SELBSTGEMACHTES CREMIGES FRUCHTEIS



Hallo meine Lieben,

endlich kommt der Sommer und endlich kommt die Eis-Saison. Ihr habt alle darauf gewartet, aber ich wollte euch einfach das beste und leckerste Eisrezept vorstellen! Entschieden habe ich mich für eine fruchtige Variante: für ein cremiges Fruchteis mit Erdbeer. Natürlich könnt ihr die Erdbeeren durch andere Früchte oder Obstsorten austauschen. Sehr gut schmecken mir folgende Sorten: Banane, Birne, Himbeere, Kirsche, Aprikose, Pfirsich. Natürlich könnt ihr hierbei jede Sorte herstellen, die euch am besten schmeckt.

Dieses Video ist auch nur der erste Teil meiner Eis-Reihe. Nächste Woche werde ich euch nämlich ein Eisrezept zeigen, welches so schmeckt wie der McFlurry bei McDonalds und das leckere Eis bei Burger King! Bei diesem Eis wird das Ei auch nicht roh verwendet, sondern wird leicht gegart.
Aber dazu komme ich dann nächste Woche.

Ich dachte früher immer, dass die Eisproduktion aufwendig und kompliziert sei. Das ist sie aber gar nicht. Sobald man seine Eiscrememasse hergestellt hat, erledigen die Maschinen (Eismaschine oder Gefrierfach) die restliche Arbeit für uns und wir können uns fast entspannt hinsetzen und warten. Natürlich ist das Warten das Schlimmste an der Eisherstellung.

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZUBEREITUNG

Die Früchte pürieren. Eigelbe, Salz und Puderzucker hinzufügen und vermixen. Sahne und Milch zufügen und ein letztes mal mixen. Das geht am besten mit einem leistungsstarken Mixer, es geht aber genau so gut mit einem Pürierstab. Wenn ihr die Kerne nicht dabei haben wollt, solltet ihr das Fruchtmus zuerst durch einen Sieb passieren. Ich finde aber, dass sie dazu gehören

Diese Mischung gebe ich in meine Eismaschine, die ich auf Stufe 1 (Kitchenaid) etwa 45 Minuten rühren lasse. Danach stelle ich das Eis ins Gefrierfach, wo es einige Tage haltbar ist. Zu lange würde ich es nicht aufbewahren, da es eventuell zu fest werden könnte – dieses Problem kennen wir aber gar nicht, bei uns wird das Eis immer zu schnell gegessen

Wenn ihr keine Eismaschine habt, dann gebt ihr die Mischung in eine große Schüssel und stellt sie ins Gefrierfach bis die Creme etwa 1 cm am Rand gefroren ist. Anschließend verrühre ich das Eis mit einem Schneebesen zu einer glatten Creme und stelle die Schüssel wieder ins Gefrierfach bis sich wieder ein Rand von 1 cm gebildet hat. Diesen Vorgang wiederhole ich so lange, bis das Eis komplett gefroren und cremig ist. Dieser Vorgang kann einige Stunden dauern..

Natürlich fragt sich der ein oder andere bestimmt, wieso ich das Eis nicht einfach hinein stellen und frieren lassen kann? Ganz einfach: wenn ihr das Eis nicht rührt, dann bilden sich große Eiskristalle im Eis und das Eis wird nicht cremig, sondern eher hart. Durch das ständige Rühren zerkleinert ihr die Eiskristalle und euer Eis wird richtig cremig und zergeht auf der Zunge!

Wer sich im Sommer gerne jeden Tag ein selbst gemachtes Eis gönnen möchte, dem empfehle ich eine Eismaschine, weil das viel unkomplizierter und schneller geht. Außerdem ist das Eis NOCH cremiger.

Wenn ihr allerdings nur ab und zu in den Genuss von selbst gemachtem Eis kommen

ZUTATEN:

- [ ] **200 ml** Sahne
- [ ] **200 ml** Milch
- [ ] **250 g** Früchte (nicht gefroren!)
- [ ] **130 g** Puderzucker (evtl. mehr oder weniger, je nach Süße der Früchte)
- [ ] **2** Eigelbe
- [ ] **1 Pr.** Salz

1-MINUTE-EIS:

- [ ] **300 g** TK-Obst (z. B. Früchte)
- [ ] **80 g** Puderzucker
- [ ] **200 g** Sahne oder Joghurt, Creme Fraiche, etc.

wollt, dann reicht vollkommen die Methode ohne Eismaschine

1-MINUTE-EIS

Dieses Eis ist wirklich SUPER schnell hergestellt und ihr braucht dafür nicht länger als eine Minute Ihr solltet aber einen sehr leistungsstarken Mixer besitzen!

Das Obst wird im Mixer zerkleinert. Puderzucker und Joghurt wird hinzugefügt und verrührt. Fertig ist euer 1-Minute-Eis!



In die Schüssel etwas Milch geben und vermixen. So könnt ihr die Reste prima verbrauchen und zaubert im Handumdrehen einen leckeren Milchshake!

Ich hoffe euch gefällt das Rezept und ihr probiert es mal aus Eure Sally <3