

CHRISTINA RICHON



ICE-POPS

EISGENUSS MIT STI(E)L



Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.



Stielvolle Erfrischung gefällig?

Schlangestehen vor der Eisdiele? Oder Eis im Supermarkt kaufen?

Nein danke! Eis machen Sie ruckzuck selbst mit frischen Zutaten und fruchtigem Innenleben.

Fein mit echter Vanille oder ausgefallen aus Himbeeren, Litschi und Rosenaroma rühren Sie cool die kleinen Leckereien ganz ohne Eismaschine zusammen. Nur etwas Geduld für das Gefrieren der kleinen Eis am Stiel braucht es, und nach 4-5 Stunden können Groß und Klein genießen.

KLEINE EIS-KUNDE



WARUM SOLL ICH EIS SELBER
MACHEN?

Frisch, voller Aromen und Qualität, so können Sie Eis einfach selbst herstellen. Sie werden den Unterschied zu gekauftem Eis schnell schmecken. Es ist frei von Konservierungsmitteln, mit unverfälschtem Geschmack von frischen, hochwertigen Zutaten – so macht Eis Spaß, bringt erfrischenden Genuss und schont dazu noch den Geldbeutel. Eis am Stiel können Sie mit überraschend wenig Aufwand selber machen, auch ohne Eismaschine. Außerdem können Sie es vorproduzieren, auch auf eventuelle Lebensmittelunverträglichkeiten oder -allergien eingehen. Beispielsweise können milchhaltige Produkte durch Sojaprodukte ausgetauscht werden, Honig, Agaven- oder Ahornsirup als Alternative zu Zucker gewählt werden etc. Somit sind Sie flexibel und können Ihre eiskalten Phantasien kreativ ausleben.



WELCHE ZUTATEN EIGNEN SICH FÜR DIE EISHERSTELLUNG?

Milch, Sahne, Eier, Früchte, Alkohol, Puderzucker oder Sirup – mehr brauchen Sie für die private Gelateria nicht.

Verwenden Sie immer beste Qualität und wirklich frische Produkte. Eier und Milchprodukte sollten ganz frisch sein, Früchte vollreif, außerdem unversehrt, so sind sie aromatisch und nicht zu sauer. Überreife Früchte beeinträchtigen den Geschmack.

Sahne und Eigelb machen das Eis schön cremig; okay, das schlägt gerne auf die Hüften, aber die Portionen sind ja ziemlich klein, also darf eine eiskalte Sünde schon mal sein. Sahne, Mascarpone oder saure Sahne können auch durch etwas leichtere Milchprodukte wie Joghurt oder Quark ersetzt werden. Sorbets sind zwar fettarm, haben dafür aber meist mehr Zucker.



KANN ICH EIS AUFBEWAHREN?

Selbst gemachtes Eis ist **ganz frisch** am besten. Eis aus rohen Zutaten kann etwa 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahrt werden. Eis aus halbgekochten Zutaten etwa 2 Wochen. Sorbets bleiben 1-2 Wochen im Kühlfach aromatisch und frisch.



WIE BRINGE ICH DAS EIS IN FORM?