

HOBBYTIP für HOBBYTHEK

WDR
 Nr. 60

Diesmal:

SOMMERFREUDEN FÜR GENIESSER: GEFRORENE KÖSTLICHKEITEN

Liebe Zuschauer, angeregt durch die sommerlichen Temperaturen, wollen wir Ihnen diesmal ganz typische "Sommerfreuden" bereiten: **Speiseeis.**

Natürlich war das Thema schon zu einer Zeit geplant, als noch niemand so recht an den kommenden Sommer glauben mochte. Umso mehr erfreuten uns die ersten Sonnenstrahlen dieses Jahres, als wir merkten, daß wir doch richtig liegen. Es gibt ja kaum ein anderes Nahrungsmittel, das gleichermaßen von der Jahreszeit abhängig ist. Ein Beweis dafür sind die vielen italienischen Eiscafés, die im Frühjahr - etwa ab März - öffnen, den Sommer hindurch Hochsaison haben und im September und Oktober ihr Geschäft für die Wintermonate schließen.

Zwar schmeckt ein leckeres Eis natürlich auch im Winter - trotzdem ist und bleibt es ein spezielles Sommerthema. Man kann sicher behaupten, daß der Eisverzehr im gleichen Maße wie das Thermometer steigt und sinkt. Deshalb hoffen wir, daß Sie dies lesen, während draußen die Sonne scheint; oder besser noch, daß Sie draußen in der Sonne sitzen oder liegen. Sollten Sie im Augenblick keine Gelegenheit dazu haben, dann essen Sie wenigstens ein Eis, und zwar natürlich ein selbstgemachtes! Wie man das macht? Das lesen Sie auf den nächsten Seiten. Es ist übrigens ganz einfach. Wir konnten's vorher auch nicht und haben es schnell gelernt. Dazu gingen wir allerdings bei Fachleuten in die Lehre. Wir waren z. B. bei der Milchwirtschaftlichen Lehr- und Untersuchungsanstalt in Hannover, bei der Industrie und bei der Konditorenmeisterschule in Köln; alle halfen sie uns bereitwillig. Wichtige Tipps für Rezepte erhielten wir auch von Bepi, einem italienischen Fachmann, der hier in der Nähe des WDR eine Pizzeria und Eisdiele hat. Er weihte uns sozusagen in die Geheimnisse der italienischen Eismacherkunst ein, was ja keineswegs selbstverständlich ist, denn italienisches Eis gilt in Europa immer noch als das beste und beliebteste. Immerhin geht ihre Tradition bis auf die alten Römer zurück. Übrigens kommen die meisten italienischen Speiseeis-Virtuosen aus der Nähe der Alpen, weil dort sozusagen das Eis vor der Tür liegt.

Alfo Corazza, ein Kellner in Bepi's Eiscafé, erzählte uns von den sogenannten "Eiskönigen", den Besitzern der zahlreichen italienischen Eiscafés, die sie als Saisongeschäft betreiben, d. h., sie verkaufen ihr beliebtes Eis nur im Sommer und vermieten, sofern sie es nicht auch als Pizzeria betreiben, im Winter ihr Schaufenster z. B. an ein Modegeschäft. Deshalb sind sie auch sehr einfach eingerichtet. Die Leute sollen sich im Café eigentlich gar nicht so wohl fühlen, daß sie lange sitzen bleiben. Die Kunden kommen viel mehr, weil ihnen das Eis schmeckt und sobald sie dieses verzehrt haben, gehen sie wieder und machen Platz für die nächsten.



Die meisten dieser italienischen Besitzer stammen alle aus der gleichen Gegend, aus Val Zoldana, einem Tal in den Dolomiten in der Provinz Belluno. Das sehr malerische Tal ist in den Sommermonaten trotz der vielen Häuser, wie ausgestorben. Wenn man jemanden sieht, dann sind es alte Menschen oder kleine Kinder. Die früher dort betriebene Viehwirtschaft ist fast völlig zum Erliegen gekommen. Nur im Winter kehren plötzlich alle Bewohner des Tales zurück, wenn sie ihre Eiscafés geschlossen haben. Diese Eiskönige sind im Winter meist auf der Suche nach neuen Arbeitskräften. Vor dem Krieg und auch noch danach, waren fast alle italienischen Eiscafés Familienbetriebe. Die Besitzer ließen Verwandte bei sich arbeiten und versprachen dafür, nach einigen Jahren beim Aufbau einer eigenen Existenz in dieser Branche behilflich zu sein. Heute ist das nicht mehr möglich, weil es

genügend Eiscafés gibt. Deshalb sucht man nach anderem billigem Personal, daß sich am besten in armen Gegenden der Heimat finden läßt. Die jungen Leute bekommen dort eine Pauschalsumme für 7 Monate geboten, die ihnen unvorstellbar groß erscheint. Beeindruckt vom "Reichtum" der "Eiskönige" und mit der Hoffnung auf Familienanschluß gehen sie in der nächsten Saison mit nach Deutschland. Hier haben sie oft einen 12-Stunden-Tag und müssen ihren Chef wegen jeder Kleinigkeit um Geld bitten, weil ihr Lohn erst zu Ende des Sommers fällig wird. So kommt es, daß sie schließlich enttäuscht sind und die "Eiskönige" sich jedes Jahr neues Personal suchen müssen.

Doch nun zurück zum leckeren Eis. Die Stärke der Italiener zeigt sich hauptsächlich im Fruchteis, während die deutschen Konditoren mehr auf Milchspeiseeis spezialisiert sind.

Überhaupt läßt sich beobachten, daß im Süden Europas das Eis mehr Zuckeranteil enthält, während das Speiseeis im Norden fetthaltiger ist.

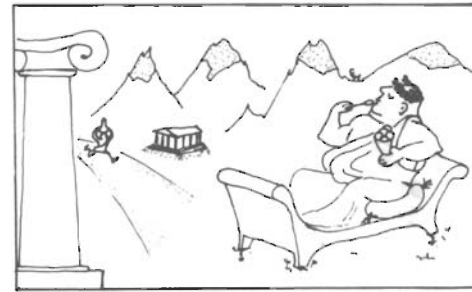
Wir wollen hier beiden Richtungen Rechnung tragen, um für jeden Geschmack etwas zu bieten. Das Fruchteis ist leichter und etwas kalorienärmer als das Milch- oder aber ganz besonders das Sahneeis. An dieser Stelle soll noch erwähnt sein, daß wir nicht mit bereits fertig gekauftem Eispulver aus der Tüte arbeiten wollen; das wäre etwas zu einfalllos. Wir fanden außerdem, daß einige Geschmacksrichtungen zu sehr an Chemie erinnern, wenn man davon kostet. Deshalb probieren Sie doch mal unsere Vorschläge und Rezepte. Wenn Sie es mit unserer Gelati Hobbytheke versucht haben, werden Sie wissen, warum wir so ins Schwärmen geraten.

Speiseeis - ein klassischer Genuß

Was Speiseeis mit Dolce Vita zu tun hat

Angefangen haben soll die Sache bei den Chinesen, ca. 3.000 v. Chr. Richtige Eisdielen will Marco Polo dort auf seinen Reisen gesehen haben. Auch die alten Griechen wußten gefrorene Speisen als absolute Delikatesse zu schätzen. Da es naturgemäß noch keine Kühlaggregate gab, behalf man sich im Winter mit Gipfelschnee, den man entsprechend würzte. Um 300 v. Chr. meinte Hippokrates, daß das Speiseeis bei der Krankenbehandlung "die Säfte belebt und die Kräfte hebt". Gipfelschnee, Wein und Fruchtsäfte gehörten z. B. bei Alexander dem Großen zur Ausrüstung bei seinen weiten Eroberungszügen.

Die alten Römer machten aus dem Verzehr von Speiseeis einen regelrechten Kult. Wer etwas auf sich hielt, der mußte auch im Sommer - trotz der dort üblichen Hitze - über einen Vorrat an natürlichem Eis oder Schnee verfügen; es war ein regelrechtes Statussymbol. Dazu baute man tiefe, holzverkleidete Gruben oder Eiskeller und füllte sie im Winter mit Eis und Schnee, den man z. B. aus den Albaner Bergen holte. Eis und Schnee wurden festgestampft und mit einer dicken isolierenden Schicht Stroh abgedeckt. So gelang es bis weit in den Sommer hinein, das Eis zu konservieren. Waren die Vorräte erschöpft, dann scheuten die wohlhabenden Römer nicht davor zurück, das kostbare Eis durch besonders flinke Staffettenläufer von den über 400 km entfernten Alpengletschern holen zu lassen. Der natürliche Gipfelschnee wurde gemischt mit Honig, Früchten, Baumharz und Rosenwasser. Die so entstandene kühle Erfrischung zählte jedenfalls zu den höchsten Genüssen der römischen Aristokratie.



Uns hat es gereizt, so ein Rezept einmal nachzuempfinden. Wir kannten die Bestandteile und brauchten sie nur noch auf den heutigen Geschmack abzustimmen und die richtigen Mengenanteile herauszufinden.

Falls Sie es auch versuchen wollen, müssen wir Sie allerdings warnen: was dabei entsteht, ist kein normales Speiseeis, es ist, wie gesagt, nur ein Versuch, ein antikes Rezept nachzuvollziehen.

Da wir um diese Zeit keinen richtigen Schnee hatten - und Sie wahrscheinlich jetzt auch nicht - benötigt man:

- * 150 g Eiskwürfel (aus dem 3-Sterne-Tiefkühlfach) und zerkleinert sie im Mixer oder -noch besser- im Universal-Zerkleinerer, bis sie schneeeartig zermahlen sind. Dann mischt man im Mixer den Schnee mit
- * 30 g Honig und
- * 100 bis 150 g frische oder tiefgekühlte Früchte, z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Pfirsiche usw., die allerdings auch ganz fein püriert werden müssen. Zum Schluß kommt noch
- * 1 Ei in den Mixer und wenn Sie's richtig historisch wollen,
- * 1-2 Tropfen Rosenwasser, ein beliebtes Gewürz der Römer - Rosenwasser wurde damals nicht nur als Parfum verwandt.

Übrigens sollten die Zutaten im Kühlschrank vorgekühlt sein, damit das Eis oder der Schnee nicht zu schnell schmilzt. Alle Zutaten werden im Mixer aufgeschlagen, so daß es schön luftig wird. Luftbläschen müssen im Eis übrigens immer enthalten sein, sonst schmeckt es auf der Zunge zu kühl. Die fertige Mischung sollte sofort verzehrt werden. Vielleicht versuchen Sie dieses Rezept einmal, wenn es im Winter draußen frischen Schnee gibt.

Darauf war schließlich auch Katharina de Medici angewiesen. Bei ihrer Hochzeit in Florenz mit Heinrich dem II., dem späteren König von Frankreich, im Jahre 1533, berichteten die Chronisten von zartem, dickflüssigem Gefrorenem aus Himbeeren, Orangen und Zitronen. Davon hatte man noch nie zuvor etwas gehört. Als Katharina de Medici 1547 Königin wurde, hatte sie einen "Faiseur d' eaux", einen Verfertiger von Eispeisen und -getränken. Seine Rezepte waren Staatsgeheimnisse. Dem Volke blieben derartige Köstlichkeiten vorenthalten.

1673 gewährte in Paris ein königlicher Erlaß der Gilde der Limonadiers das Privileg, zusätzlich auch noch Gefrorenes mit Früchten und Blüten herzustellen. 1676 schlossen sich ebenfalls in Paris 250 Eiskonditoren zu einer Innung zusammen. Das Eis machte seinen Siegeszug durch ganz Europa. Viele bekannte Namen sind auf der Liste der Eis-Genießer zu finden: der Sonnenkönig Ludwig XIV., Voltaire, Rousseau, Napoleon I. Aber auch Goethe lernte schon als Kind 1759 das Eisessen kennen und schätzen. Wiederum in Paris kamen zwischen 1850 und 1870 die ersten Eisbecher und das Eis-Parfait auf, in Italien wurde zum ersten Mal Cassata hergestellt, und in Wien erfand man Eiskaffee und Eischokolade.

Etwa 1870 bis 1880 kommen italienische Eisdiele auch außerhalb Europas in Mode. Sogenannte "Eismänner" kamen aus den Alpen, um im Sommer hier Eis herzustellen, im Winter kehrten sie zurück und arbeiteten als Holzfäller.

Die erste Haushaltseismaschine soll eine amerikanische Hausfrau erfunden haben. Der Apparat arbeitete mit Handkurbelantrieb und wurde mit Roh-eis und Salz gekühlt. Dieses Prinzip wird hier an anderer Stelle noch ausführlicher beschrieben. In den USA - wo sonst - entstand schließlich auch die erste Speiseeis-Industrie. Sie wurde notwendig, um den amerikanischen Appetit auf Ice-cream zu stillen.

1876 baute Carl von Linde die erste richtige Kältemaschine; sie arbeitete nach dem Kompressions-Prinzip. Das gab den Speiseeis-Herstellern natürlich Auftrieb. Jetzt brauchte man keinen Gipfelschnee mehr.



Was ist eigentlich Eiscrème?

Wie Speiseeis beschaffen sein muß, darüber gibt es strenge Vorschriften. Die Deutsche Speiseeis-Verordnung von 1933, die heute noch gilt, unterscheidet 7 verschiedene Speiseeis-Sorten:

- 1. Eiercrème-Eis**
muß enthalten: je Liter Eismix 270 g Vollei oder 100 g Eigelb, 200 bis 250 g Zucker; als Geschmacksträger nur echte Bourbon-Vanille bzw. Nußmark, Mokka, Nougat usw.
- 2. Fruchtis**
muß enthalten: je Liter Milch oder Wasser 200 g frisches Fruchtfleisch, Obstsaft, Obstmark oder die entsprechende Menge naturreiner Eisaromen und Zucker. Bei Zitroneneis genügen 100 g Fruchtanteile.
Darf außerdem enthalten: Eiweiß
- 3. Rahmeis (Sahneeis)**
muß enthalten: 60 Prozent Schlagsahne (28 % Fettgehalt) sowie Zucker.
- 4. Eiscrème**
muß enthalten: Milch oder Wasser (mindestens 10 % Milchfett), evtl. Butter, Zucker und natürliche Geschmacksstoffe.

- 5. Einfach-Eiscrème**
muß enthalten: wie Eiscrème, allerdings genügt hier ein Milchfettgehalt von 3 %.
- 6. Milch-Speiseeis**
muß enthalten: je Liter Eismix mindestens 70 % Vollmilch, Zucker und natürliche Geschmacksstoffe.
- 7. Kunstspeiseeis**
Hierbei bestehen keine Mindestvorschriften. Es darf auch künstliche Aroma- und Farbstoffe enthalten. Alle Eispulver und Bindemittel sind erlaubt.

Alle Eissorten dürfen außerdem genau festgelegte Mengen bestimmter Binde- und Schwellmittel enthalten.

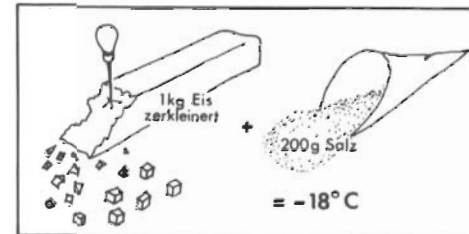
Besonders wichtig sind die hygienischen Auflagen, die nicht streng genug gefaßt werden können, denn das zum Verkauf bestimmte Eis kann leicht zum Träger von Krankheitskeimen werden. Besonders bei längerem Aufbewahren können sich diese Keime - trotz niedriger Temperaturen - in größerem Maße vermehren; daran denkt man meist nicht, und deshalb ist dies so heimtückisch.

Die Gefahr, daß man Krankheitskeime im Speiseeis hat, besteht zu Hause bei dem selbstgemachten Eis weniger, denn in der Regel verzehrt man es ja baldigst. Trotzdem sollte man auf absolute Sauberkeit der verwendeten Geräte achten. Da haben wir schon einen weiteren Pluspunkt für unser selbstgemachtes Eis, ganz abgesehen davon, daß die Herstellung großen Spaß macht und das fertige Eis einfach köstlich ist - genau das Richtige für Genießer.

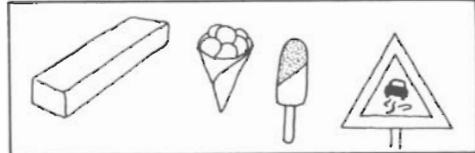
Unser wichtigstes Prinzip ist es, daß wir als Zutaten reine Naturprodukte verwenden, insbesondere keine chemischen Zusätze, obwohl sogar die Speiseeis-Verordnung dies in geringem Maße zuläßt. Diese Speiseeis-Verordnung ist übrigens nur bindend, wenn man sein Eis verkaufen möchte; da Sie, liebe Leser, sicher keine Eisdiele aufmachen wollen, können Sie bei der Entwicklung eigener Rezepte sich weitgehend freien Lauf lassen. Sie sollten aber einige physikalische Kriterien berücksichtigen; lesen Sie dazu bitte die folgenden Seiten,

Kälte - erzeugt durch Salz

Das Selbsterstellen von Speiseeis in der eigenen Küche ist heute - im Zeitalter der Gefrierschränke - im Prinzip kein Problem mehr. Umso mehr erstaunt die Tatsache, daß es fast völlig in Vergessenheit geraten ist. Bei unseren Großeltern - so um die Jahrhundertwende - fehlte dagegen die Eismaschine in keinem Haushalt. Da es noch keinen Kühlschrank gab, mußte zum Gefrieren mühselig Stangeneis aus der Eisfabrik besorgt werden. Weil das Stangeneis aber für die Speiseeis-Herstellung noch nicht kalt genug ist, wurde es zerkleinert und mit Salz bestreut.



Man erhielt auf diese Weise eine sogenannte Kältemischung, denn durch das Salz sinkt die Temperatur erheblich unter den Nullpunkt (0° C) ab. Z. B. eine Mischung von 1 kg Eis und 200 g Salz ergibt immerhin eine Mindesttemperatur von minus 18° C. Dies reichte für die Speiseeis-Herstellung aus. Vielleicht machen Sie zu Hause einmal diesen Versuch, z. B. in dem Sie Eiswürfel zerkleinern und mit Salz bestreuen: die Temperatur sinkt erheblich tiefer und zugleich beginnt das Eis zu schmelzen. Man kennt diesen Vorgang vom Salzstreuen im Winter. Heute gibt es Tiefkühlschränke, die ohne weiteres minus 18° C und noch wesentlich tiefere Temperaturen erreichen, weshalb wir keine umständliche Art der Kälteerzeugung anwenden müssen.



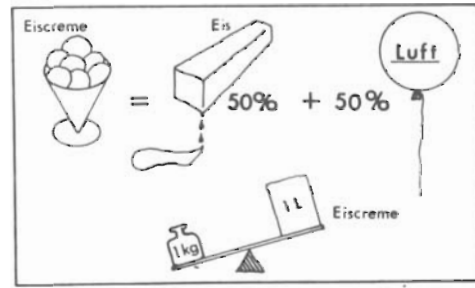
Eis und Eis ist zweierlei

Am einfachsten ist die Methode, die auch der Zubereitung des Eispulvers aus der Tüte zugrunde liegt. Die angerührte Eismasse wird in Gefäße, evtl. sogar in Formen gefüllt. Anschließend läßt man sie im Gefrierfach erstarren. Die Kunst der Eisherstellung besteht nun darin, dieses Erstarren so zu steuern, daß daraus kein glasharter Eisklumpen entsteht. Man könnte z. B. Limonade im Tiefkühlfach einfrieren. Das Eis, das dabei entsteht, wird aber aus bestimmten Gründen nicht schmecken. Der erste Grund ist in der Kristallstruktur zu suchen, da sich - wie erwähnt - ein Eisklumpen bildet. Wenn Wasser gefriert, entstehen Eiskristalle. Je nach dem, welche physikalischen Bedingungen vorliegen, entsteht aus dem gleichen Wasser glasklares, durchsichtiges Eis oder milchiges, undurchsichtiges. Im ersten Fall hat sich ein sogenannter **Monokristall** (zu deutsch: Einkristall) gebildet, bei dem sich die Wasserteilchen, die Moleküle, schön symmetrisch beim Gefrieren Seite an Seite anlagern; es entsteht eine gleichmäßige Kristallstruktur. Der Erstarrungsprozeß geht von einem Kristallisationskern aus. Dies kann man nur erreichen, wenn die im Erstarren begriffene Flüssigkeit ganz ruhig steht und wenn keine "Verunreinigungen" drin sind. Im zweiten Fall erfolgt das Gefrieren von einer Unzahl von kleinen Kristallisations-Inseln aus. Die Kristalle werden größer und stoßen irgendwann aufeinander aus vielen Richtungen, sie verschränken sich ineinander und die Kristallstruktur wird unregelmäßig - in diesem Fall spricht man von einem **Polykristall** (poly = viel). Aber auch ein solchermaßen entstandener Eisklumpen ist noch hart, denn die einzelnen mikrofeinen Kristallstückchen haben sich fest ineinander verhakt. Die Kunst bei der Speiseeis-Herstellung ist es nun, sie untereinander beweglich zu machen dann wirkt die Masse weich und man kann sie z. B. löffeln. Dies erreicht man auf zweierlei Weise: Einmal schmiert man sozusagen die einzelnen Kristallhörchen, indem man Fett in die Masse gibt, z. B. Sahne oder fette Milch. Beide Produkte sind dafür u. a. auch besonders geeignet, weil sie von Natur her einen Stoff besitzen, einen Emulgator, der Fett und Wasser mischbar macht. Wir nutzen dies bei unseren Rezepten für "Halbgefrorenes".

Ohne oder nur mit wenig Fett kann man ein festes Erstarren dadurch verhindern, daß man dem Eis keine Ruhe läßt. Bei der Temperaturabsenkung muß man es permanent bewegen. Dies erfolgt in den Eismaschinen. Wir werden uns diese Methode ebenfalls noch nutzbar machen. Damit Eis schmeckt, müssen aber noch einige weitere Bedingungen erfüllt werden:

Auf die Schaumschlägerei kommt es an

Lutschen Sie mal an einem Eisklumpen. Sie werden feststellen, daß der auf der Zunge ausgesprochen unangenehm kalt wirkt - nicht zu sprechen von den Zahnschmerzen, die durch diesen Kälteschock hervorgerufen werden können. Bei fachmännisch hergestelltem Speiseeis kommt dieses Gefühl nicht auf, obwohl das Eis teilweise kälter sein kann als der feste Eisklumpen. Das liegt daran, daß es einen erheblichen Volumenanteil von Luft, mikro-feinverteilt in kleine Schaumbälchen, enthält. Der Mindestluftgehalt von Speiseeis beträgt 50 %. Man spricht dabei von Luftaufschlag oder Overrun. 50 % Luftgehalt entspricht 100 % Aufschlag. Wenn z. B. 2 Liter Eiscreme 1 Kilo wiegen, so ist der Overrun 2. Mehr als 50% Luftgehalt sollte gute Eiscreme allerdings nicht haben. Technisch zu verwirklichen ist es in der Industrie - mit den entsprechenden Binde- und Schwellmitteln. Deshalb achten Sie doch einmal darauf, wenn Sie nächstes Mal eine große Packung Eiscreme kaufen, wieviel diese wiegt. Der Inhalt ist immer nach Volumen angegeben. Aber 1 Liter Eiscreme bedeutet hier nicht = 1 Kilo Eiscreme, sondern nur ca. 500 g.



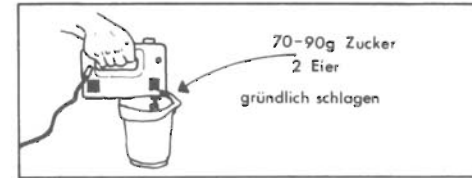
Nun, Schaummittel sind also notwendig, es müssen aber nicht immer chemische sein. Zum Glück stellt die Natur da so einiges zur Verfügung. Da gibt es z. B. die Schlagsahne, die ja nichts anderes ist als aufgeschäumter Rahm; die Luft wird hier durch längeres Schlagen untergemischt. Den gleichen Effekt erreicht man - wie Sie bestimmt wissen - durch Aufschlagen von Eiweiß. Und so sind Schlagsahne und Eier wichtige Bestandteile der Speiseeis-Zusätze. Die Schlagsahne bringt zugleich den Vorteil, daß sie außerdem durch ihren hohen Milchfettgehalt - zusätzlich zum Luftgehalt - verhindert, daß das Eis zu einem harten Klumpen gefriert. Ihr Nachteil ist allerdings der hohe Kaloriengehalt. Wenn Sie also Gewichtsprobleme haben, dann sollten Sie unser folgendes Rezept mit etwas Vorsicht genießen, denn gerade die Schlagsahne spielt darin eine gewichtige Rolle. Sie ermöglicht es uns jedoch, die angerührte Masse unproblematisch im Tiefkühlfach erstarren zu lassen. Auf diese Weise zubereitetes Eis bezeichnet man übrigens als Halbgefrorenes.

HALBGEFRORENES (PARFAIT) - für alle, die nicht gerne rühren

Hier zunächst das Rezept für die reine Grundmasse; dazu gehören außerdem noch Geschmackszutaten, die wir anschließend angeben.

Hier das Grundrezept für das Halbgefrorene (für ca. 1/2 Ltr. Eis):

- * 1/4 Ltr. süße Sahne
- * 2 Eier
- * 70 bis 90 g Kristallzucker
- * 1 Prise Salz



Mit dem elektrischen Handrührgerät schlagen Sie Eier und Zucker sehr schaumig, rühren Sie gründlich, damit der Schaum beständig bleibt.

Dann wird die Sahne geschlagen und vorsichtig unter die Eierschaum-Masse gegeben.

Diese Grundmasse ist unabhängig von der Geschmacksrichtung. Für die Geschmackszutaten soll Ihnen folgende Aufstellung als Anregung dienen.

Hier die Geschmacksergänzungen zum Grundrezept des Halbgefrorenen

Schokoladen-Eis

Ca. 80 g Schokolade oder Vollmilch-Kuvertüre wird gerieben oder im Universal-Zerkleinerer (Moulinette) zermahlen und mit der Eisgrundmasse verrührt. So ist es fachmännisch. Verwendet man statt der Kuvertüre Kakaopulver, so geht das zwar schneller, schmeckt aber nachher etwas bitter. Die Zuckermenge des Grundrezeptes wird um 20 g verringert, weil die Schokolade schon Zucker enthält.

Nuß-Eis

30 bis 50 g Haselnüsse im Backofen rösten bei 220° C ca. 10 bis 15 Minuten. Anschließend läßt sich die braune Haut ganz leicht abstreifen. Die Haselnüsse werden gemahlen und zusammen mit 20 bis 30 g Haselnußcreme unter die Eisgrundmasse gerührt. Wegen der stark gesüßten Haselnußcreme verwendet man beim Grundrezept 20 g Zucker weniger.

Mandel-Eis

30 bis 50 g Mandeln ebenso rösten und mahlen wie bei den Nüssen beschrieben. Dazu gibt man evtl. je einen Tropfen Bittermandelaroma und Rosenwasser. Bitte nicht mehr, sonst schmeckt man es zu sehr durch.

Fruchtgeschmack

150 bis 200 g frische oder tiefgefrorene Früchte wie z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Aprikosen, Ananas, Mandarinen usw. Bananen sind nicht sehr geschmacksintensiv, daher 300 g ohne Schale. Das Obst wird püriert (s. Seite) und mit 25 bis 50 g Zucker vermischt. Evtl. gibt man noch 1 bis 2 Eßlöffel Zitronensaft dazu, sofern die Früchte nicht schon genügend eigene Fruchtsäure haben. Das gezuckerte Fruchtmasse wird anschließend mit der Grundmasse verrührt.

Und jetzt wird eingefroren

Die fertig vorbereitete Eismasse füllt man am besten portionsgerecht in kleine Kunststofföpfe mit Deckel - die es im Haushaltswaren- und Papierhandel gibt - oder in Tiefkühlbehälter, evtl. sogar in Formen, die sich später stürzen lassen.

Im 3-Sterne-Tiefkühlfach läßt man die Eismasse etwa 6 bis 24 Stunden einfrieren.

Etwa nach der 1. Stunde kann man dann das Eis nochmals durchrühren, damit sich die schweren Frucht-, Schokoladen- oder Nußanteile nicht am Boden absetzen.

Grundsätzlich läßt sich über jedes Eis sagen, daß es frisch verzehrt am besten schmeckt. Wenn Sie es in einem gut verschlossenen Gefäß aufbewahren, können Sie es ca. 3 Wochen im Gefrierschrank lagern.

Formen ohne Deckel lassen sich mit Folie abdecken, sonst bilden sich sehr schnell unerwünschte Eiskristalle an der Oberfläche. Beim Stürzen der Form hält man diese kurz in kaltes Wasser und setzt sie dann umgekehrt auf einen flachen Teller. Das Eis löst sich so leicht heraus.

Vor dem Verzehr empfiehlt es sich, das Eis etwa 1/2 Stunde ins normale Kühlfach umzustellen, damit sich die Temperatur von ca. minus 18° C auf etwa minus 10 bis 6° C erhöhen kann; dies ist die ungefähre Idealtemperatur von Speiseeis. Nicht nur, daß kälteres Eis zu hart ist, es schmeckt auch bei weitem nicht so aromatisch, denn die Geschmacksnerven reagieren bei kalten Speisen wesentlich unempfindlicher. Deshalb muß übrigens Speiseeis im allgemeinen etwas kräftiger gesüßt und aromatisiert werden als normale Desserts oder Süßigkeiten; das sollten Sie bei der Zubereitung der Eismasse immer berücksichtigen.

Die Herstellung von Halbgefrorenem ist die einfachste Art der Eiszubereitung. Durch den hohen Sahneanteil, der stets stark durchschmeckt, ist man allerdings in der Gestaltung der Geschmacksrichtung begrenzt.

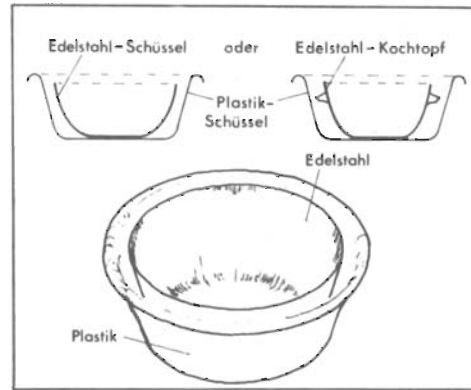
Deshalb haben wir eine weitere Eisherstellungsmethode entwickelt, die der professionellen Eismacherei nahe kommt, ohne aufwendige Geräte vorauszusetzen.



DIE EISMASCHINE NACH ART DER HOBBYTHEK

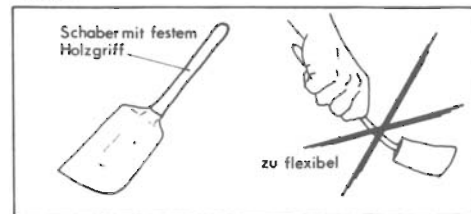
In den Konditoreien und Eisdielen wird das Speiseeis in sogenannten Freezern hergestellt. Das sind professionelle Eismaschinen, die meist aus einer gekühlten Trommel oder einem Topf bestehen, wobei ein Schaber das an den Seitenwänden anfrirende Eis stetig abschabt. Dadurch wird es so locker und leicht, wie es sein soll. Bemerkenswert bei dieser Maschine ist, daß sich nicht der Schaber dreht, sondern die Trommel.

So ein Gerät zu bauen, würde sicher den Rahmen der Hobbytheke sprengen, deshalb ließen wir uns etwas Einfacheres einfallen. Sie brauchen dafür eine normale runde Kunststoff-Schüssel, die mit Eiswasser gefüllt wird. Dahinein stellen Sie eine rostfreie Metall-Schüssel, die so groß ist, daß sie in die Kunststoffschüssel gut reinpaßt. Beide Behälter sollten also aufeinander abgestimmt sein.

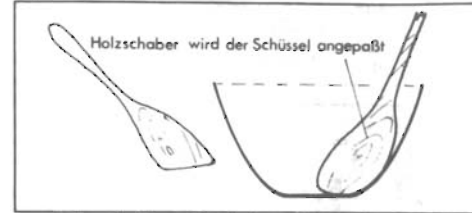


Beim Einkauf der Schüsseln seien Sie bitte kritisch, denn gerade bei den Nirosta- bzw. Chromargan-Schüsseln langen die Geschäfte manchmal kräftig hin. Wir haben beispielsweise für eine Edelstahlschüssel und eine aus Kunststoff zusammen nicht mehr als DM 20,- bezahlt. Es braucht nur eine ganz einfache Metallschüssel zu sein, keine aufwendige. Zur Not tut's übrigens auch ein Kochtopf aus nichtrostendem Stahl; er paßt nur wegen der Henkel leider nicht so gut in die äußere Schüssel.

Als letztes Teil für unsere "Eismaschine" benötigt man außerdem einen Küchenschaber. Wählen Sie dafür möglichst keinen mit Kunstgriff, der ist zu weich und flexibel. Ein stabiler Holzgriff eignet sich unserer Erfahrung nach am besten. Denn ein bißchen Kraft muß man unter Umständen schon anwenden, will man stetig das an Boden und Wand der Metallschüssel festgefrorene Eis abschaben. Aber keine Angst, man schafft das auch als zartes, weibliches Wesen.



Ein einfacher Eiskratzer läßt sich aus einem Holzschieber herstellen, wie er z. B. für Teflonpfannen gebräuchlich ist. Der Schieber besitzt zwar unten eine gerade Kante und ist für unsere Zwecke nicht direkt geeignet, aber mit ein paar Handgriffen läßt er sich zu einem idealen Arbeitswerkzeug umbauen. Der Holzschieber muß der runden Form der Schüssel angepaßt werden (s. Abb.).



Am besten fertigen Sie sich zunächst eine Schablone aus dünner Pappe an, die Sie so lange mit der Schere bearbeiten, bis sie sich ideal in die Rundung der Schüssel schmiegt. Diese Schablone legen Sie auf Ihren Holzschieber und zeichnen die Form auf. Mit einem scharfen Messer oder der Laubsäge schneiden Sie das überstehende Holz ab. Zum Abschluß werden die Kanten mit Schleifpapier abgeschrägt. Nach der gleichen Methode können Sie den Eiskratzer auch aus einem passenden Holzbrett wie z. B. einem Haushaltsbrettchen, formen. Vergessen Sie dann aber nicht, gleich noch einen Stiel anzupassen.



**Ohne Kühlung gibt's kein Eis
Wir brauchen eine Spezial-Kühlflüssigkeit**

Zum Schluß das Wichtigste an der ganzen Sache: die Kühlflüssigkeit. Reines Wasser gefriert schon bei 0° C zu einem festen Eisklumpen, deshalb ist es dafür ungeeignet. Wir brauchen Temperaturen von mindestens minus 15 bis 20° C. Nun, auch das bringt kein Problem. Wenn man Wasser mit Salz mischt, sinkt der Schmelzpunkt erheblich ab. Wieviel Salz Sie einmischen bzw. im Wasser auflösen müssen, hängt weitgehend von der Gefrierschrank-Temperatur ab. Für Temperaturen im Bereich von minus 18 bis 20° C benötigt man etwa 180 bis 260 g Salz auf 1 Liter Wasser. Wir haben das

zwar gründlich ausprobiert, können Ihnen aber wegen der unterschiedlichen Gefrierschrank-Temperaturen keine genaue Mengenangabe für das Salz machen. Die günstigste Mischung sollte man selbst herausbekommen. Beginnen Sie z. B. mit 180 bis 200 g Salz pro Liter und steigern Sie, sollte das nicht reichen, die Salzmenge schrittweise um 20 g. Wenn man es geschickt anstellt, kann man erreichen, daß sich zwar kräftige Eiskristalle bilden, die Mischung aber trotzdem nicht ganz fest friert. Das hat den Vorteil, daß die Eismischung gut in der Schüssel zerfließt. Wenn Sie einmal versucht haben, einen Eisklumpen zu zerkleinern, wissen Sie den Unterschied wohl zu schätzen. Wichtig ist, daß sich in jedem Fall Eis bildet. Einfach nur kalte, nicht angefrorene Flüssigkeit zu verwenden, auch wenn sie bereits Temperaturen um minus 20° C besitzt - geht nicht. Sie würde sich zu schnell erwärmen oder man müßte Unmengen von diesem kalten Salzwasser ansetzen.

Ist die Salzsole dagegen angefroren, mit erheblichen Eisanteilen (mindestens 3/4 zu Eis), dann hält sie längere Zeit ihre Temperatur. Das liegt daran, daß Eis eine erhebliche Wärme benötigt, um aufzutauen; das ist die sogenannte Schmelzwärme. Um Eis aufzutauen, benötigt man beispielsweise die gleiche Wärmemenge, wie wenn Wasser um, sage und schreibe, 80° C erwärmt wird, z. B. von 10° C auf 90° C.

Diese Wärme entzieht das Eis der Umgebung - in unserem Fall also der Speiseeismasse, die sich in der Metallschüssel befindet. Dadurch, daß dem Speiseeismix Wärme entzogen wird, beginnt er an der Schüsselwand zu frieren; es entsteht Eiscreme.

Wir haben die Erfahrung gemacht, daß das Salzwasser etwa 2 bis 3 Tage im Gefrierschrank stehen muß, um bereits leicht gefroren zu sein. Passionierte Speiseeis-Selbermacher sollten also stets einen Vorrat an Kühflüssigkeit in der Gefriertruhe haben, damit sie im Handumdrehen zu jeder Tages- und Nachtzeit Eis machen können.

Dabei gibt es leider ein Problem. Je länger die Salzflüssigkeit im Gefrierschrank steht, umso mehr neigt sie dazu - auch bei hoher Salzkonzentration - völlig zusammenzufrieren d. h., es entsteht doch ein Eisklumpen. Aber das ist nicht tragisch, nur ein bißchen unbequem. Er muß dann vorher zerkleinert werden, aber bitte nicht einfach mit dem Hammer draufschlagen, sonst spritzt das salzhaltige Eis in der ganzen Küche herum. Besser, Sie setzen einen spitzen Gegenstand, z. B. einen Vorstecher, einen Eispickel, einen kleinen Schraubenzieher oder etwas ähnliches an und schlagen mit dem Hammer vorsichtig drauf; das Eis zerspringt dann relativ leicht. Die Stücke sollten etwa so klein werden, daß sie die innere Metallschüssel lose umschließen können.

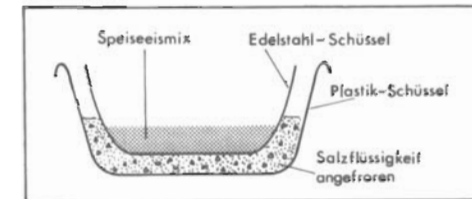
Um 1 Liter Speiseeis herzustellen, benötigt man, je nachdem, wie die Schüsseln ineinanderpassen, 1 bis 2 Liter Kühflüssigkeit.

Gute Dienste beim Lagern der Flüssigkeit im Gefrierschrank erfüllen die bereits in der Sendung gezeigten Plastikbehälter, die man für wenig Geld in Kaufhäusern erhält. Es geht aber auch in normalen Tiefkühlkostbehältern. Nur kein Glas verwenden, das ginge zu Bruch, denn Eis dehnt sich bekanntlich während des Gefriervorganges aus.

Endlich geht's los - wir machen Eis

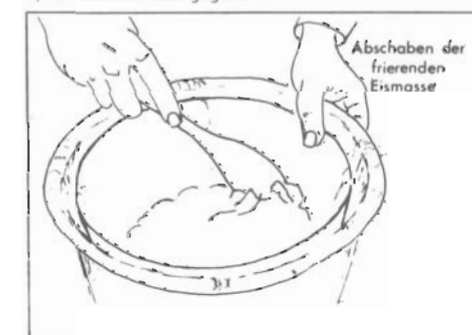
Nachdem alle Vorbereitungen getroffen sind, gibt man in die untere Plastikschüssel die angefrorene Salzflüssigkeit. Darauf setzt man die Metallschüssel und gibt den frisch zubereiteten, noch flüssigen

Speiseeismix hinein. Er sollte nicht wärmer als plus 5 bis 10° C sein, deshalb werden gewichtsausschlagende Zutaten, wie Milch oder Sahne, Eier, Früchte usw. im Kühlschrank vorgekühlt; dort bewahrt man sie in der Regel ja auch auf; also kein Problem. Beim richtigen Frucht-Eis, das anstelle von Milch und Sahne mit Wasser angerührt wird, sollte das Wasser ebenfalls vorgekühlt werden. Wenn's schneller gehen soll, mit Eiswürfeln.



Der fertig angerührte flüssig-schaumige Speiseeismix darf nicht mehr in den Kühlschrank, das würde zu lange dauern und dabei geht dann ein Teil des aufgeschlagenen Luftvolumens wieder verloren. Deshalb: sofort in die Metallschüssel der "Eismaschine" geben und stetig leicht umrühren. Bei einer relativ dünnwandigen Schüssel wird die Wärme schnell entzogen; verwendet man statt dessen einen Edelstahl-Kochtopf mit dickem Elektroboden, so dauert es am Anfang entsprechend länger, ist er aber erst einmal abgekühlt, so kommt es auf das gleiche heraus wie bei der Schüssel.

Sobald der Speiseeismix auf etwa 2 bis 3° C unter den Nullpunkt abgekühlt ist, beginnt er von innen an dem Schüsselboden und -rand festzufrieren. Jetzt ist es wichtig, mit dem Schaber ständig an der Innenwand der Schüssel entlangzustreifen und das sich ansetzende Eis sofort wieder abzuschaben. Durch diese permanente Bewegung wird verhindert, daß sich zusammenhängende größere Eiskristalle bilden; zugleich wird auch noch Luft untergemengt. Die wichtigsten physikalischen Bedingungen für ein einwandfreies Speiseeis sind also gegeben.



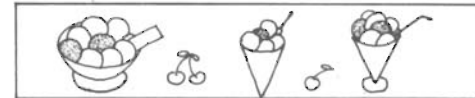
Wenn die Metallschüssel schon sehr kalt ist, kann es passieren, daß das Speiseeis so schnell und fest an der Wand friert, daß man große Mühe hat, es mit dem Schaber gleichmäßig zu lösen. Dabei hilft folgender Trick: Heben Sie die Metallschüssel nur ganz leicht an, sobald sie keinen direkten Kontakt mehr mit der Kühflüssigkeit hat, nimmt sie sofort wieder Wärme aus der Umgebung auf und das Eis am Rand beginnt zu schmelzen. Jetzt löst es sich praktisch von selbst. Nach ca. 2 bis 3 Sekunden lassen Sie die Schüssel wieder in die Kühllösung gleiten.

Indem Sie etwa 10 Minuten schaben und rühren - das an der Wand festgefrorene Eis wird immer wieder mit dem restlichen noch flüssigen Eismix vermischt - ergibt sich eine gleichmäßig durchgefrorene Masse von etwa minus 5° C.

Wenn Sie jetzt probieren, werden Sie feststellen, daß es nur wenige Dinge gibt, die den Geschmack von ganz frisch hergestelltem Speiseeis übertreffen können. Das muß man wirklich geschmeckt haben. Falls noch etwas übrig bleibt, füllen Sie es am besten - wie schon beim Halbgefrorenen beschrieben - portionsweise in kleine Plastikbehälter mit Deckel. Gut verschlossen läßt es sich im Gefrierschrank ca. 3 Wochen lagern. Später sollte man es nicht mehr essen - wie schon gesagt, wird es leicht zum Träger von Krankheitskeimen.

Ehrlich gesagt, frisch geführt aus der Schüssel schmeckt das Eis unübertrefflich. Es hat dann genau die richtige Temperatur und entfaltet an diesem Punkt sein volles Geschmacksaroma. Stellt man es anschließend in den Gefrierschrank, so wird es mit der Zeit erheblich kälter und natürlich - bei einer Temperatur von etwa minus 20° C ziemlich hart. Deshalb sollte man es vor dem Verzehr unbedingt eine Weile in den normalen Kühlschrank stellen, damit es Gelegenheit hat, etwas wärmer zu werden. Übrigens kann man die noch kalte Kühlflüssigkeit sofort wieder zurück in den Gefrierschrank stellen und beim nächsten Mal wieder verwenden. Auf diese Weise verbraucht man relativ wenig Strom.

Aber nun endlich zu den Rezepten:



Rezepte - Rezepte - Rezepte - Rezepte - Rezepte

Wir haben eine ganze Menge Rezepte entwickelt. Das ist dann kein Problem, wenn man mal das generelle Grundrezept hat. Auf dieser Basis dürfte es auch Ihnen, verehrte Leser, nicht schwerfallen, eigene Rezepte - nach eigenem Geschmack sozusagen - zu komponieren.

Hier das Grundrezept für Speiseeis:

- * 1-2 Eier
- * 100 bis 150 g Zucker (nach Geschmack, evtl. auch mehr oder weniger)
- * 15 bis 20 g Schlagschaumpulver
- * 1/2 Ltr. Milch oder Wasser
- * 1 Prise Salz

Wichtig ist, daß alle Zutaten im Kühlschrank vorgekühlt werden auf 5 bis 10° C. Zunächst werden die Eier mit dem Zucker schaumig geschlagen. Verwenden Sie dazu ein elektrisches Handrührgerät und arbeiten Sie sehr gründlich. Schlagen Sie ruhig etwas länger als gewöhnlich - die Konditoren machen das auch so.

Dann gibt man zunächst ein wenig (50 ccm) Milch oder Wasser dazu und das Schlagschaumpulver. Auch die Prise Salz bitte nicht vergessen. Alles zusammen schlägt man noch etwa 5 Minuten, gibt die restliche Flüssigkeit hinzu und schlägt weiter. Denken Sie daran, es muß schön schaumig werden, weil das Eis - wie vorher schon erklärt - soviel Luft wie möglich enthalten soll. Dafür benötigt man Eier und Schlagpulver.

Grundsätzlich wäre zu sagen, daß man Fruchtis am besten ohne Milch, also nur mit Wasser anrührt, das schmeckt am fruchtigsten und wir können das nur empfehlen. Verschiedene Obstsorten entfalten mit Milch einfach nicht ihr Aroma - unserer Meinung nach. Milch oder Wasser ist hier kein Qualitätsmaßstab, sondern reine Geschmacksache.



FRUCHTEIS - Gelati Hobbytheka Fruchtig-frisch, aus Wasser und Schaum

Bei Milch und Früchten hat man immer das Problem, daß sich die Milch von der Fruchtsäure leicht zusammenzieht.

Wenn Sie Fruchtis mit Milch herstellen wollen, nicht vergessen: die Früchte müssen, bevor sie in die Milch gelangen, unbedingt vorher gezuckert werden. Bei Fruchtis mit Wasser entfällt dieses Problem. Am aromatischsten sind natürlich immer frische Früchte, auch Tiefkühlkost ist zu empfehlen, denn schließlich gibt es nicht immer frisches Obst und bestimmte Sorten, wie z. B. Himbeeren gibt es praktisch nur in tiefgekühltem Zustand. Auch konzentrierter Obstsafte läßt sich verwenden und sogar Obstkonserven. Dabei muß man beim Zusammenstellen der Zutaten den bereits vorhandenen Zuckergehalt berücksichtigen. Wir haben dafür noch ein konkretes Rezept als Beispiel.

Allgemein zu Früchten wäre noch zu sagen, daß alle Früchte, ob frisch, tiefgekühlt oder konserviert, ganz fein zerkleinert d. h., püriert werden müssen. Denn größere Fruchtstückchen, die leicht durchfrieren, wirken im Speiseeis sehr unangenehm, schmecken viel zu kalt auf der Zunge und verursachen evtl. sogar Zahnschmerzen. Es empfiehlt sich also wirklich, die Früchte gut zu pürieren - am besten mit dem Pürierstab oder im Mixer. Trotzdem brauchen Sie auf ganze Fruchtstückchen im Eis nicht zu verzichten, es müssen nur kandierte oder in Alkohol eingelegte Früchte sein. Kandierte Früchte enthalten soviel Zucker, daß sie nicht mehr gefrieren können - der Zucker verhindert das. Ebenso verhält es sich mit dem "alkoholisierten" Obst, denn der Gefrierpunkt von Alkohol liegt erheblich tiefer als minus 20° C. Lassen Sie Ihre Phantasie spielen und komponieren Sie Ihre Lieblingsseissorte. Natürlich können Sie dabei auch verschiedene Geschmackszutaten zusammenstellen, die es in dieser Kombination vielleicht noch nicht gibt. Hier einige Rezeptbeispiele für Fruchtis (Sorbet).

Fruchtis

- * 1-2 Eier
- * 150 g Zucker evtl.
- * 50 g Zucker zusätzlich
- * 15 bis 20 g Schlagschaumpulver
- * 1/2 Ltr. Wasser
- * 1 Prise Salz
- * 200 bis 400 g frische oder tiefgekühlte Früchte
- * 2 Eßl. alkoholisierte oder kandierte Früchte
- * 5 bis 10 g Zitronensaft

Besonders interessant fanden wir folgendes Rezept:

Apfels mit Zimt

- * 1-2 Eier
- * 150 g Zucker
- * 20 g Schlagschaumpulver
- * Saft einer Zitrone
- * 400 g Äpfel, frischgerieben oder im Mixer püriert
- * 1/2 Ltr. Wasser
- * 1 Prise gemahlener Zimt
- * 1 Prise Salz
- * 1-2 Eßl. in Alkohol eingelegte Rosinen

Am besten verwenden Sie sehr geschmacksintensive, säuerliche Äpfel. Sie werden zunächst geviertelt, geschält und mit ausreichend Zitronensaft beträufelt, damit sie nicht braun werden. Deshalb muß das alles sehr schnell geschehen. Besonders wichtig ist auch das gründliche Pürieren der Äpfel; am besten geht das im elektrischen Universal-Zerkleinerer, im Mixer, mit dem Pürierstab oder auch von Hand mit dem Reibeisen. Falls notwendig, fügen Sie zu den fertig geriebenen Äpfeln nochmals etwas Zitronensaft. Das fertige Eis schmeckt wie frische Äpfel, nur etwas kühler, erfrischender und cremiger. Mit Zimt wird das Rezept variiert.

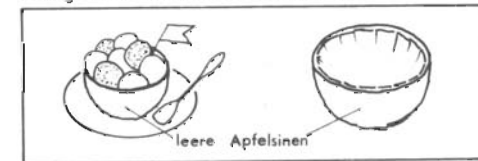
Unser Knüller allerdings ist ein etwas herberes, hocharomatisches Eis, das wir nur empfehlen können:

Orangeneis "grand maitre"

- * 1-2 Eier
- * 75 g Zucker
- * 400 g Wasser
- * 15 bis 20 g Schlagschaumpulver
- * 1 Eßl. Zitronensaft
- * Saft von 2 Orangen (halbierte Schalen aufheben als Eisbehälter)
- * 200 g schottische Orangenmarmelade
- * 35 g Zitronat- und Orangeatwürfel

Dieses Orangeneis bekommt sein etwas herbes Aroma durch die schottischen Orangenmarmelade. Da man bei der Marmelade mit etwa 50 % Zuckergehalt rechnen kann, werden nur noch 75 g Zucker zum Eismix gegeben.

Wer das Eis etwas mehr bitter-aromatisch gestalten möchte, kann abgeriebene frische Orangenschalen hineingeben. Dafür müssen Sie allerdings ungespritzte Orangen aus dem Reformhaus besorgen.



Unser Serviervorschlag für's Auge: Die halbierten, ausgepreßten Orangenschalen werden im Gefrierschrank vorgekühlt und mit dem fertigen Eis gefüllt. Garnieren können Sie zusätzlich mit bunten Papierschirmchen oder -fähnchen, mit Eiswaffeln und zusätzlichen Früchten. Das wird Ihre Gäste bestimmt erfreuen.

Beim Hobbythek-Team ist dieses Eis besonders beliebt; wir hoffen, es wird Ihnen auch gefallen. Aus diesem Rezept läßt sich als Variation natürlich auch ein Zitroneneis herstellen.

Zitroneneis - sauer macht lustig

- * 1-2 Eier
- * 75 g Zucker
- * 15 bis 20 g Schlagschaumpulver
- * 400 g Wasser
- * 200 g Zitronenmarmelade (kein Jelly)
- * Saft von 2 Zitronen (halbierte Schalen aufheben)
- * 35 g Zitronatwürfel

Zubereitung wie vorher beschrieben.

Auch heiß Eingemachtes wird hierbei sehr cool

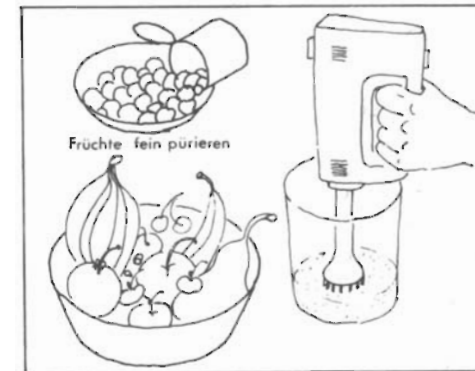
Nun noch eine Abwandlung des Grundrezeptes für eingemachte Früchte. Dabei wird natürlich der Fruchtsaft mitverwendet. Der darin enthaltene Zucker muß allerdings berücksichtigt werden, die entsprechende Zucker- und Flüssigkeitsmenge wird vom Grundrezept abgezogen.

Hier ein Beispiel:

Eis aus eingemachten Früchten

z. B. Pfirsich, Aprikosen, Ananas, Birnen, Kirschen

- * 1-2 Eier
- * 100 g Zucker
- * 20 g Schlagschaumpulver
- * 1/2 Ltr. Flüssigkeit (Fruchtsaft und Wasser)
- * 1 Dose Pfirsiche (oder andere Früchte) 850 ml, Fruchtinwaage 525 g
- * 1-2 Eßl. frischen Zitronensaft



Der Fruchtsaft aus der Dose wird mit Wasser aufgefüllt zu 1/2 Ltr. Flüssigkeit. Die eingemachten Früchte werden, ebenso wie die frischen, sehr fein püriert. Die meisten konservierten Früchte haben nicht mehr genügend eigene Säure; deshalb fügt man etwas Zitronensaft hinzu, das frischt den Geschmack auf. Sollten Sie ein Eis aus Stachelbeeren oder ähnlichen Früchten herstellen, lassen Sie den Zitronensaft weg.

Für dieses Rezept eignen sich wirklich fast alle Früchte aus der Dose oder aus dem Glas, z. B. Ananas, Aprikosen, Birnen, Mandarinen, Kirschen, Pflaumen oder vieles mehr.

Grundsätzlich gilt: wenn Sie wohlschmeckende Früchte verwenden, bekommen Sie auch ein gutes Eis. Nur erwarten Sie bitte nicht, daß aus Früchten von minderwertigem Geschmack ein tolles Eis wird. Wir hatten dieses Problem mit billigem Aprikosenmark. Das Eis daraus sagte uns nicht übermäßig zu.

Fruchteis mit Milch - Ausnahmen bestätigen die Regel

Verhin haben wir es zwar abgelehnt, Früchte mit Milch zu kombinieren, aber hier handelt es sich um eine Ausnahme. Bananen gehören zu den wenigen Früchten - Erdbeeren übrigens auch - die mit Milch gut schmecken.

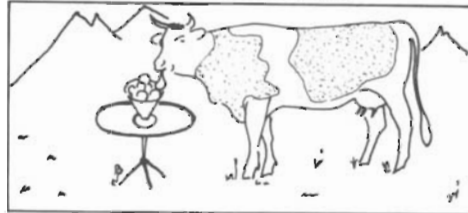
Hier ein Rezept für Fruchteis mit Milch:

Bananeneis

- * 1/2 Ltr. Milch
- * 1 Ei
- * 100 bis 150 g Zucker
- * 15 bis 20 g Schlagschaumpulver
- * 250 bis 300 g gut reife Bananen ohne Schale
- * 1-2 Spr. Backaroma Zitrone oder Rum-Aroma
- * 1 Prise Salz

Wenn die Bananen reif genug sind, lassen sie sich ohne Schwierigkeiten zerkleinern, es genügt, sie in dicke Scheiben zu schneiden und in den Eismix zu geben. Beim Schlagen mit dem elektrischen Handrührgerät werden sie automatisch püriert.

Um den Geschmack zu nuancieren, läßt sich beispielsweise der Zucker ganz oder teilweise durch Honig ersetzen oder man gibt 1 Eßlöffel gestiftete, im Backofen geröstete Mandeln hinzu oder in Alkohol eingelegte Rosinen oder andere Früchte.



MILCHSPEISEEIS Glückliches Eis von glücklichen Kühen

Beim Grundrezept für Milcheis (s. S.) läßt sich der Milchanteil teilweise durch süße Sahne ersetzen. Nimmt man nur Schlagsahne, so erhält man ein Sahneeis. Dem entspricht unser Rezept für Halbgefrorenes, das Sie allerdings auch in der "Hobbythek-Eismaschine" rühren können. Wenn Sie Milch gegen Sahne austauschen, setzen Sie unter Umständen den Zuckergehalt etwas höher. Natürlich läßt sich der Fettgehalt vom Eis auch nach unten verringern, indem man statt der normalerweise üblichen Vollmilch Magermilch verwendet. Doch hier einige konkrete Beispiele für Milcheis. Zunächst die klassischen Geschmacksrichtungen:

Vanilleeis

- * 2 Eier
- * 100 g Zucker
- * 15 bis 20 g Schlagschaumpulver
- * 1/2 Ltr. Milch
- * 1/2 Stange Vanille
- * 2/3 Tropf. Backaroma - Zitrone
- * 1 Prise Salz

Bei Vanille unterscheidet man zwischen echter Vanille und Vanillin. Die hocharomatischen Vanillestangen gewinnt man übrigens von bestimmten Orchideen. Bei uns die bekannteste ist die Bourbon-Vanille. Die beste soll allerdings die mexikanische Vanille sein, die es bei uns leider nicht zu kaufen gibt. Vanillestangen sind heute sehr teuer geworden. Für ein Glasröhrchen mit 2 Stangen bezahlt man zwischen DM 3,- bis 4,-. Darum verwendet die Industrie häufig Vanillin, ein aus den Schalen der Vanillestangen hergestelltes, wesentlich preiswerteres Produkt. Ein damit hergestelltes Eis darf jedoch nicht als "Vanille-Speiseeis" deklariert werden, sondern muß die Bezeichnung tragen "mit Vanillegeschmack" oder "mit Vanillearoma". Doch nun zur Herstellung von unserem echten "Vanille-Speiseeis":

Die halbe Vanillestange wird mit dem Messer der Länge nach aufgeschnitten und das in der Schale enthaltene Mark gründlich herausgekratzt. Dieses Mark und die ausgekratzte Schale gibt man zusammen mit 1/2 Ltr. Milch in einen Kochtopf und läßt alles unter Rühren aufkochen. Anschließend läßt man die Milch erkalten und fischt die beiden Schalenhälften heraus; evtl. siebt man die ganze Flüssigkeit durch ein feines Sieb. Die kleinen schwarzen Pünktchen - das Vanillemark - sollen allerdings in der Milch bleiben. Sie sind das Zeichen für echte Vanille. Die weitere Eisherstellung erfolgt wie schon beim Grundrezept beschrieben. Übrigens: wenn Sie die Farbe gern in etwas kräftigerem Gelb haben möchten - verwenden Sie ein zusätzliches Ei.

Unsere nächste klassische Geschmacksrichtung:

Schokoladeneis mit Sahne

- * 1-2 Eier
- * 80 g Zucker
- * 10 g Schlagschaumpulver
- * 1/4 Ltr. Milch
- * 1/4 Ltr. süße Sahne
- * 100 g Vollmilch-Kuvertüre oder -Schokolade, geraspelt
- * 1-2 Tropf. Rum-Aroma evtl.

Hier ein Beispiel für das Ersetzen der Milch durch Sahne: statt 1/2 Ltr. Milch und 20 g Schlagschaumpulver verwendet man hier 1/4 Ltr. süße Sahne, 1/2 Ltr. Milch und 10 g Schlagschaumpulver. Eier und Zucker werden schaumig gerührt - wie vorher beschrieben - Schlagschaumpulver und Milch zugefügt. Die süße Sahne wird gesondert geschlagen und zum Schluß mit der geraspelten Kuvertüre unter den Eismix gegeben.

Wer etwas mehr auf die schlanke Linie achtet, nimmt - wie bei den anderen Rezeptvorschlägen auch - nur 1/2 Ltr. Milch und 20 g Schlagschaumpulver.

Für den Schokoladengeschmack verwenden die Konditoren im Wasserbad aufgelöste Kuvertüre. Wie man so etwas macht, haben wir schon in den Hobby-Tips für "Süßigkeiten" erklärt; es ist ein nicht ganz unproblematisches Verfahren. Für die Eisherstellung fanden wir es einfacher - und auch sehr gut - die Vollmilch-Kuvertüre oder -Schokolade zu reiben oder raspeln (Universal-Zerkleinerer) und so in den Eismix zu geben. Auf diese Weise haben Sie sogar ganze Schokoladenstückchen im Eis. Von der Verwendung von Kakaopulver möchten wir abraten; das schmeckt nachher bitter. Bestenfalls eignet sich Instant-Kakaopulver. Da es bereits gesüßt ist, stimmen dabei die Mengenangaben mit denen der Kuvertüre überein.

Nußeis - besonders knackig

- * 1-2 Eier
- * 80 g Zucker
- * 20 g Schlagschaumpulver
- * 1/2 Ltr. Milch
- * 50 g Haselnüsse (gemahlen und geröstet)
- * 40 g Haselnußcreme (z. B. Brotaufstrich)

Die Haselnüsse werden im Backofen geröstet und anschließend gemahlen (s. S.). Nüsse danach ebenso wie die anderen Zutaten im Kühlschrank vorkühlen. Auf das Rösten der Nüsse sollten Sie keineswegs verzichten, denn erst dadurch entfaltet sich ihr volles Aroma. Auf ähnliche Weise wird das nächste Rezept hergestellt:

Mandeleis

- * 1-2 Eier
- * 100 g Zucker
- * 20 g Schlagschaumpulver
- * 1/2 Ltr. Milch
- * 80 g Mandeln (gerieben und geröstet)
- * 1 Tropf. Bittermandel-Aroma
- * 1-2 Tropf. Rosenwasser (aus der Apotheke)
- * kandierte Früchte (kleingeschnitten)

Verwenden Sie die Aromastoffe bitte sehr sparsam, sonst schmeckt das Eis zu parfümiert. Garnieren Sie das fertige Eis mit blättrigen, gerösteten Mandeln.

Mokkaeis - "Brasil"

- * 1-2 Eier
- * 120 bis 130 g Zucker
- * 20 g Schlagschaumpulver
- * 1/2 Ltr. Milch
- * 10 bis 15 g löslicher, gefriergetrockneter Kaffee

Etwa 200 g Milch werden erhitzt und der Kaffee darin aufgelöst. Nach dem Abkühlen wird das Kaffee-Milch-Gemisch - ebenso wie die anderen Zutaten - im Kühlschrank auf ca. minus 5 bis 10° C vorgekühlt. Eisherstellung wie bereits vorher angegeben. Zum Garnieren bieten sich unter anderem im Handel erhältliche Mokkabohnen aus Schokolade an. Hier noch ein weiteres erprobtes Rezept:

Nougat-Mandel-Eis

- * 1 Ei
- * 20 bis 40 g Zucker
- * 20 g Schlagschaumpulver
- * 1/2 Ltr. Milch
- * 100 g süße Sahne
- * 100 g Nougatmasse (oder Haselnußcreme)
- * 30 g Instant-Kakao
- * 50 g Mandeln (gemahlen und geröstet)

Ei, Zucker, Schlagschaumpulver und Milch werden schaumig gerührt nach Vorschrift. Anschließend gibt man Nougatmasse, Instant-Kakao und geröstete Mandeln - entweder gemahlen oder gestiftet - dazu. Zum Schluß wird die geschlagene Sahne unter die fertige Masse gerührt. Gefroren wird sie in der "Hobbythek-Eismaschine".

Honigeis nach Art der fleißigen Bienen

- * 1 Ei
- * 120 g Honig
- * 20 g Schlagschaumpulver
- * 1/2 Ltr. Milch
- * 40 g Mandeln und ca. kandierte Früchte oder Früchte in Alkohol eingelegt

Hier "fließen Milch und Honig", da ist es zum Schlaraffenland nicht mehr weit. Trotzdem genügt es, wenn Sie preiswerten Honig verwenden. Wenn er stark kristallisiert ist, man erkennt das daran, daß der Honig dann fest ist, müssen Sie ihn mit dem Ei gründlich schlagen, damit er sich auflöst. Dazu geben Sie das Schlagschaumpulver und 50 ccm Milch und schlagen weiter; dann fügen Sie die restliche Milch hinzu und die gerösteten Mandeln - entweder gemahlen oder gestiftet. Wie geröstet wird, das lesen Sie auf Seite . Kandierte oder "alkoholisierte" Früchte werden kleingeschnitten und zugegeben. Anschließend wird alles bis zum Frieren gerührt (s. S.).

Die Herstellung einer Eisbombe

Wenn Sie an unseren Eisrezepten Gefallen gefunden haben, und vielleicht schon einige Versuche damit und mit eigenen Kompositionen gemacht haben, dann empfehlen wir Ihnen, doch einmal 2 oder 3 Rezepte zu kombinieren. Machen Sie etwas Besonderes für den nächsten festlichen Anlaß: eine Eisbombe. Wenn Sie mittlerweile wissen, wie man normales Speiseeis macht, schaffen Sie das hier auch.

Die fertig gestürzte Eisbombe hat meist außen einen Rand aus Speiseeis und besteht innen aus Halbgefrorenem (s. S.).

Als Form eignen sich sowohl Kunststoff- als auch Metallbehälter, z. B. Schüsseln oder Kuchenformen. Wählen Sie die Form nicht zu groß, damit sie auch in den Gefrierschrank paßt. Metallformen müssen unbedingt vorgekühlt werden auf etwa minus 10° C, bei Kunststoff-Formen entfällt das Vorkühlen.

Berücksichtigen Sie das Fassungsvermögen der Form und den Luftaufschlag im Eis, wählen Sie eine etwas größere Schüssel: normales Speiseeis mit 1/2 Ltr. Flüssigkeit und Halbgefrorenes aus etwa 1/2 Ltr. süßer Sahne.

Zunächst bereiten Sie die Masse für Halbgefrorenes zu und stellen sie zum Vorkühlen in den Gefrierschrank. Anschließend beginnen Sie sofort mit dem Speiseeis. Das fertige Speiseeis - das etwa minus 5° C hat - geben Sie in die vorgekühlte (minus 8 bis 10° C) Eisbombenform und streichen es mit einem breiten Messer oder einem Schaber am Boden und den Wänden entlang, so daß eine gleichmäßige Schicht entsteht, die die ganze Form auskleidet. Berücksichtigen Sie dabei, daß das Eis sofort an der kälteren Schüsselwand festfriert. Die Form mit der Eisschicht gibt man anschließend sofort wieder in den Gefrierschrank zurück und läßt sie wieder kalt werden. Nach etwa 1/2 Stunde holt man die Form wieder heraus und füllt das Halbgefrorene, das etwa minus 3 bis 5° C haben muß, hinein. Zum Schluß deckt man die Schüssel ab und läßt sie etwa 24 Stunden im Gefrierschrank stehen. Bei größeren Formen dauert es entsprechend länger, bis alles gut durchgefroren ist.

LITERATUR - HINWEISE LITERATUR - HINWEISE

Leider können wir aus organisatorischen und finanziellen Gründen Hobby-Tips aus vorherigen Sendungen nicht mitversenden. Wer die Themen und Tips aber haben möchte, der findet im Buchhandel unsere **Hobbythek-Bücher I, II und III**. Im September wird das **Hobbythek-Buch IV** erscheinen. Es behandelt folgende Themenkreise, hier nur einige Stichworte:

- * "Hobby-Com": Rauschunterdrückung mit High-Com-System zum Selberbauen
- * Wurst und Pasteten selbstgemacht
- * Steinbackofen im Garten
- * Gesundheits-Garten grill
- * Gipsabgüsse
- * Kerzengießen



In der nächsten Sendung, die im August ausgestrahlt wird (s. Programmvorschau), wagt sich das Hobbythek-Team des WDR unter die Baumeister. Zwar geht es nicht ums "Häus'le baue" oder um andere größere Bauwerke, aber wir schauen zumindest den Steinmetzen über die Schulter. Wir wollen versuchen, dem oft arg gescholtenen Beton einige liebenswürdige Seiten abzugewinnen. So wurden von uns einfache Methoden entwickelt, die es dem Laien ermöglichen, selbst modische Steinmöbel oder Gartengestaltungs-Elemente herzustellen. Z. B. einen Grundsockel, aus dem vielfältig gestaltete Couchtische, Sitzbänke oder Hocker oder auch auch Blumenkonsolen gestaltet werden können. Desweiteren wird der Selbstbau von dekorativen Blumenkästen, Trüben, Tiertränken und ein Gesundheitsgrill mit vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten vorgestellt; und das alles in Leichtbauweise mit Leichtbeton, so daß die Gegenstände nicht nur von Schwerathleten transportiert werden können.



PROGRAMMVORSCHAU 1980

WDR	NDR	JFR	Südkette	BR	vorgesehene Themen	vom:
20.07. - 21.10	20.07. - 21.10	20.07. - 21.10	06.07. - 18.00	12.07. - 21.00	Jagd auf kurze Wellen	B R
24.08. - 21.10	24.08. - 21.10	24.08. - 21.10	10.08. - 18.00	16.08. - 21.00	Bauelemente für Haus und Garten Beton mal leichtgenommen	W D R
04.09. - 21.05	07.09. - 21.00	04.09. - 21.15	07.09. - 18.00	13.09. - 21.00	NudeIn selbstgemacht	N D R

Satz und Umbruch: Brigitte Reis / Layout und Grafik: Gerhard Praßer / Text und Realisierung der Tips: Christine Niklas und Jean Pütz