



Annik Wecker



Meine besten Eisrezepte



Inhalt

Eiscreme aus Milch, Sahne und Früchten	10
Sorbet, Granita & Co.	38
Klassische und neue Eis-Desserts	56
Eisspezialitäten für festliche Einladungen	90
Ungewöhnliche Eiseiden	130
Eisgetränke	160
Anhang	176
Eisarten und ihre Zubereitung	177
Wichtige Eiszutaten	180
Eis herstellen	184
Eis anrichten	185
Praxistipps für Eiskünstler	187
Register	190
Impressum	192



*Das ist eine meiner Lieblingseissorten.
Sie schmeckt genau wie Mahablanka, der
philippinische Kokospudding.*

Mahablanka-Eis

Zubereitung: ★★ // Menge: 700 g

1 Dose gezuckerte Kondens-
milch (390 g)
200 g Kokosmilch

4 Eigelb
1 Vanilleschote

Kondensmilch und Kokosmilch in einen Topf geben und aufkochen, dabei ständig rühren, da die Kondensmilch leicht anbrennt. Vom Herd nehmen. Eigelbe in einer Metallschüssel verrühren. Die heiße Kokosmilch unter ständigem Rühren in dünnem Strahl zum Eigelb gießen. Die Schüssel auf das Wasserbad stellen und die Eigelb-Kokos-Mischung zur Rose abziehen (Seite 187). Vom Wasserbad nehmen und abkühlen lassen oder kalt schlagen (Seite 187). In der Eismaschine zu einem cremigen Eis rühren.

Tipp: Wird das Eis in einer ausgehöhlten, halben Kokosnussschale serviert, ist das Dessert ein besonderer Hingucker. Schnitze vom Kokosnussfleisch machen sich dann gut als Dekoration.



Rhabarber-Erdbeer-Sorbet

Zubereitung: ★★★ // Menge: 10 Crêpes / 900 g Eis

Rhabarber-Erdbeer-Sorbet:

400 g Rhabarber
200 g Erdbeeren
220 g Zucker
1 EL Zitronensaft
1 Vanilleschote
1 Zimtstange
1 Sternanis
2 cm Ingwerwurzel

Crêpeteig:

160 g Mehl
10 g Zucker
¼ TL Salz
1 Ei
175 ml Milch
15 g Butter, zerlassen
Butter für die Pfanne
Puderzucker zum Bestäuben

Für das Sorbet den Rhabarber in 1 cm breite Stücke schneiden, Erdbeeren von den Kelchen befreien und halbieren. Zusammen mit den restlichen Zutaten und 300 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Etwa 5 Minuten kochen lassen, bis der Rhabarber zerfällt. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen, die Gewürze entfernen und im Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren. In der Eismaschine zu einem Sorbet rühren.



Für den Crêpeteig das Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker und Salz unterrühren und eine Mulde in die Mitte drücken. Das Ei und ein bisschen Milch dazugeben und alles mit dem Schneebesen kurz verrühren, bis der Teig glatt ist. Die restliche Milch und die zerlassene Butter einrühren.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Teig mit einem Esslöffel in der Pfanne so verteilen, dass nicht der ganze Boden der Pfanne bedeckt ist, sondern ein löchriges Netz entsteht. Bei mittlerer Hitze so lange braten, bis der Teig nicht mehr flüssig ist. Wer es schafft, das Teignetz zu wenden, kann das tun. Es ist aber nicht unbedingt notwendig. Mit dem Rest des Teigs genauso verfahren. Zum Servieren je 1 Crêpenetz auf einen Dessertteller legen. 2-3 Kugeln Eis auf eine Hälfte geben und den Crêpe zuklappen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.





Avocado- Espresso-Shake

Zubereitung: ★ //

Menge: für 5 Personen

1 Avocado
2 Espresso (60 ml)
250 ml Milch
50 g Zucker
Crushed Ice (Seite 187)



Avocado schälen und den Kern entfernen. 200 g Fruchtfleisch zusammen mit dem abkühlten Espresso, Milch und Zucker im Mixer pürieren. Jedes Glas zur Hälfte mit Crushed Ice füllen und mit dem Avocado-mus auffüllen.

Mojito mit Mangoeis

Zubereitung: ★ //

Menge: für 6 Personen / 300 g Eis

6 Formen für Cocktail- Eisstangen

300 g Mangomus

20 g Zucker

2 EL Zitronensaft

6 Limetten

240 ml Rum

12 Stängel Minze

12 TL Rohrzucker

480 ml Sodawasser

Für das Mangoeis das Mangomus mit Zucker und Zitronensaft verrühren und in Eisstangen-Formen geben. Im Tiefkühler über Nacht fest werden lassen, mindestens aber 6 Stunden.

Für jeden Mojito 1 Limette in 8 Teile teilen und mit 40 ml Rum, 2 Stängeln Minze und 2 TL Rohrzucker in ein Glas geben. Mit einem Stößel etwas zerstoßen und dann mit 80 ml Sodawasser auffüllen. 1-2 Eiswürfel und 1 Mangoeisstange dazugeben. Sofort servieren.





Kreative Ideen für alle Eisfans

Ob cremiges Milcheis, das auf der Zunge zergeht, erfrischende Sorbets und Granitas oder leichte Frozen-Yogurt-Kreationen – alle lieben Eis!

Und am besten schmeckt's natürlich selbst gemacht.

Die 150 Rezepte für eiskalte Genüsse werden ergänzt durch einen ausführlichen Anhang mit Grundrezepten, Zubereitungs-techniken und Dekotipps.

Viele Rezepte sind ohne Eismaschine machbar.



DORLING KINDERSLEY

Besuchen Sie uns im Internet
www.dorlingkindersley.de

19,95 € [D] 20,60 € [A]
ISBN 978-3-8310-2117-8



9 783831 021178