälen. Den harten Strunk und die braunen Augen herausschneiden. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Es sollten ca. 520 g Ananaswürfel sein. Die Ananaswürfel mit dem Zucker, dem Zitronensaft und 150 ml Wasser in einen Topf geben. Aufkochen lassen, umrühren und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen.
- 2 Die Mischung mit dem Pürierstab im Topf glatt pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Ca. 1 Std. zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
- 3 Den Ananassaft und den Invertzucker unter das Ananaspüree rühren. Die Sorbetmasse in die Eismaschine füllen und in ca. 50 Min. cremig fest gefrieren lassen.
- 4 Das fertige Sorbet mit einem stabilen Eisportionierer in Kugeln aus der Maschine schaben. Sofort auf Gläser verteilen und servieren oder in einer Gefrierbox mit Deckel tiefkühlen.

Clever variieren

Besonders aromatisch ist auch ein **Ananas-Basilikum-Sorbet**. Dafür 10 große, fein geschnittene Basilikumblätter unter das fertige Ananaspüree mischen. Dann wie oben beschrieben in der Eismaschine cremig fest gefrieren lassen. Für eine exotische Note den Zitronensaft durch Limettensaft ersetzen und außerdem die fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette unter die Sorbetmasse mischen.

Eis & Sorbets selbst gemacht



Sommerfeeling das ganze Jahr! Mit zart-schmelzenden Eis-Klassikern, extravagant-neuen Eiskreationen und unwiderstehlichen Eisdesserts stellen Sie jede Gelateria glatt in den Schatten. 70 Lieblingsrezepte für cremiges Milcheis, Frozen Yogurt, Eis am Stiel oder fruchtig-frische Sorbets.

Als krönende Extras: gästefine Saucen, knusprige Toppings und selbst gemachte Waffeln für den perfekten Eisgenuss.

Einfach clever und gleich zu Beginn:

Kleine Eisschule, Küchentechnik und beste Zutaten mit tollen Tipps und Tricks sowie genaue Schritt-für-Schritt-Anleitungen für die coole Eisdiele daheim.

WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-3782-1



9 783833 837821

€ 9,99 [D]
€10,30 [A]

www.gu.de

GU