Kreisjugendring
Bamberg-Land
des Bayerischen Jugendrings K.d.Ö.R.

EIS SELBER MACHEN

mit einer Eismaschine

GRUNDSÄTZLICH

Der KJR verleiht eine Eismaschine vom Typ Unold 48880 Profi Plus. Mit ihr kann man in ca. 45 Minuten bis zu 2,5l Speiseeis herstellen.

Ein Eis braucht eigentlich nicht mehr als 4 Zutaten:

- Sahne/Milch
- Ei
- Zucker
- Geschmacksstoffe wie Kakao, Vanille, Früchte...

Durch diese Beschränkung schmeckt es hervorragend, wird aber in einem Standardeisschrank (in der Regel -18 Grad) härter als gekauftes Eis, das mit verschiedenen Zusatzstoffen auch bei niedrigen Temperaturen cremig bleibt.

Die ideale Temperatur für Speiseeis ist ca. -10 Grad.

Grundzutaten ersetzen

Ei, Zucker und Fett sind dafür verantwortlich, dass die Masse geschmeidig bleibt und sich weniger Eiskristalle bilden. Sie zu ersetzen ist nicht immer einfach.

Statt Ei kann z.B. die Zugabe von Johannisbrotkernmehl (gemahlene Samen des Johannisbrotbaumes) die gewünschte Cremigkeit erzeugen.

Faustformel: pro Ei ca. 1g Johannisbrotkernmehl.

Zucker durch Süßstoff zu ersetzen ist schwierig, da Süßstoff die Kristallisation von Flüssigkeiten nicht so beeinfluss. Alternativen wie Bananen, Honig, Sirup oder

Agavendicksaft funktionieren, sind aber letztendlich nur andere Formen von Zucker.

Es kann sinnvoll sein, verschiedene Zuckerarten zu mischen, da sich das positiv auf die Cremigkeit auswirkt.

Bei veganen Alternativen zu Milchprodukten muss man etwas experimentieren, weil sie z.T. ein anderes Verhältnis von Eiweiß und Fett haben und auch der Geschmack unterschiedlich ist.

Verwendung von Ei

Es gibt jede Menge guter Eisrezepte im Internet oder auch in der Bedienungsanleitung zur Eismaschine.

Oft wird in diesen frisches Ei verwendet, das der Masse roh zugegeben wird. Für die Jugendarbeit ist das wegen der Salmonellengefahr nicht empfehlenswert!

Ich empfehle, die Eier mit der Milch/Sahne zusammen ca. 5 Minuten bei 70-75 Grad unter ständigem Rühren zu erhitzen. In der Regel macht man das über einem Wasserbad (simmern), es funktioniert aber auch gut mit einem Induktionsherd.

Der Vorgang ist insofern etwas schwierig, da Ei bei zu hoher Temperatur stockt und Flocken bildet. Wenn das passiert kann man versuchen die Masse zu retten, indem man sie im Standmixer auf höchster Stufe mixt oder zur Not dann noch durch ein Sieb streicht.

SCHNELLES SCHOKOEIS OHNE EI

(ergibt ca.1 l Eis)

- 550 ml Milch
- 146 g Zucker
- 70 g Kakao
- 1g Salz
- 3 g Johannisbrotkernmehl

Alle Zutaten im Standmixer vermischen und in die Eismaschine geben.

Das Eis wird sehr dunkelschokoladig. Wem das zu herb ist kann weniger Kakao verwenden und evtl. etwas Sahne oder Mascarpone zugeben.

CREMIGES VANILLEEIS MIT EI

(ergibt ca.1 l Eis)

- 4 Eier
- 90 g Zucker
- 30 g Sirup (z.B. Ahorn, Agave, Reis,...)
- 250 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 1 g Salz
- 1 Vanilleschote oder Vanillepulver

Die Eier zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen. Milch, Sahne und Vanille erhitzen (nicht kochen) und in dünnem Strahl in die Eiermasse gießen (rühren!).

Die ganze Masse in einem Topf im Wasserbad oder auf der Induktionsplatte langsam auf ca. 70 Grad erhitzen. Dabei ständig rühren und mit dem Thermometer kontrollieren. Mehrere Minuten so erhitzen, die Masse dickt dann ein.

Abkühlen lassen und in die Eismaschine geben.

In vielen Rezepten wird nur das Eigelb verwendet. Die Masse wird dann noch cremiger.

Da man aber für die Eiweiße dann keine Verwendung mehr hat, nehme ich meistens das ganze Ei.

ERDBEERSORBET

(ergibt ca.1 l Eis)

- 500 g frische Erdbeeren
- 125 ml Wasser oder Apfelsaft
- 100 g Zucker (bei Apfelsaft weniger)
- Evtl. etwas Zitronensaft

Wasser mit dem Zucker ein paar Minuten zu Sirup kochen.

Erdbeeren im Standmixer pürieren und Sirup zugeben.

Mit Zitronensaft abschmecken und abkülen lassen.

In der Eismaschine zubereiten.

Man kann die Masse auch ohne Erhitzen zubereiten. Dann statt Kristallzucker Puderzucker oder Sirup verwenden und direkt in das Erdbeerpüree geben.

Oft wird für Sorbets auch Eischnee verwendet. Wenn man zu viel davon verwendet wird das Eis allerdings schnell schaumig, weswegen ich ihn meist weglasse.

LINKTIPPS

https://www.eis-selbermachen.de

https://www.eis-machen.de

https://www.eisselbermachen.info

https://www.kochtrotz.de/selbstgemachtes-eis-zu-hart-diese-tricks-helfen/

KJR Bamberg-Land
Ludwigstraße 25
96052 Bamberg

Tel.: 0951/ 85 764

Netz: www.kjr-bamberg-land.de