

Endlich Eiszeit!

Annik Weckers Eisrezepte zum Dahinschmelzen

Kein Sommer ohne Eiscreme! Annik Wecker zeigt Ihnen, wie Sie Eis zu Hause ganz leicht selbst machen, mit und ohne Eismaschine. Ob Eis am Stiel, cremiges Milcheis, fruchtiges Sorbet oder eindrucksvolle Desserts – Annik Weckers kreative Eisküche kennt kaum Grenzen und macht dem italienischen Gelatiere durchaus Konkurrenz. Viel Vergnügen beim Naschen!

Piña-Colada-Eis am Stiel

Zutaten für 16 Stück

250 ml Ananassaft
80 g Zucker
100 g Ananasfruchtfleisch
100 g Sahne
250 g Kokoscreme
30 ml Kokoslikör (z. B. Batida de Coco)
außerdem: 16 kleine Joghurtbecher (etwa 100 ml) /
16 Eisstiele

So geht's

① Ananassaft mit Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Dabei rühren, damit der Zucker sich auflöst. Sirup vom Herd nehmen. 50 ml abmessen und mit dem Ananasfruchtfleisch pürieren. Restlichen Sirup mit Sahne, Kokoscreme und Kokoslikör vermischen. Beide Mischungen vollständig abkühlen lassen oder kalt schlagen.

② Die Ananasmischung auf die Joghurtbecher verteilen und im Tiefkühler vollständig fest werden lassen. Anschließend die Kokosmischung darauf verteilen, die Becher mit Alufolie abdecken und die Eisstiele in die Becher stecken. Im Tiefkühler vollständig gefrieren lassen. Zum Servieren die Becher in heißes Wasser tauchen und das Eis herauslösen.

Schokokusseis mit Mandarinsauce



Zutaten für 600 g Eis

Mandarinsauce:

2 kleine Dosen
Mandarinen (à 175 g)
2 TL Speisestärke
1 Vanilleschote
1 Prise Salz

Schokokusseis:

6 Schokoküsse
40 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
100 g Sauerrahm
100 g Magerquark
250 g Sahne

So geht's

➊ Mandarinen in einem Sieb gut abtropfen lassen und den Saft auffangen. Speisestärke mit 3 EL Saft glatt rühren. Restlichen Saft mit der Vanilleschote und dem Salz in einen Topf geben und aufkochen. Speisestärke einrühren und noch ein paarmal aufwallen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Vanilleschote entfernen, ein paar Mandarinenfilets beiseitelegen und den Rest unterrühren. Abkühlen lassen.

➋ Für das Eis von den Schokoküssen die Boden abschneiden und anderweitig verwenden oder sofort aufessen. Schokokussmasse, Puderzucker, Zitronensaft, Sauerrahm und Quark mit einem Teigspatel vermengen, dann die Sahne dazugeben und unterrühren. In der Eismaschine zu einem cremigem Eis rühren. In Schälchen anrichten, mit den restlichen Mandarinenfilets dekorieren und mit der Sauce servieren.

Zitroneneis im Baisermantel

So geht's

➊ Kondensmilch und Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Dabei ständig rühren, da Kondensmilch leicht anbrennt. Vom Herd nehmen. Eigelbe in einer Metallschüssel verrühren. Sahnemilch in dünnem Strahl unter ständigem Rühren in die Eigelbmischung gießen und mit der Zitronenschale vermengen. Die Schüssel auf das Wasserbad stellen und die Eigelbmilch zur Rose abziehen. Vom Wasserbad nehmen, den Zitronensaft einrühren. Abkühlen lassen oder kalt schlagen. In der Eismaschine zu einem cremigem Eis rühren.

➋ Kekse im Tiefkühler vorkühlen. Herausnehmen und jeweils 1 Kugel Eis auf 1 Keks setzen. Wieder tiefkühlen. Eiweiße mit Salz steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Die Kekse mit dem Eis einzeln aus dem Tiefkühler holen und auf Backpapier setzen. Mit dem Eischnee vollständig umhüllen und bis zum Anrichten wieder tiefkühlen.

➌ Vor dem Anrichten den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Baiserkugeln in 2 Minuten goldbraun grillen. Auf Teller setzen und sofort servieren.

Zutaten für 600 g Eis

1 Dose (390 g) gezuckerte
Kondensmilch
100 g Sahne
4 Eigelb
1 TL abgeriebene
Zitronenschale
120 ml Zitronensaft
6–8 runde Kekse, 6 cm Ø
3 Eiweiß
1 Prise Salz
150 g Zucker





Sangrita-Eis am Stiel

Zutaten für 700 g Eis

kleine Kuchen- oder Eislolliformen
100 g Zucker
6 reife Tomaten
50 ml Zitronensaft
2 EL Tabasco
50 ml Tequila
½ TL Salz

So geht's

- 200 ml Wasser und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Dabei rühren, damit der Zucker sich auflöst. Sirup vom Herd nehmen, abkühlen lassen. Wasser aufkochen, über die Tomaten gießen. Nach 3 Minuten die Haut von den Tomaten abziehen. Den harten Strunk entfernen. 500 g Tomatenfleisch mit Zitronensaft, Tabasco, Tequila, Salz und dem Sirup pürieren und durch ein Sieb streichen.
- In Eislolliformen oder kleine Kuchenformen gießen. Die Formen in den Tiefkühler stellen. Nach etwa 45 Minuten Stiele hineinstecken. Zum Servieren die Lollis aus den Formen lösen, dafür kurz in heißes Wasser tauchen.

Praxistipps für Eiskünstler

Kalt schlagen

Zum Kaltschlagen die Masse in eine größere Schüssel mit Eiswasser stellen und mit dem Schneebesen schlagen, bis sie Zimmertemperatur erreicht hat. Am einfachsten und schnellsten funktioniert das natürlich, wenn Sie eine Küchenmaschine die Arbeit erledigen lassen.

Zur Rose abziehen

Um die Eismasse anzudicken und um eventuelle Bakterien im Eigelb abzutöten, zieht man es zur Rose ab. Dafür füllt man die Masse in eine Wasserbadschüssel, stellt sie auf einen Topf mit heißem Wasser und erhitzt die Masse unter ständigem Rühren. Um zu erkennen, ob die Creme die richtige Konsistenz hat, taucht man einen Kochlöffel hinein, lässt sie etwas abtropfen und bläst dann darauf. Bilden sich dabei kreisförmige Wellen, die wie eine Rose aussehen, ist die Creme fertig.

Eis richtig lagern

Eis lagert man im Idealfall konstant bei -18 °C. Durch Öffnen und Schließen des Tiefkühlers ist das jedoch nicht immer der Fall. Man sollte also schnell sein, wenn man etwas herausnimmt oder hineinstellt. Eis sollte zum Lagern luftdicht verpackt sein. Es nimmt leicht Geschmack von anderen Lebensmitteln an, die im Tiefkühler lagern. Die maximale Lagerdauer beträgt 3 Monate, hängt jedoch von der Eisart ab. So verliert Eis ohne Eigelb bei der Lagerung seine cremige Konsistenz.

Buch Tipp



Annik Wecker, die Frau des Musikers Konstantin Wecker, ist leidenschaftliche Bäckerin und hat ihre Kreativität nun auf Eiscreme übertragen. In ihrem neuen Koch-

buch erwarten Sie 150 eiskalte Genüsse für alle Eisfans. Viel Spaß beim Experimentieren!

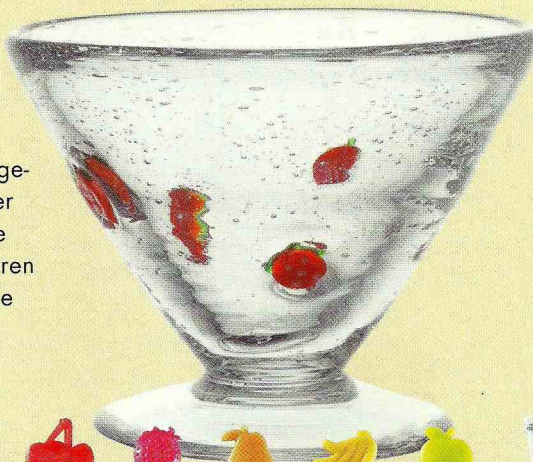
Annik Wecker
Meine besten Eisrezepte
192 Seiten
19,95 €
Dorling Kindersley Verlag
ISBN 978-3-8310-2117-8



Die Eisdiele hat geöffnet!

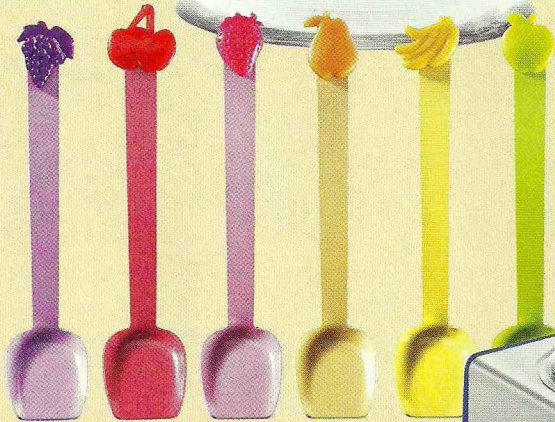
Süße Beeren

In der Dessertschale „Berry“ von **Leonardo** gelingt Ihren Eiskreationen der große Auftritt. Das hübsche Glas ist mit kleinen Erdbeeren verziert und macht fröhliche Sommerlaune.



Löffel-Parade

So macht Eisessen noch mehr Spaß: mit dem **Eislöffel-Set** von **Zassenhaus**. Da jeder der sechs Löffel eine andere Farbe hat, sind Verwechslungen von nun an ausgeschlossen.



Gut gekühlt

Im Eiseimer „Ovale“ von **Alessi** finden Ihre Eiskreationen ein stilvolles Zuhause. Der doppelwandige Behälter mit Deckel hält sie zudem lange kühl.



In bester Form

Mit den **Eisformenbe-
reitern** von **Birkmann** zaubern Sie perfekt geformtes Eis. Die Eistüten aus Silikon lassen sich verschließen und sind als 4-teiliges Geschenkset mit Rezepten erhältlich.



Im Hand- umdrehen

Bevor Milch, Obst & Co. zu Eis werden, müssen Sie sie in der Regel gut pürieren. Mit seinem 3-Flügel-Messersystem und dem 700 Watt-Motor geht Ihnen dabei der **Stabmixer „Triblade“** von **Kenwood** zuverlässig zur Hand.



Profi-Werkzeug

Eine Eismaschine ist unverzichtbar für kreative Eisfans. Die „**Edition Schuhbeck**“ von **Unold** fasst 1,5 Liter und erzeugt konstant -35°C , also ideale Bedingungen für die kalten Leckereien.