

 springlane

Cremige EISTRÄUME



mit *Eni*

7 Rezepte für deine Eismaschine

Delicious ice cream dreams with Eni – 7 recipes for your ice cream maker

Leckere Eiskreationen wann immer du willst!

Meine erste kleine Wohnung mit meiner ersten eigenen Küche – hier bin ich jetzt Chefin! Die erste große Anschaffung über Pfannen und Töpfe hinaus war diese kleine Eismaschine. Eni begleitet mich seitdem durch alle Jahreszeiten hinweg und hat in meinem kleinen Reich ihren festen Platz.

Egal, ob du gerne schlemmst, dich vegan ernährst oder gelegentlich auf Kristallzucker verzichtest, für alle Ernährungsformen gibt es leckere Eisrezepte. Meine Favoriten und die wichtigsten Grundrezepte habe ich dir in diesem Heft zusammengestellt – von einem Eisfan zum nächsten.

Also los, starte mit Eni direkt deine eigene private Eismanufaktur. Ich wünsche dir viel Spaß dabei!

Enjoy delicious ice cream whenever you like!

Well, here I am – first little flat of my own, with my own kitchen, and no one else to answer to but me! Apart from pots and pans, my first major purchase was this little ice cream maker. Since then, Eni has enjoyed a permanent spot in my little kitchen and became my favourite companion throughout the year.

Whether you're a connoisseur of gourmet ice cream, a dedicated vegan, or you like to avoid refined sugar there's a delicious recipe to suit every diet. In this booklet, I've collected my favourites along with the most important basic recipes; here they are, from one ice cream fan to another.

So now you can get started with Eni and turn your kitchen into your own private ice cream factory. Have fun!



Deine Eisfee,
Your ice cream fairy,

Belinda

Inhalt

Content

Tipps & Tricks

Tips & tricks

Eis selber machen 4
Make your own ice cream

Milch- und Sahneeis

Dairy ice cream

Vanilleeis 10
Vanilla ice cream

Schokoladeneis 12
Chocolate ice cream

Strawberry-Cheesecake-Eis 14
Strawberry cheesecake ice cream

Sorbet

Sorbet

 Mangosorbet mit Kokosmilch 18
Mango sorbet with coconut milk

 Cassisorbet 20
Blackcurrant sorbet

Frozen Joghurt

Frozen yogurt

Frozen Joghurt 24
Frozen yogurt

Frozen Joghurt mit Honig 26
Frozen yogurt with honey

Eis selber machen – darauf kommt es an

Make your own ice cream – top tips

Die 3 wichtigen Grundzutaten

Das **Verhältnis** der 3 Grundzutaten **Flüssigkeit, Zucker und Emulgatoren** sind **essenziell** für das Gelingen deiner Eiscreme.

The 3 key main ingredients

The **ratio** of the 3 main ingredients – **liquids, sugar and emulsifiers** – determines the success of your ice cream.

1



Flüssigkeiten

Als Basis dient immer eine Flüssigkeit. Das können Milch, Sahne oder festere Zutaten wie Crème fraîche, Sauerrahm oder Kefir sein. Da Milch oder Sahne Fett enthalten, sind sie optimale Geschmacksträger und sorgen dafür, dass sich viele Aromen überhaupt erst in der Eismasse lösen können. Wenn du dein Eis lieber ohne Milch oder Sahne, bzw. vegan, zubereiten möchtest, kannst du statt zu Kuhmilch zu Pflanzendrinks greifen. Sahne kann entweder durch Quark und Joghurt oder durch vegane Sahnealternativen ersetzt werden. Sorbet kommt sogar gänzlich ohne tierische Produkte aus und wird auf Wasserbasis hergestellt.

Liquids

You always need a liquid as a base. This can be milk, cream or more solid ingredients such as crème fraîche, sour cream or kefir. Since milk or cream contain fat, they are optimal flavour carriers and ensure that aromas develop in the ice cream mixture. If you prefer to make your ice cream without milk or cream, you can make it vegan by using plant-based drinks instead of cow's milk. Cream can be replaced either by quark, yogurt, or by vegan cream alternatives. Sorbet is even made entirely without animal products and is water-based.

2



Zucker

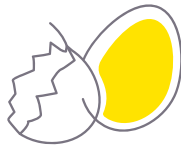
Zucker hat gleich zwei Funktionen. Zum einen macht er dein Eis schön cremig. Allerdings solltest du nur sehr feinen Zucker oder noch besser Läuterzucker oder Glukosesirup verwenden, da zu grobe Zuckerkristalle dein Eis später schneller kristallisieren lassen können. Zum anderen dient Zucker als Süßungsmittel und Geschmacksgeber. Clean Eater aufgepasst! Es muss nicht Haushaltszucker sein.

Du kannst auch problemlos zu Honig, Agavendicksaft, Ahornsirup, Xylit oder Ähnlichem greifen.

Sugar

Sugar has two functions. For one thing, it makes your ice cream nice and creamy. However, you should only use very fine sugar or, even better, liquid sugar or glucose syrup, as sugar crystals that are too coarse can cause your ice cream to crystallise more quickly later. On the other hand, sugar serves as a sweetener and flavour enhancer. Attention clean-eaters! It doesn't have to be regular sugar. You can also use honey, agave syrup, maple syrup, xylitol or similar.

3



Emulgatoren

Eier sind Emulgatoren und stellen eine Verbindung zwischen Wasser und Fett her. Bei der Eiszubereitung sorgen sie für die Aufspaltung der Milchfettpartikel und so für eine besonders cremige Konsistenz. Beim Auftauen trennen sich die wasser- und fetthaltigen Zutaten außerdem weniger schnell, sodass das Eis auch im halbgeschmolzenen Zustand immer noch genauso schmeckt, wie es soll. Möchtest du veganes Eis machen, bietet sich zum Beispiel Johannisbrotkernmehl an – 1 Ei lässt sich durch 1 g Johannisbrotkernmehl ersetzen.

Emulsifiers

Eggs are emulsifiers that bind water and fat. When preparing ice cream, they ensure that the milk fat particles are broken down and thus provide a particularly creamy consistency. When defrosting, the ingredients containing water and fat also separate less quickly, so that the ice cream still tastes exactly as it should, even when a little melted. If you want to make vegan ice cream, you can use locust bean gum – 1 egg can be replaced by 1 g of locust bean gum.

Extra Tipps

Extra tips

Dein Eis ist zu weich?

Keine Panik – deine Lieblingseisdele erhält den kugelsicheren Schmelz auch erst, nachdem die fertige Eismasse noch 1-2 Stunden im Gefrierfach verbringen durfte. Achte zudem auf das genaue Zutatenverhältnis: Flüssigkeit und feste Zutaten in einem Verhältnis von 2:1, ca. 20 % der Gesamtmasse sollte aus Zucker bestehen.

Your ice cream is too soft?

Don't panic – your favourite ice cream parlour will only form solid, sturdy balls once the finished ice cream has been allowed to chill for 1-2 hours in the freezer. Make sure you also pay attention to the exact ingredient ratio: liquid and

solid ingredients at a ratio of 2:1, about 20 % of the total mass should consist of sugar.

Dein Eis ist am Rand gefroren und innen noch flüssig?

Vermutlich ist die Eismasse während des Programms so fest geworden, dass die Motorschutzfunktion eingeschlagen ist und der Rührarm sich nicht mehr weiterdrehen konnte. Entnimm das Eis und rühre es gut durch. Beim nächsten Mal verringerst du einfach die Laufzeit des Programms und checkst 5-10 Minuten vor Ende der eingestellten Zeit die Konsistenz.

Your ice cream is frozen on the sides but still liquid on the inside?

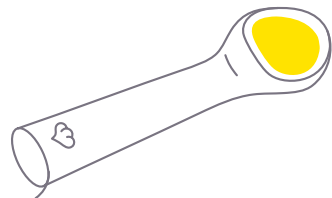
What has likely happened is that, while the programme was running, the ice cream mixture became so hard that the motor protection function was activated, meaning the mixing arm was unable to keep turning. Remove the ice cream and stir it well. Next time, simply reduce the programme's runtime and check the mixture's consistency 5-10 minutes before the end of the set time.

Was bedeutet „zur Rose abziehen“?

Beim Simmern oder auch „zur Rose abziehen“ wird die Eigelb-Milch-Masse kontrolliert bis kurz unter den Siedepunkt erhitzt, sodass das Eis später eine lockere, cremige Konsistenz erhält. Was das mit Rosen zu tun hat? Wenn du einen Holzlöffel in die Masse tauchst und die Rückseite anpustest, sollte die Eismasse sich in rosenförmigen Wellen verhalten. Sicherer ist, die Masse auf 75 °C zu erhitzen, dann haben Salmonellen keine Chance mehr.

What is the „rose test“?

During the simmering or „cooking until it forms a rose“ process, the egg yolk-milk mixture is heated to just below boiling point so that the ice cream develops a light, creamy consistency. What does it have to do with roses? If you dip a wooden spoon into the mixture and blow on the back, the ice cream mixture should form rose-shaped waves. It is safest to heat the mixture to 75 °C, so salmonellae no longer stand a chance.







Milch- und Sahneeis

Dairy ice cream

Vanilleeis

Vanilla ice cream



ZUTATEN

- 3 Eigelb
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- 330 g Vollmilch
- 70 g Sahne

INGREDIENTS

- 3 egg yolks
- 100 g sugar
- 1 pinch of salt
- 1 vanilla pod
- 330 g whole milk
- 70 g cream

ZUBEREITUNG

- 1 Eigelb mit Zucker und Salz hellgelb aufschlagen.
- 2 Vanilleschote halbieren und Vanillemark auskratzen. In Milch und Sahne erhitzen, aber nicht kochen.
- 3 Ei-Zucker-Mischung nach und nach unter die Milch-Mischung rühren. Ausgekratzte Vanilleschote dazugeben und unter ständigem Rühren auf 75 °C erhitzen. Vom Herd nehmen, Vanilleschote entfernen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen.
- 4 Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 30 Minuten gefrieren lassen.

PREPARATION

1. Beat the egg yolks with the sugar and salt until it turns light yellow.
2. Halve the vanilla pod and scrape out the pulp. Heat into the milk and cream, but don't bring the mixture to the boil.
3. Gradually stir the egg-sugar mixture into the milk mixture. Add the scraped out vanilla pod and heat to 75 °C while stirring constantly. Take off the hob, remove the vanilla pod, and let it cool to refrigerator temperature.
4. Pour the ice cream mixture into the ice cream maker and let it freeze for approx. 30 minutes.

Schokoaldeneis

Chocolate ice cream



ZUTATEN

- 420 g Vollmilch
- 60 g Zartbitterschokolade (80 % Kakaoanteil)
- 3 Eigelb
- 100 g Zucker
- 40 g Sahne

INGREDIENTS

- 420 g whole milk
- 60 g dark chocolate (80 % cocoa content)
- 3 egg yolks
- 100 g sugar
- 40 g cream

ZUBEREITUNG

- 1** Milch erwärmen. Schokolade grob hacken und in der Milch schmelzen.
- 2** Eigelb mit Zucker schaumig schlagen und 2 EL der Schokomilch untermengen. Masse nach und nach unter die heiße Schokomilch rühren. Unter Rühren auf 75 °C erhitzen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- 3** Sahne unter die Eismasse rühren, in die Eismaschine geben und ca. 30 Minuten gefrieren lassen.

PREPARATION

- 1.** Heat milk. Coarsely chop chocolate and melt into milk.
- 2.** Beat egg yolks with sugar until frothy and mix in 2 tbsp of the chocolate milk. Little by little, stir the mixture into the hot chocolate milk. Heat to 75 °C stirring occasionally; allow to cool to room temperature.
- 3.** Stir cream into ice cream mixture, pour into ice cream maker, and let freeze for around 30 minutes.

Strawberry-Cheesecake-Eis

Strawberry cheesecake ice cream



ZUTATEN

- 85 g Frischkäse
- 330 g Vollmilch
- 130 g gezuckerte Kondensmilch
- 30 g Zucker
- 1 Bio-Zitrone
- 3 Vollkornkekse
- 50 g Erdbeeren
- 1 TL Zucker

Besonderes Zubehör

- Stabmixer

INGREDIENTS

- 85 g cream cheese
- 330 g whole milk
- 130 g sweetened condensed milk
- 30 g sugar
- 1 organic lemon
- 3 whole grain biscuits
- 50 g strawberries
- 1 tsp sugar

Special accessories

- Hand-held blender

ZUBEREITUNG

- 1** Frischkäse mit Vollmilch, Kondensmilch und Zucker verrühren – bis der Zucker sich aufgelöst hat. Schale der Zitrone abreiben und unterrühren. In die Eismaschine füllen und 30 Minuten zu Eis frieren lassen.
- 2** Erdbeeren mit Zucker pürieren. Kekse grob zerbrechen. Kekse unter die Eismasse heben. Erdbeerpüree darüber träufeln und grob vermengen. Bis zum Servieren einfrieren oder sofort genießen.

Tip: Verwende am besten frische Erdbeeren, wenn sie Saison haben. Ansonsten nimmst du lieber TK-Erdbeeren und lässt sie vor dem Pürieren antauen. So erhältst du den besten Geschmack!

PREPARATION

- 1.** Mix cream cheese with milk, condensed milk and sugar – until sugar is dissolved. Grate the zest of the lemon and stir in. Pour into the ice cream maker and freeze for 30 minutes.
- 2.** Blend the strawberries with the sugar. Roughly break up the biscuits, then add to the ice cream mixture. Drizzle the strawberry purée over and roughly mix. Freeze until ready to serve or enjoy immediately.

Tip: If they are in season, fresh strawberries work best in this recipe. However, if you would prefer to use frozen strawberries, defrost them before blending for the very best taste.





Sorbet

Sorbet

Mangosorbet mit Kokosmilch

Mango sorbet with coconut milk



ZUTATEN

- 230 g Mango (Fruchtfleisch)
- 100 g Kokosmilch
- 150 g Ahornsirup
- 1 TL Vanilleextrakt
- 10 g Limettensaft
- 8 g Inulin

Besonderes Zubehör

- Hochleistungsmixer

INGREDIENTS

- 230 g mango (pulp)
- 100 g coconut milk
- 150 g maple syrup
- 1 tsp vanilla extract
- 10 g lime juice
- 8 g inulin

Special accessories

- High-power blender

ZUBEREITUNG

- 1** Alle Zutaten in einen Hochleistungsmixer geben und pürieren.
- 2** Masse in die Eismaschine füllen und 30 Minuten zu Sorbet gefrieren lassen.
- 3** Sorbet in einen geeigneten Behälter umfüllen und mindestens 3 Stunden im Eisfach gefrieren lassen.

PREPARATION

- 1.** Place all ingredients in a high-power blender and puree.
- 2.** Pour the mixture into the ice cream maker and freeze for 30 minutes to make sorbet.
- 3.** Pour the sorbet into a suitable container and freeze in the freezer for at least 3 hours.

Cassissorbet

Blackcurrant sorbet



ZUTATEN

- 375 g schwarze Johannisbeeren
- 20 g Zitronensaft
- 110 g Zucker
- 0.8 cl Crème de Cassis

Besonderes Zubehör

- Stabmixer
- Sieb

INGREDIENTS

- 375 g blackcurrants
- 20 g lemon juice
- 110 g sugar
- 0.8 cl crème de cassis

Special accessories

- Hand-held blender
- Sieve

ZUBEREITUNG

- 1 Schwarze Johannisbeeren pürieren und durch ein Sieb passieren. Püree in einem Topf leicht erwärmen und Zucker hineingeben. Rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat und beiseitestellen.
- 2 Zitrone auspressen und Saft in eine Schüssel geben. Püree und Crème de Cassis dazugeben und verrühren.
- 3 Sorbet-Masse in die Eismaschine geben und min. 30 Minuten gefrieren lassen.

PREPARATION

1. Puree black currants and strain through a sieve. Warm the puree slightly in a saucepan and add the sugar. Stir until the sugar has dissolved and set aside.
2. Squeeze lemon and pour juice into a bowl. Add the puree and crème de cassis and stir to combine.
3. Place sorbet mixture in ice cream maker and freeze for about 30 minutes.





Frozen Joghurt

Frozen yogurt

Frozen Joghurt

Frozen yogurt



ZUTATEN

- 517 g griechischer Joghurt
- 104 g Zucker
- 5 ml Limette (ausgepresster Saft)
- 1 Prise Salz

Besonderes Zubehör

- Handmixer

INGREDIENTS

- 517 g Greek yogurt
- 104 g sugar
- 5 ml lime, squeezed
- 1 pinch of salt

Special accessories

- Hand mixer

ZUBEREITUNG

- 1** Alle Zutaten in eine Schüssel geben.
- 2** Joghurt und Zucker so lange mit dem Handmixer verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
- 3** Masse in die Eismaschine geben und ca. 30 Minuten gefrieren lassen.

Tip: Wenn du lieber vegan schlemmen möchtest, tausche den Joghurt einfach gegen eine pflanzliche Joghurtalternative deiner Wahl aus. Je höher der Fettgehalt, desto cremiger wird's.

PREPARATION

- 1.** Pour all ingredients into a bowl.
- 2.** Use a hand mixer to mix together yogurt and sugar until sugar has dissolved completely.
- 3.** Pour ice cream mixture into ice cream maker and let freeze for at least 30 minutes.

Tip: If you prefer to eat vegan, simply swap out the yogurt for a plant-based yogurt alternative of your choice. The higher the fat content, the creamier the result.

Frozen Joghurt mit Honig

Frozen yogurt with honey



ZUTATEN

- 230 ml Kokosmilch
- 313 ml Joghurt (10% Fett)
- 50 ml Honig + 1 EL zum Beträufeln
- 5 ml Zitrone
- ½ TL Vanilleextrakt
- 1-2 getrocknete Rosenblüten
- ½ EL Tapiokastärke
- ½ TL Salz
- 1 TL Blütenpollen

INGREDIENTS

- 230 ml coconut milk
- 313 ml yogurt (10% fat)
- 50 ml honey + 1 tbsp to drizzle
- 5 ml lemon
- ½ tsp vanilla extract
- 1-2 dried rose blossoms
- ½ tbsp tapioca starch
- ½ tsp salt
- 1 tsp flower pollen

ZUBEREITUNG

- 1 Tapiokastärke mit etwas Kokosmilch in einem kleinen Topf glatt rühren. Restliche Kokosmilch hinzufügen und unter Rühren aufkochen lassen. Rosenblüten dazugeben und abgedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Kokosmilch in eine große Schüssel abseihen, Rosenblüten entsorgen und Milch abkühlen lassen.
- 2 Zitrone auspressen und den Saft zusammen mit Honig, Salz, Vanilleextrakt und Joghurt in die Kokosmilch einrühren. Joghurt-Kokos-Masse in Eismaschine füllen und 30 Minuten gefrieren lassen. Frozen Joghurt in einen geeigneten Behälter umfüllen und mindestens 1 Stunde einfrieren.
- 3 Vor dem Servieren mit Honig beträufeln und mit Blütenpollen garnieren.

PREPARATION

1. Mix the tapioca starch and some coconut milk in a small pot until smooth. Add the remaining coconut milk and let it come to a boil while stirring. Add the rose blossoms, cover, and let steep for about 10 minutes. Strain the coconut milk into a large bowl, remove the rose blossoms, and let the milk cool down.
2. Squeeze the lemon and mix the juice as well as the honey, salt, vanilla extract, and the yogurt with the coconut milk. Put the yogurt-coconut mixture in the ice cream maker and freeze for 30 minutes. Fill the frozen yogurt in a suitable container and freeze for at least 1 hour.
3. Before serving, drizzle honey on the yogurt and garnish it with flower pollen.

IMPRESSUM

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Stand: POSPL-10074

Copyright ©

Kronenburg Handel GmbH

Springlane

Bielefelder Str. 23, 49176 Hilter, Deutschland

Telefon: +49 (0) 5424 - 80944-0

Fax: +49 (0) 5424 - 80944-20

E-Mail: info@kronenburg-handel.de

Internet: www.springlane.de