

Das beste Eis der Welt

120 Rezepte

Jeni Britton Bauer



UMSCHAU ::

Die Rezepte dieses Buches setzen die Verwendung einer Eismaschine voraus. Die Herstellung der Eiscreme ist aber auch ohne Eismaschine möglich. Dazu die Eismasse nach Rezept herstellen, in einen Gefrierbehälter füllen und im Tiefkühlfach gefrieren lassen. Während des Einfrierens mehrfach herausnehmen und gut durchrühren, um eine Eiskristallbildung zu vermeiden. Das Ergebnis kann von einer mit der Eismaschine hergestellten Eiscreme abweichen.

Wo Mengen in Tassen angegeben sind, bezieht sich die Angabe auf amerikanische Standard-Cups mit 230 ml Fassungsvermögen.

Bei einigen Rezepten des Buches kommen reine ätherische Öle bzw. Essenzen zum Einsatz. Diese sollten nicht mit sogenannten „Aromaölen“ verwechselt werden, die häufig synthetische Zusätze und Konservierungsstoffe enthalten und synthetisch hergestellt werden. Zur Anwendung in Nahrungsmitteln eignen sich nur 100 % reine (naturreine) ätherische Öle. Bitte bedenken Sie, dass es sich auch bei diesen Ölen und Essenzen um eine hoch konzentrierte Substanz handelt, welche leicht entzündlich und giftig ist, wenn sie unverdünnt eingenommen wird. Außerdem können Öle in hoher Konzentration bei empfindlichen Menschen zu Haureaktionen führen oder Allergien hervorrufen. Deshalb bitte unbedingt den Dosierempfehlungen in den Rezepten folgen und nur kleinste Mengen einsetzen.

INHALTSVERZEICHNIS

EIN VERSPRECHEN SEITE 06

DIE GRUNDARBEITSSCHRITTE AUF EINEN BLICK SEITE 08

ZUTATEN & AUSRÜSTUNG SEITE 15

DIE KUNST DER EISHERSTELLUNG SEITE 18

GRUNDREZEPTE SEITE 22

FRÜHLING SEITE 36

SOMMER SEITE 54

HERBST SEITE 78

WINTER SEITE 106

REZEPTVERZEICHNIS SEITE 136

ZUTATENREGISTER SEITE 138

BEZUGSQUELLEN SEITE 142

ÜBER DIE AUTORIN SEITE 143



EISCREME MIT GERÖSTETEM MILCHREIS

Ergibt 1 l



Ein Eis, das nach nussigem Milchreis schmeckt. Die subtilen Aromen von schwarzem Tee und Kokosnuss geben exotische Noten im Hintergrund – als würde man in einem fremden Land gerösteten Milchreis essen, während der Duft von Kokosnuss durch die Straßen weht und am Nachbartisch eine Tasse Tee serviert wird.

ZUTATEN: 350 ml Vollmilch, 1 EL plus 1 TL Speisestärke, 40 g Frischkäse, ¼ TL feines Meersalz, 230 g Sahne, 110 g Zucker, 2 EL Glukosesirup, 2 EL schwarze Teeblätter (z. B. Oolong oder Darjeeling)
GERÖSTETER MILCHREIS: 70 g Jasminreis, 400 g ungesüßte Kokosmilch (kein Light-Produkt), 70 g Zucker

VORBEREITEN Für den gerösteten Milchreis den Reis in einem 4-Liter-Topf bei mittlerer bis hoher Hitze anrösten, dabei den Topf öfter schwenken und den Reis umrühren, damit er gleichmäßig bräunt. Sobald er die Farbe von braunem Zucker angenommen hat, die Hitze reduzieren, Kokosmilch und Zucker hinzufügen. Aufkochen, die Hitze auf die kleinste Stufe reduzieren und einen dicht schließenden Deckel auflegen. Etwa 20–25 Min. köcheln lassen, bis der Reis gar ist, aber noch Biss hat, und die Kokosmilch zum größten Teil aufgenommen wurde. Am Anfang gelegentlich, zum Ende hin öfter umrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für die Eiscremebasis etwa 2 EL der Milch in einer kleinen Schüssel mit der Stärke zu einer glatten Paste verrühren. Frischkäse mit Salz in einer mittleren Schüssel glatt rühren. Eine große Schüssel mit Wasser und Eiswürfeln füllen.

ZUBEREITEN Die restliche Milch mit Sahne, Zucker und Glukosesirup in einem 4-Liter-Topf bei mittlerer Hitze aufkochen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Vom Herd nehmen, die Teeblätter hineingeben und 10 Min. ziehen lassen.

Die Mischung durch ein feines Sieb gießen, die Teeblätter ausdrücken, so viel Flüssigkeit wie möglich herauspressen. In den Topf zurückgeben und langsam die Stärkemischung einröhren. Aufkochen und bei mittlerer bis hoher Hitze etwa 1 Min. kochen, bis sie leicht andickt, dann vom Herd nehmen.

KÜHLEN Die heiße Mischung nach und nach mit dem Frischkäse glatt rühren. Den Milchreis sorgfältig untermischen. Die Eiscremebasis in einen großen, wiederverschließbaren Gefrierbeutel füllen und in das Eisbad legen. Etwa 30 Min. kühlen, bis die Mischung ganz kalt ist, dabei wenn nötig Eis nachfüllen.

FRIEREN Die Eiscremebasis in den Kühlbehälter der Eismaschine füllen und den Motor laufen lassen, bis das Eis dick und cremig ist. Die Kirschen gut abtropfen lassen.

Die Eiscreme in eine Aufbewahrungsbox füllen, ein Stück Pergamentpapier auf die Oberfläche drücken und mit einem luftdichten Deckel verschließen. Im kältesten Teil des Tiefkühlgeräts mind. 4 Std. fest werden lassen.

Schwarzer Tee mit Bergamotte-Aromen und getrocknete Kirschen – dieses Eis ist süß und elegant. Earl Grey wird mit Bergamotteöl aromatisiert, das aus der Schale einer kleinen italienischen Orange gepresst wird. Das Aroma dieser Orangen erinnert an Bitterorangen und Pinien.

ZUTATEN: 450 ml Vollmilch, 1 EL plus 1 TL Speisestärke, 40 g Frischkäse (Raumtemperatur), 300 g Sahne, 150 g Zucker, 2 EL Glukosesirup, 15 g Earl-Grey-Teeblätter, 2 Rezepte gezuckerte Kirschen, abgetropft (Seite 25)

VORBEREITEN Etwa 2 EL der Milch in einer kleinen Schüssel mit der Stärke zu einer glatten Paste verrühren. Frischkäse in einer mittleren Schüssel glatt rühren. Eine große Schüssel mit Wasser und Eiswürfeln füllen.

ZUBEREITEN Die übrige Milch mit Sahne, Zucker und Glukosesirup in einem 4-Liter-Topf bei mittlerer Hitze aufkochen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Vom Herd nehmen, die Teeblätter hineingeben und 10 Min. ziehen lassen.

Die Milchmischung durch ein feines Sieb gießen und die Teeblätter ausdrücken, um so viel Flüssigkeit wie möglich herauszupressen. In den Topf zurückgeben und langsam die Stärkemischung einröhren. Die Mischung wieder zum Kochen bringen und bei mittlerer bis hoher Hitze etwa 1 Min. kochen, bis sie leicht andickt, dann vom Herd nehmen.

KÜHLEN Die heiße Mischung nach und nach mit dem Frischkäse glatt rühren. Die Eiscremebasis in einen großen, wiederverschließbaren Gefrierbeutel füllen und in das Eisbad legen.

EARL-GREY- EISCREME MIT KIRSCHEN

Ergibt 1 l



KORIANDEREISCREME MIT HIMBEERSAUCE

Ergibt 1 l



ZUTATEN: 450 ml Vollmilch . 1 EL plus 1 TL Speisestärke . 40 g Frischkäse (Raumtemperatur)
1/4 TL feines Meersalz . 300 g Sahne . 150 g Zucker . 2 EL Glukosesirup
3-5 Tropfen ätherisches Korianderöl (Seite 142) . 1 Rezept Himbeersauce (Seite 26)

VORBEREITEN In einer kleinen Schüssel etwa 2 EL der Milch mit der Speisestärke glatt rühren. Den Frischkäse mit Salz in einer mittelgroßen Schüssel verrühren. Eine große Schüssel mit Eiswürfeln und Wasser füllen.

ZUBEREITEN Die restliche Milch mit Sahne, Zucker und Glukosesirup in einem 4-Liter-Topf bei mittlerer Hitze aufkochen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Vom Herd nehmen und langsam die Stärkemischung unterrühren. Wieder aufkochen und mit einem hitzefesten Spatel etwa 1 Min. röhren, bis die Mischung andickt, dann vom Herd nehmen.

KÜHLEN Die heiße Mischung langsam unter den Frischkäse röhren, bis alles ganz glatt ist. Die Eiscremebasis in einen großen wiederverschließbaren Gefrierbeutel füllen und in das Eisbad legen. Etwa 30 Min. kühlen, dabei wenn nötig Eis nachfüllen.

Ätherisches Korianderöl wird aus den Samen der Pflanze gepresst und schmeckt ganz anders als die Blätter. Es ist süß-würzig und so vielseitig wie Vanille. Es erinnert an Käsekuchen und passt deshalb gut zu Himbeeren. Die Sauce kann in fertiges Eis eingeschichtet oder vor dem Servieren darübergeliöffelt werden.

FRIEREN Die Eiscremebasis in den Kühlbehälter der Eismaschine füllen und anschalten. Das Korianderöl durch die Öffnung träufeln und den Motor laufen lassen, bis das Eis dick und cremig ist.

Die Eiscreme in einen Behälter füllen, dabei die Himbeersauce einschichten und mit einem Löffel Sauce abschließen. Eiscreme und Sauce nicht vermischen. Ein Stück Pergamentpapier auf die Oberfläche drücken und mit einem luftdichten Deckel verschließen. Im kältesten Teil des Tiefkühlgeräts mind. 4 Std. fest werden lassen.

Wir haben einen ganzen Sommer verschiedene Sorten getestet und benutzen nun immer eine schwarze Pfefferminzsorte namens „Robert-Mitchum-Minze“. Pfefferminze ist süßer und erfrischender als Grüne Minze. Wer Minze nicht mag, kann sie durch andere frische Kräuter ersetzen.

FRISCHES MINZEIS

Ergibt 1 l

ZUTATEN: 450 ml Vollmilch . 1 EL plus 1 TL Speisestärke . 40 g Frischkäse (Raumtemperatur)
1/8 TL feines Meersalz . 300 g Sahne . 150 g Zucker . 2 EL Glukosesirup . 1 groÙe Handvoll frischer Minze aus dem Garten oder vom Markt, groÙ zerrupft

VORBEREITEN In einer kleinen Schüssel etwa 2 EL der Milch mit der Speisestärke glatt röhren. Den Frischkäse mit Salz in einer mittelgroßen Schüssel verrühren. Eine große Schüssel mit Eiswürfeln und Wasser füllen.

ZUBEREITEN Die restliche Milch mit Sahne, Zucker und Glukosesirup in einem 4-Liter-Topf bei mittlerer Hitze aufkochen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Vom Herd nehmen und langsam die Stärkemischung unterröhren. Wieder aufkochen und mit einem hitzefesten Spatel etwa 1 Min. röhren, bis die Mischung andickt, dann vom Herd nehmen.

KÜHLEN Die heiße Mischung langsam unter den Frischkäse röhren, bis alles ganz glatt ist, dann die Minze hinzufügen. Die Eiscremebasis in einen großen wiederverschließbaren Gefrierbeutel füllen und in das Eisbad legen. Etwa 30 Min. kühlen, dabei wenn nötig Eis nachfüllen. In den Kühlschrank stellen und 4-12 Std. ziehen lassen.



POP-ART-PUSH-UPS

Ergibt 7–8 Push-Ups*



Diese Push-Ups wurden von Andy Warhols Gemälden und seiner Verwendung von kräftigen Farben inspiriert. Das aromatisierte Getränkepulver „Kool-Aid“ hat in Amerika längst Kultstatus. In Deutschland wurde es in den 1980er- und 1990er-Jahren unter dem Namen „Quench“ vermarktet. Die leuchtende Farbpalette der Kool-Aid-Pulver ist die perfekte Zutat für knallbunte Eissorten.

ZUTATEN: 1 Grundrezept Joghurteiscreme (Seite 23) . 3 EL Zucker . 110 ml Wasser . 2 Päckchen Kool-Aid-Getränkepulver (Seite 142) oder anderes buntes Getränkepulver . 7–8 durchsichtige Push-Up-Förmchen mit Deckeln (Seite 142)

VORBEREITEN Die Joghurteiscreme nach der Anleitung auf Seite 23 zubereiten und kühlen.

Für den Pop-Art-Sirup Zucker und Wasser in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze aufkochen und rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Kool-Aid-Pulver unter Rühren vollständig auflösen. Den farbigen Sirup in die Joghurteiscremebasis rühren.

FRIEREN Die Mischung in den Kühlbehälter der Eismaschine füllen und den Motor laufen lassen, bis das Eis dick und cremig ist.

Mit einem Löffel in die Push-Up-Förmchen füllen, mit Deckeln verschließen und im kältesten Teil des Tiefkühlgeräts mind. 2 Std. fest werden lassen.

* mit 100 ml Füllung

ANANASSORBET MIT PIMENT D'ESPELETTE

Ergibt 1 l



Pürierte frische Ananas mit einer überraschenden Prise süßlich-milden Chilipulvers. Piment d'Espelette ist eine kleine milde Chili aus dem Baskenland. Ihr Geschmack ähnelt Paprikapulver, ist jedoch etwas schärfer. Alternativ kann das Pulver auch erst auf das fertige Sorbet gestreut werden.

ZUTATEN: 1 Ananas (etwa 750 g), 170 g Zucker, 80 ml Glukosesirup, 3 EL Wasser
1 EL Piment d'Espelette (alternativ 2 knappe TL edelsüßes Paprikapulver plus 1 Prise Cayennepfeffer)

VORBEREITEN Mit einem großen Messer Boden und Deckel der Ananas abschneiden. Aufrecht auf ein Schneidebrett stellen und von oben nach unten die Schale in Streifen abschneiden, dabei die Ananas drehen. Die geschälte, noch immer aufrecht stehende Ananas vierteln und aus jedem Stück den holzigen Mittelteil herausschneiden. In große Stücke schneiden und in der Küchenmaschine glatt pürieren. Drei Tassen Püree beiseitestellen.

ZUBEREITEN Zucker, Glukosesirup, Wasser und Piment d'Espelette in einem kleinen Topf aufkochen. Dabei den Zucker unter Rühren auflösen. In eine mittelgroße Schüssel geben und abkühlen lassen.

KÜHLEN Das Ananaspüree mit dem Zuckersirup mischen und gut kühlen.

FRIEREN Die Sorbetbasis in den Kühlbehälter der Eismaschine geben und die Maschine laufen lassen, bis das Sorbet die Konsistenz von leicht geschlagener Sahne hat.

In eine Aufbewahrungsbox füllen, ein Stück Pergamentpapier auf die Oberfläche drücken und mit einem luftdichten Deckel verschließen. Im kältesten Teil des Tiefkühlgeräts mind. 4 Std. fest werden lassen.

Ein Sorbet mit dem Aroma und der Textur von reifer Wassermelone und einer säuerlichen Zitronennote. Es schmeckt nach Sonnenschein – perfekt an heißen Sommertagen.

ZUTATEN: 1 kleine bis mittlere Wassermelone, vorzugsweise mit schwarzen Kernen, 100 ml frisch gepresster Zitronensaft (von 2–3 Zitronen), 100 g Zucker, 50 ml Glukosesirup

VORBEREITEN Genug Wassermelone in 5 cm große Stücke schneiden, um etwa 4 Tassen zu füllen. Die Kerne entfernen, dabei nach Wunsch einige Kerne aufbewahren, um sie zum fertigen Sorbet hinzuzufügen. Die Melonenstücke pürieren, 350 ml Püree abmessen und in eine mittelgroße Schüssel geben. Den Rest der Wassermelone für etwas anderes verwenden. Die restlichen Zutaten abwiegen. Eine große Schüssel mit Eiswürfeln und Wasser füllen.

ZUBEREITEN Zitronensaft, Zucker und Glukosesirup in einem kleinen Topf aufkochen. Den Zucker unter Rühren darin auflösen. Vom Herd nehmen.

KÜHLEN Den Zitronensirup unter das Wassermelonenpüree schlagen. In einen großen, wiederverschließbaren Gefrierbeutel füllen und in das Eisbad legen. Etwa 30 Min. kühlen, dabei wenn nötig Eis nachfüllen.

WASSERMELONEN- LIMONADEN- SORBET

Ergibt 1 l



FRIEREN Die Sorbetbasis in den Kühlbehälter der Eismaschine füllen und den Motor laufen lassen, bis das Sorbet die Konsistenz von sehr weich geschlagener Sahne hat.

In eine Aufbewahrungsbox füllen, dabei nach Belieben einige schwarze Wassermelonenkerne unterheben. Ein Stück Pergamentpapier auf die Oberfläche drücken und mit einem luftdichten Deckel verschließen. Im kältesten Teil des Tiefkühlgeräts mind. 4 Std. fest werden lassen.

FÜR EINEN WASSERMELONEN-COCKTAIL Eine Kugel Sorbet in einem hohen Glas mit einem Schnapsglas Wodka übergießen und einige Tropfen Rosenwasser darüberträufeln.

EISCREME MIT AHORNSIRUP UND NÜSSEN

Ergibt 1 l



Ich bevorzuge Ahornsirup mit niedrigerem Qualitätsgrad, wenn er erhältlich ist. Sein Geschmack ist intensiver. Wenn ich Hickory-Nüsse finde, verwende ich sie für diese Eiscreme. Sie sind eng verwandt mit Pekannüssen. Aber auch Walnüsse schmecken hier hervorragend.

ZUTATEN: 450 ml Vollmilch . 1 EL plus 1 TL Speisestärke . 40 g Frischkäse (Raumtemperatur)
½ TL feines Meersalz . 300 g Sahne . 2 EL Glukosesirup . 350 ml Ahornsirup (vorzugsweise Qualitätsgrad B oder C) . gesalzene, geröstete Nüsse (Pekan- oder Walnusse, Seite 24)

VORBEREITEN In einer kleinen Schüssel etwa 2 EL der Milch mit der Speisestärke glatt rühren. Den Frischkäse mit Salz in einer mittelgroßen Schüssel verrühren. Sahne mit Glukosesirup in einem Kännchen verrühren. Eine große Schüssel mit Eiszwürfeln und Wasser füllen.

ZUBEREITEN Den Sirup in einem 4-Liter-Topf bei mittlerer bis hoher Hitze aufkochen. Die Hitze etwas reduzieren und etwa 8 Min. kochen lassen, bis die Ränder sich dunkel verfärbten und der Sirup auf etwa die Hälfte eingekocht ist. Vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren langsam erst die Sahnemischung, dann die Milch dazugeben. Wieder aufkochen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen – manchmal sieht die Mischung durch die Säure des Sirups aus, als wäre sie geronnen, sie verbindet sich jedoch später wieder. Vom Herd nehmen und die Stärkemischung einrühren. Aufkochen und mit einem hitzefesten Spatel etwa 1 Min. rühren, bis die Mischung andickt. Vom Herd nehmen.

KÜHLEN Die heiße Mischung langsam mit dem Frischkäse glatt rühren. Die Eiscremebasis in einen großen wiederverwendbaren Gefrierbeutel füllen und in das Eisbad legen. Etwa 30 Min. kühlen, dabei wenn nötig Eis nachfüllen.

FRIEREN Die Basis in den gekühlten Behälter der Eismaschine füllen und die Maschine laufen lassen, bis das Eis dick und cremig ist.

Die Eiscreme in eine Aufbewahrungsbox füllen, ein Stück Pergamentpapier auf die Oberfläche drücken und mit einem luftdichten Deckel verschließen. Im kältesten Teil des Tiefkühlgeräts mind. 4 Std. fest werden lassen.

Erinnert an Thanksgiving im Mittleren Westen – würzige Süßkartoffeln und süße, karamellisierte Marshmallows. Ohne Marshmallows ist das Süßkartoffeleis großartig in Eiscreme-Pie mit Baiser (Seite 134).

SÜSSKARTOFFELEISCREME MIT GERÖSTETEN MARSHMALLOWS

Ergibt 1 l



ZUTATEN: 250 g Süßkartoffeln, in 1 cm großen Würfeln . 450 ml Vollmilch . 40 g Frischkäse (Raumtemperatur) . ¼ TL feines Meersalz . ¼ TL gemahlener Zimt . 300 g Sahne . 70 g Zucker . 60 g dunkler brauner Zucker . 2 EL Melasse (Seite 142) . 1½ Tassen Vanille-Marshmallows (Seite 27)

VORBEREITEN Gewürfelte Süßkartoffeln und Milch in einen Topf geben und aufkochen. Die Hitze reduzieren und 8–10 Min. köcheln lassen, bis die Süßkartoffeln weich sind. Den Frischkäse mit Salz und Zimt in einer mittelgroßen Schüssel verrühren. Eine große Schüssel mit Eiszwürfeln und Wasser füllen.

ZUBEREITEN Gewürfelte Süßkartoffeln und Milch in einen Topf geben und aufkochen. Die Hitze reduzieren und 8–10 Min. köcheln lassen, bis die Süßkartoffeln weich sind. Den Frischkäse mit Salz und Zimt in einer mittelgroßen Schüssel verrühren. Eine große Schüssel mit Eiszwürfeln und Wasser füllen und bereitstellen.

KÜHLEN Die heiße Mischung langsam mit dem Frischkäse glatt rühren. Die Eiscremebasis in einen großen wiederverwendbaren Gefrierbeutel füllen und in das Eisbad legen. Etwa 30 Min. kühlen, dabei wenn nötig Eis nachfüllen.

Währenddessen die Marshmallows auf einem Blech ausbreiten und die Oberseiten mit einem Gourmetbrenner bräunen. Einige Min. abkühlen lassen, dann das Blech schütteln, um die Marshmallows umzudrehen. Wieder die Oberseiten bräunen, bis sie gleichmäßig braun sind. Abkühlen lassen.

FRIEREN Die Basis in den gekühlten Behälter der Eismaschine füllen und die Maschine laufen lassen, bis das Eis dick und cremig ist.

Die Eiscreme in eine Aufbewahrungsbox füllen, dabei die Marshmallows nach und nach einschichten. Ein paar Würfel bis zum Schluss aufheben, um die Oberfläche zu dekorieren. Ein Stück Pergamentpapier auf die Oberfläche drücken und mit einem luftdichten Deckel verschließen. Im kältesten Teil des Tiefkühlgeräts mind. 4 Std. fest werden lassen.

KROKANT-EISCREME

Ergibt 1 l



Der Krokant besteht aus salzigen Pekannüssen, die mit Melassenkaramell lackiert sind. Er schmilzt in der Eiscreme und bildet aromatische Sauceninseln. Man kann eine Prise Zimt oder andere Gewürze zum Krokant geben. Alternativ zur Melasse kann man auch Zuckerrübensirup (Rübenkraut) verwenden.

ZUTATEN: 450 ml Vollmilch, 1 EL plus 1 TL Speisestärke, 40 g Frischkäse (Raumtemperatur)

1/4 TL feines Meersalz, 300 g Sahne, 120 g Zucker, 60 ml dunkle Melasse (Seite 142)

Melassekrokant (Seite 24)

VORBEREITEN In einer kleinen Schüssel etwa 2 EL der Milch mit der Speisestärke glatt rühren. Den Frischkäse mit Salz in einer mittelgroßen Schüssel verrühren. Eine große Schüssel mit Eiswürfeln und Wasser füllen.

ZUBEREITEN Die restliche Milch mit Sahne, Zucker und Melasse in einem 4-Liter-Topf bei mittlerer Hitze aufkochen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Die Mischung sieht aufgrund der Säure in der Melasse manchmal geronnen aus, verbindet sich aber in der fertigen Eiscreme wieder. Vom Herd nehmen und langsam die Stärkemischung einrühren. Wieder aufkochen und mit einem hitzefesten Spatel etwa 1 Min. rühren, bis die Mischung andickt. Vom Herd nehmen.

KÜHLEN Die heiße Mischung langsam mit dem Frischkäse glatt rühren. Die Eiscremebasis in einen großen wiederver-schließbaren Gefrierbeutel füllen und in das Eisbad legen. Etwa 30 Min. kühlen, dabei wenn nötig Eis nachfüllen.

PLUMPUDDING-EISCREME



PLUMPUDDING-FRÜCHTE
UND GERÖSTETE WALNÜSSE

Eine nostalgisch anmutende Eissorte – geeignet in die Weihnachtszeit eines Charles Dickens Roman zu versetzen. Man kann die Früchte hinzufügen und die Eiscreme einzeln als Terrine verpacken (Seite 97) oder abwechselnd mit Zitronen-Sahne-Eiscreme (Seite 127) schichten. Zum Servieren in Scheiben schneiden.

Die Eiscreme nach Rezept zubereiten, beim Verpacken abgetropfte Plum-pudding-Früchte (Seite 25) und nach Wunsch 50 g geröstete Walnüsse unterheben.



EISCREME-TERRINEN

Ergibt 2 Terrinen*



Eiscreme-Terrinen sind großartig für Partys, da man schnell eine Menge Gäste damit versorgen kann. In Scheiben schneiden, auf Teller geben, mit Sauce und Beeren, Nüssen oder Minze garnieren – fertig. Man kann die Terrine sogar im Voraus in Scheiben schneiden und die Scheiben bis zum Servieren im Tiefkühlgerät aufbewahren. Wir stellen unsere Terrinen mit noch weicher Eiscreme zusammen, die direkt aus der Eismaschine kommt. Man kann bis zu drei Sorten verwenden. Verschiedene Schichten sehen besonders attraktiv aus, aber auch eine Sorte kann toll aussehen, wenn sie mit Sauce geschichtet ist oder interessante Stückchen untergehoben wurden.

ZUTATEN: 3 Eissorten nach Belieben oder etwa 3 l Eiscreme

VORBEREITEN Die beiden Formen mit Pergamentpapier auslegen, sodass es an den langen Seiten über den Rand hängt. Das Papier möglichst genau in die Ecken und über die Ränder falten. Die Formen tiefkühlen, während man die erste Eissorte zubereitet.

ZUBEREITEN Wenn die erste Eissorte fertig gerührt ist, die Formen einzeln aus dem Tiefkühlgerät nehmen und die weiche Eiscreme darin glatt streichen. Wenn mehr als eine Sorte verwendet wird, gleich viel Platz für die weiteren Sorten lassen. Mit Pergamentpapier abdecken und mind. 1 Std. tiefkühlen.

Die zweite Eissorte zubereiten. Die Formen wieder einzeln aus dem Tiefkühlgerät nehmen, das Papier abziehen und die weiche Eiscreme darauf verteilen und glatt streichen. Erneut mit Papier abdecken und mind. 1 Std. tiefkühlen.

Die dritte Eissorte herstellen. Formen einzeln herausnehmen, Papier abziehen und das Eis darauf verstrecken. Mit Pergamentpapier abdecken und im Tiefkühlgerät ganz fest werden lassen.

Die Terrinen aus dem Tiefkühlgerät nehmen und mit einem Messer die kurzen Enden der Form von der Eiscreme lösen. Das Pergamentpapier abziehen und die Terrine nach Wunsch in gehackten Nüssen oder Karamell rollen. Zum Lagern eng in Pergamentpapier, dann in Frischhaltefolie wickeln.

SERVIEREN Folie und Papier entfernen und in Scheiben schneiden. Das kann im Voraus geschehen. Die einzelnen Scheiben mit Pergamentpapier voneinander getrennt halten und bis zum Servieren tiefkühlen.

* zwei 25-cm-Kastenformen bis 2 cm unter den Rand gefüllt