

D

WICHTIGE HINWEISE

Während dem Gebrauch elektrischer Geräte müssen einige Sicherheitsvorschriften beachtet werden. Im einzelnen:

1. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der Installation und Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch.
2. Tauchen Sie den Motor nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten: Gefahr von Stromschlägen.
3. Lassen Sie äußerste Vorsicht walten, wenn das Gerät von Kindern oder in deren Nähe betrieben wird.

BEWAHREN SIE DAS GERÄT AUßERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN AUF.

4. Ist das Gerät außer Betrieb bzw. vor dem Zerlegen und vor der Reinigung ziehen Sie stets den Netzstecker.
5. Das Netzkabel darf nicht vom Benutzer ausgewechselt werden, weil dieser Vorgang Spezialwerkzeug erfordert. Wenn das Kabel repariert oder ausgewechselt werden muss, wenden Sie sich ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.
6. Berühren Sie keine laufenden Teile. Um Unfälle oder die Beschädigung des Gerätes zu verhindern, dieses während dem Betrieb nicht mit den Händen, mit Haaren, Kleidern, Schabern oder anderen Utensilien berühren. Keine scharfen Gegenstände im Korbbinneren verwenden. Das Korbbinnerer könnte verkratzt oder beschädigt werden. Ein Gummischaber oder ein Holzlöffel können bei ausgeschalteter Maschine verwendet werden.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzanschlusskabel oder der Stecker beschädigt ist.
Verwenden Sie es weiterhin nicht, wenn eine Betriebsstörung vorliegt, nach einem Fall oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt worden ist. In diesen Fällen sollte das Gerät zur Reparatur in die nächstgelegene autorisierte Kundendienststelle gebracht werden.
8. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht speziell für dieses Gerät geschaffen wurden, kann Brand oder Stromschläge verursachen.
9. Das Gerät nicht im Freien verwenden.
10. Achten Sie darauf, dass das Netzanschlusskabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsflächenkante hinausragt und vermeiden Sie dessen Kontakt mit heißen Oberflächen.
11. Dieses Gerät wurde für den Einsatz im Haushalt konzipiert. Jede Wartungstätigkeit, die über die normale Reinigung hinausgeht, muss in einer vom Hersteller autorisierten Kundendienststelle erfolgen.
12. Das Gerät darf NIE auf die Seite gelegt oder umgekippt werden.
13. Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, und in mindestens 20 cm Entfernung von Wänden oder Gegenständen, die die ungehinderte Lüftung einschränken könnten.
14. Jeder Wartungseingriff, der über die normale Reinigung hinausgeht, darf nur von einer vom Hersteller autorisierten Kundendienststelle ausgeführt werden.
15. Das Gerät muss mit einer Steckdose mit Mindeststromfestigkeit 5 A an ein Stromnetz angeschlossen werden, das über eine effiziente Erdung verfügt. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch das Fehlen der Erdung der Anlage verursacht wurden. In Zweifelsfällen wenden Sie sich bitte an den Fachmann.
16. Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung gelangen, entsprechen den Vorschriften der EU-Richtlinie 89/109.
Dieses Gerät entspricht den Vorschriften der Niederspannungsrichtlinie 72/23 sowie der Änderungsrichtlinie 93/68 und der EMV-Richtlinie 89/336.

BEWAHREN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG SORGFÄLTIG AUF

BESCHREIBUNG

A Knetblattmotor	L Netzkabel
B EIN-/AUS-Schalter	M Deckelöffner
C Deckel-Freigabetaste	N Kontrolllampe
D Patentiertes Knetblatt	O Kühlschalter
E Maschinenkörper	P Display Minutenzähler
F Herausnehmbarer Korb	Q Taste Minutenzähler
G Messbecher	R Deckel
H Schaber	S Deckelöffnung
I Anschlussbuchse für Knetblattmotor-Kabel	

BETRIEB

1. Stecken Sie den Netzstecker der Maschine in eine Steckdose.
2. Schalten Sie den Kühlschalter mindestens 5 Minuten vor Einfüllen der Zutaten ein.
3. Setzen Sie den Deckel mitsamt Knetblattmotor auf und hängen Sie ihn an der Basis ein.
4. Betätigen Sie den EIN-/AUS-Schalter.
5. Füllen Sie die Zutaten ein.

Das Eis ist in 20 bis 40 Minuten fertig.

Die für die Eiszubereitung erforderliche Zeit hängt von der Art, Temperatur und Menge der verwendeten Zutaten, sowie von der Raumtemperatur ab.

ERSTMALIGER GEBRAUCH

WICHTIG: Bevor sie zum ersten Mal benutzt wird, muss die Maschine mindestens 12 Stunden lang auf einer ebenen Fläche stehen gelassen werden.

- Jedes Mal, wenn die Maschine aus irgendeinem Grund in nicht horizontaler Stellung aufbewahrt wurde, muss dies auch in der Folge beachtet werden.
- Vor dem Gebrauch müssen alle Teile, die mit dem Speiseeis in Berührung kommen – nämlich feststehender Korb, herausnehmbarer Korb, Knetblatt und durchsichtiger Deckel – sorgfältig gespült werden.

VORBEREITUNG DER MISCHUNG

- Wählen Sie ein Rezept und bereiten Sie die gut vermischten Zutaten vor. Folgendes beachten:
- Obst und Zutaten müssen bereits geputzt und ohne Abfall sein.
- Die Zutaten sollten Kühlschranktemperatur haben, um die Zubereitungszeit zu reduzieren.
- Überschreiten Sie nicht die Gesamtmenge von 800 g, damit die Mischung korrekt an Volumen zunehmen kann.

EISZUBEREITUNG

1. Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche in der Nähe einer Steckdose auf.
2. Um die Maschine herum muss ausreichend Raum frei sein, um die seitlichen Lüftungsgitter nicht zu behindern.
3. Vergewissern Sie sich, dass die am Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
4. Schalten Sie den Kühlschalter (O) am Maschinenkörper ein. Die Kontrolllampe (N) leuchtet auf und signalisiert somit, dass die Kühlanlage in Betrieb ist. Vor Einfüllen der Zutaten 5 Minuten abwarten.
5. In der Zwischenzeit das Motorgehäuse am Deckel einhängen und das Knetblatt einsetzen (Abb. 1).

Schließen Sie das Gerät, indem Sie den zusammengebauten Teil (Motorgehäuse, Deckel und Knetblatt) auf den Maschinenkörper setzen und dann bis zum Einrasten im Uhrzeigersinn drehen (Abb. 2).

6. Stecken Sie den Stecker des Knetblattmotors in die Steckerbuchse (I) am Maschinenkörper.
7. Drücken Sie nach 5 Minuten den EIN-/AUS-Schalter (B), um den Mischmotor in Gang zu setzen und füllen Sie dann die Zutaten über die Öffnung am Deckel ein.
8. Der Korb darf nicht mehr als zur Hälfte gefüllt werden; während der Zubereitung nimmt die Mischung an Volumen zu.
9. Verwenden Sie möglichst Zutaten mit Kühlschranktemperatur, NIE warme Zutaten.
10. Während der Zubereitung können über die Öffnung des Deckels Schokoladenraspeln, Rosinen und andere Zutaten hinzugeführt werden. Alkoholhaltige Zutaten sollten erst gegen Ende der Zubereitung hinzugefügt werden, da sie die Kühlung erheblich verlangsamen. Das Eis nimmt an Volumen zu, bis es in den letzten Minuten der Zubereitung den Korb ganz füllt.
11. Die für die Eiszubereitung erforderliche Zeit liegt zwischen 20 und 40 Minuten und hängt vom gewählten Rezept, sowie von der Menge und von der Temperatur der verwendeten Zutaten ab.

ACHTUNG: Schalten Sie den Kühlschalter (O) nicht aus, bevor das Eis fertig zubereitet ist. Falls dies dennoch passieren sollte, oder wenn aus irgendeinem Grund die Stromversorgung unterbrochen wird, blockiert eine Spezialvorrichtung des Verdichters die Fortsetzung des Kühlvorgangs für ca. 5 Minuten, wodurch das gute Gelingen des Eises beeinträchtigt wird.

12. Sobald das Eis eine gute Konsistenz erreicht hat, kehrt das Knetblatt die Drehrichtung um und signalisiert, dass das Eis fertig ist. Diese Bewegung schadet weder dem Motor noch dem Knetblatt, dennoch empfiehlt es sich, das Knetblatt anzuhalten.
13. Wenn man ein Eis mit festerer Konsistenz wünscht, den Kühlschalter (O) für weitere 5-10 Minuten eingeschaltet lassen.

ACHTUNG: Nicht vergessen, den Kühlschalter auszuschalten, sonst wird das Speiseeis zu einem Eisblock.

14. Den EIN-/AUS-Schalter (B) ausschalten, den Netzstecker ziehen, den Motor und den durchsichtigen Deckel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn abnehmen. Um das Eis einfacher herausnehmen zu können, auch das Knetblatt (D) entfernen.
15. Nehmen Sie das Eis mit Hilfe des mitgelieferten Schabers (H), oder anstelle des Schabers mit einem Plastik- oder Holzlöffel aus dem Korb, um die Wände und den Korbboden nicht zu beschädigen.
16. Ein paar Minuten, nachdem das Eis herausgenommen wurde, wenn der Korb nicht mehr allzu kalt ist, diesen mit einem feuchten Tuch oder mit Küchenkrepp von den Eisrückständen säubern, dann sorgfältig abtrocknen.

GEBRAUCH DES HERAUSNEHMBAREN KORBS

Für die Benutzung des herausnehmbaren Korbs folgendermaßen vorgehen:

Leeren Sie in den feststehenden Korb einen Messbecher mit Alkohol oder irgendeinem hochalkoholischen Getränk (Grappa, Branntwein); ein Messbecher entspricht 25 ml. Alternativ

dazu kann man auch eine Wasser-/Salzlösung verwenden (5 g Salz, aufgelöst in 20 ml Wasser). Dann den herausnehmbaren Korb (F) ganz in den feststehenden Korb einsetzen. Dieser Vorgang muss unbedingt korrekt durchgeführt werden, um eine korrekte Kälteübertragung vom feststehenden zum herausnehmbaren Korb, und somit das gute Gelingen des Eises zu ermöglichen.

Das Motorgehäuse am Deckel einhängen und das Knetblatt einsetzen (Abb. 1).

Das Gerät schließen, dazu den zusammengebauten Teil (Motorgehäuse, Deckel und Knetblatt) so auf den Maschinenkörper setzen, dass die Aussparung im durchsichtigen Deckel mit der Einhängung des Griffs des herausnehmbaren Korbs (Abb. 3) zusammenfällt, dann bis zum Einrasten im Uhrzeigersinn drehen.

Den Kühlschalter (O) einschalten, etwa 5 Minuten warten und dann das Eis genauso wie mit dem feststehenden Korb zubereiten.

Wenn das Eis fertig ist, den Deckel abnehmen und den Korb herausnehmen. Dann den feststehenden Korb von der Salzlösung bzw. dem Alkohol säubern und trocknen.

BENUTZUNG DES ELEKTRONISCHEN MINUTENZÄHLERS

Mit dem mitgelieferten Minutenzähler kann die für die Eiszubereitung erforderliche Zeit eingestellt werden.

ACHTUNG: Der Minutenzähler schaltet das Gerät nicht ab. Wenn das Eis nach Ablauf der am Minutenzähler eingestellten Zeit noch nicht die gewünschte Konsistenz hat, kann man die Maschine für die erforderliche Zeit eingeschaltet lassen.

- Stellen Sie die Zubereitungszeit durch Drücken der Taste (Q) ein. Am Display (P) werden die eingestellten Minuten angezeigt (bis maximal 99).
- Sofort danach beginnen die Ziffern zu blinken, dies bedeutet, dass die Zubereitungszeit begonnen hat. Die letzte Minute wird in Sekunden angezeigt.
- Im Falle eines Fehlers kann die Zeit neu eingestellt werden; dazu die Taste länger als 2 Sekunden gedrückt halten. Auf diese Weise wird das Display auf Null gestellt und der Minutenzähler kann neu eingestellt werden, indem die Vorgänge ab Punkt 1 wiederholt werden.
- Bei Ablauf der eingestellten Zeit gibt der Minutenzähler im Abstand von je 20 Sekunden eine Reihe von Piepstönen ab. Um den Signalton abzustellen, die Taste des Minutenzählers (Q) drücken.

ERSATZ DER BATTERIE DES MINUTENZÄHLERS (Abb. 4)

Den Minutenzähler mit zwei Fingern an den Vertiefungen fassen und herausziehen.

Die Schutzabdeckung durch Lösen der zwei Schrauben entfernen.

Die Batterie durch eine andere desselben Typs ersetzen.

Sowohl bei Batterieersatz als auch bei Verschrotten des Geräts muss die Batterie entfernt und gemäß den geltenden Vorschriften entsorgt werden, da sie umweltschädlich ist.

AUFBEWAHRUNG DES SPEISEEISES

In der Eismaschine

Das fertige Eis kann ca. 10-20 Minuten lang abgedeckt direkt in der Eismaschine aufbewahrt werden. Vor dem Servieren ein paar Minuten lang bearbeiten, damit es wieder die richtige Konsistenz erhält und richtig vermischt wird.

Im Gefrierschrank

Das Eis kann (für beschränkte Dauer) im Gefrierschrank aufbewahrt werden. Wenn es allzu lange im Gefrierschrank bleibt, wird dadurch jedoch sicher Geschmack und Qualität des Speiseeises beeinträchtigt. Nach 1-2 Wochen verringert sich die Struktur des Speiseeises und

der frische Geschmack geht verloren. Frisches Speiseeis schmeckt besser. Wenn Sie das Eis im Gefrierschrank aufbewahren wollen, beachten Sie bitte folgende Grundregeln:

Bewahren sie das Eis in einem perfekt sauberen und gut verschlossenen Gefrierbehälter auf. Die Aufbewahrungstemperatur muss mindestens -18°C betragen. Notieren Sie auf dem Behälter das Zubereitungsdatum und die Eissorte.

ACHTUNG

Speiseeis ist bakterienanfällig. Deshalb ist es sehr wichtig, dass die Eismaschine und die benutzten Utensilien ganz sauber und trocken sind.

Ganz oder teilweises aufgetautes bzw. geschmolzenes Eis darf nicht wieder gefroren werden. Nehmen Sie das Eis etwa eine halbe Stunde vor Verzehr aus dem Gefrierschrank und stellen Sie es in den Kühlschrank. Eventuell können Sie es 10-15 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen, um die für den Verzehr geeignete Temperatur zu erreichen.

AUFBEWAHRUNGSDAUER

Speiseeis auf Basis von rohen Zutaten:	± 1 Woche
Sorbet:	1-2 Wochen
Speiseeis auf Basis von halbgaren Zutaten:	± 2 Wochen

REINIGUNG DES GERÄTS

Hygiene ist die wichtigste Grundregel, die bei der Eiszubereitung beachtet werden muss. Vor Reinigung der Eismaschine muss sichergestellt werden, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wurde.

Um den Deckel vom Knetmotor zu lösen, die unter dem Motorgehäuse befindliche Freigabetaste (C) drücken (Abb. 5).

Kühlkorb, Knetblatt und Deckel können in warmem Wasser mit etwas Spülmittel gesäubert werden.

Geben Sie Wasser in den feststehenden Korb um dies zu reinigen. Spülen Sie mit Sauberem Wasser nach und trocken Sie gut ab.

Keine Teile der Maschine in der Spülmaschine spülen. Das Motorgehäuse kann mit einem feuchten Tuch gesäubert werden. Tauchen Sie den Motorteil nicht ins Wasser und spülen Sie ihn auf keinen Fall unter laufendem Wasser.

Trocknen Sie alle Teile gut ab; stellen Sie den Korb nicht wieder in den Gefrierschrank, solange er noch nass ist. Legen Sie das Knetblatt nicht in den Gefrierschrank.

ACHTUNG: Wenn der herausnehmbare Aluminiumkorb benutzt wird, müssen unbedingt alle Teile, die mit der Salzlösung in Berührung kommen, sorgfältig gesäubert werden, um Korrosion zu vermeiden.

NÜTZLICHE RATSCHLÄGE

- Bei einigen Rezepten müssen die Zutaten gekocht werden. Bereiten Sie diese mindestens einen Tag vorher vor, damit sie vollständig abkühlen und ihr Volumen erhöhen können. Die Grundmischung sollte in jedem Fall stets gekühlt werden.
- Bei kalt zubereiteten Mischungen werden bessere Ergebnisse erzielt, wenn die Eier und der Zucker mit einem elektrischen Handrührgerät geschlagen werden. Dadurch erhöht sich das Volumen der Mischung.
- Die meisten Mischungen bestehen aus Sahne, Milch, Ei und Zucker. Sie können jede beliebige Sahnesorte verwenden, der Geschmack und die Konsistenz verändern sich jedoch je nach gewählter Sahnequalität stark. Je höher der Fettanteil der Sahne, um so üppiger ist das Eis. Zum Beispiel: Sahne der Vollfettstufe hat einen Fettgehalt von mindestens 36%, Schlagsahne 30%, Kaffeesahne oder entrahmte Sahne 18% und eine Mischung halb Sahne+ halb Milch 10%. Wichtig ist jedoch, stets die gleiche Flüssigkeitsmenge beizubehalten. Sie

- können zum Beispiel ein kalorienärmeres Eis zubereiten, indem Sie mehr Milch als Sahne verwenden oder die Sahne vollständig ersetzen. Sie können auch entrahmte Milch verwenden, werden jedoch einen beachtlichen Unterschied bei der Eiskonsistenz feststellen.
- Die Mischung für das Eis kann einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Schütteln Sie diese dann gut, bevor Sie sie in den Korb füllen.
 - Füllen Sie den Korb nur bis zur Hälfte; die Mischung erhöht während der Bearbeitung ihr Volumen.
 - Alkoholhaltige Getränke verlangsamen den Kühlprozess. Sie sollten daher erst während der letzten Bearbeitungsminuten zugegeben werden.
 - Der Geschmack der Sorbets hängt stark von dem Reifegrad und der Süße der verwendeten Früchte bzw. des verwendeten Saftes ab. Probieren Sie das Obst, bevor Sie es hinzufügen. Ist es zu herb, geben Sie Zucker hinzu, ist es sehr reif, geben Sie weniger oder überhaupt keinen Zucker hinzu. Beachten Sie jedoch, dass die Kälte den Süßegehalt herabsetzt.
 - Anstelle des Zuckers können Sie auch Süßstoff verwenden. In diesem Fall geben Sie den Süßstoff zur Mischung und mischen so lange, bis er sich vollständig aufgelöst hat.
 - Mischungen, die erwärmt wurden, müssen erst vollständig abkühlen bevor Sie in den Korb gegeben werden.
 - Möchten Sie das Rezept während der Zubereitung nachsüßen, dürfen Sie den Zucker nicht direkt in den Korb geben (er löst sich nicht auf). Lösen Sie ihn in etwas Wasser oder Magermilch auf und geben Sie den Sirup (gekühlt) in den Korb.
 - Das bei den Rezepten verwendete Obst muss vor der Verwendung stets gewaschen und abgetrocknet werden. Auch wenn dies nicht ausdrücklich angegeben wird, muss das Obst außerdem geschält, enthülst, entsteint usw. werden.
 - Möchten Sie eine geringere Eismenge zubereiten, können Sie die angegebenen Mengen teilen oder halbieren.
 - Wenn Sie rohe Eier verwenden, prüfen Sie deren Frische indem Sie sie nacheinander über einem Gefäß aufschlagen und kontrollieren, dass
 1. sie nicht unangenehm riechen;
 2. das Eiweiß nicht wässrig sondern zäh und mit dem Eigelb verbunden ist;
 3. das Eigelb rund und gewölbt ist.

WAS KÖNNTE UNTER UMSTÄNDEN NICHT FUNKTIONIEREN?

Unter normalen Bedingungen dauert die Eiszubereitung nicht mehr als 40 Minuten.

Wenn sich das Speiseeis nach 40 Minuten nicht gebildet hat, vor Anforderung eines Eingriffs einer autorisierten Kundendienststelle alle nachstehenden Punkte überprüfen.

- Die Zutaten müssen bei Raumtemperatur, oder besser noch, bei Kühlschranktemperatur in die Eismaschine gegeben werden. Mit warmen Zutaten kann kein Eis zubereitet werden.
- Der Korb darf nicht mehr als zur Hälfte seines Fassungsvermögens gefüllt werden (max. Zutatenmenge 800 g). Bei zu hoher Zutatenmenge erhöht sich die für die Eiszubereitung erforderliche Zeit erheblich und das Ergebnis könnte unter Umständen nicht zufriedenstellend sein.
- Am Verdichter befindet sich eine Sicherheitsvorrichtung, die im Falle eines Stromausfalls oder wenn die Maschine aus irgendeinem Grund wiederholt aus- und wieder eingeschaltet wird, den Betrieb der Kühlvorrichtung unterbricht. In diesen Fällen vor dem erneuten Einschalten 5 Minuten abwarten. Wenn die fünfminütige Pause nicht eingehalten wird, wird der Betrieb nicht wieder aufgenommen, obwohl der Kühlschalter auf ON steht und die entsprechende Kontrolllampe aufleuchtet.

Wir empfehlen unbedingt, alle obengenannten Punkte zu überprüfen, bevor Sie sich an eines unserer Kundendienstzentren wenden. Falls das Kundendienstzentrum keine Betriebsstörungen der Maschine feststellt, gehen die Kosten für deren Überprüfung zu Lasten des Kunden.

E I S S O R T E N

KAROTTEN-EIS

ZUTATEN: 250 g Zucker, 1,3 kg zarte Karotten,
1 Zitrone, 4 dl Schlagsahne

Die Karotten schaben und waschen, in eine Gemüseschleuder geben und entsaften. Den Saft in einen Topf geben, mit einem Deziliter Wasser verdünnen und auf niedriger Flamme erhitzen. Den Zucker und den Zitronensaft dazugeben.

5 Minuten sieden lassen ohne zum Kochen zu bringen, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Nun auch die Sahne unterheben, gut mischen und die Mischung zum Kühlen in den Kühlschrank stellen. Die Masse anschließend in die Eismaschine geben und ca. 30 Minuten eingeschaltet lassen.

TEE-EIS

ZUTATEN: 4 TL Tee, Saft von 3 Orangen,
1/2 Liter flüssige Sahne, 2 Eier,
Zucker, 1/2 Glas Wasser

Das Wasser zum Kochen bringen, den Tee hineinstreuen und 3 Minuten ziehen lassen. Filtern, abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen. Den gut abgekühlten Teeextrakt zusammen mit der flüssigen Sahne, dem Orangensaft und den Eigelben energisch mit einem Mixer quirlen. Die gut vermischte Masse in die Eismaschine geben und 30 Minuten eingeschaltet lassen.

TORRONE-EIS

ZUTATEN: 30 g Zitronat, 40 g kandierter roter
Kürbis, 30 g süße Mandeln, 20 g
Pistazien, 250 g Zucker, 1 dl Milch,
4 Eigelbe, 1 Beutel Vanillezucker

Die Milch mit dem Streuzucker, dem Vanillinzucker und den Eigelben schaumig rühren. Die Pistazien, die Mandeln, das Zitronat und den gewürfelten Kürbis dazugeben. Das Ganze gut vermischen und in die Eismaschine geben. Ca. 30-40 Minuten eingeschaltet lassen.

DATTEL-EIS

ZUTATEN: 300 g Datteln, 200 g Milch, 150 g
flüssige Sahne, 1 Löffel
Gerstenmalz

Zunächst die Datteln entkernen und die Schalen, die sich am leichtesten lösen, entfernen. Dann in kleine Stückchen schneiden, den Gerstenmalz hinzufügen und mit der Milch und der Sahne verdünnen. Gut vermischen, in die Eismaschine geben und ca. 30 Minuten eingeschaltet lassen. Auf dieselbe Weise kann man auch Speiseeis mit getrockneten Aprikosen oder Pflaumen zubereiten.

REIS-ROSINEN-EIS

ZUTATEN: 150 g halbfertiger Reis, 50 g
Rosinen, 1/2 l Milch, 2 Löffel Honig,
1 Vanilleschote, 1 Prise Salz, Saft
und Schale einer Zitrone, Schale
einer Orange

Den Reis zusammen mit den Rosinen und der Vanille in der Milch zum Kochen bringen, salzen, bei niedriger Flamme garen, bis die Milch ganz eingekocht ist. Die Vanille herausnehmen und abkühlen lassen. Die Zitronen- und die Orangenschale reiben und die Zitrone ausdrücken. In den abgekühlten Reis den Honig geben. Alle Zutaten mixen und dann in die Eismaschine einfüllen. Ca. 30 Minuten eingeschaltet lassen.

KASTANIEN-EIS

ZUTATEN: 250 g Kastanienfleisch, 250 g
Milch, 100 g Sahne, 1 Ei, 2 Löffel
Honig, eine Prise Salz

Um das Kastanienfleisch zu erhalten, die Kastanien von der äußeren Schale befreien, wiegen und dann für einige Minuten in kochendem Wasser blanchieren, damit sich die Haut leichter lösen lässt. Wenn Sie hingegen getrocknete Kastanien verwenden, müssen diese vorher über die Nacht in kaltem Wasser eingeweicht und dann blanchiert werden. Die Milch und die Sahne in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Kastanien hinzufügen, etwas salzen und etwa eine Stunde langsam garen. Sobald die Kastanien gar sind, mit einem Kartoffelstampfer oder mit dem Pürierstab pürieren. Eventuell Milch hinzufügen, damit die Creme die richtige Konsistenz erhält. Nun auch den Honig dazugeben und gut umrühren oder für ein paar Augenblicke quirlen, um alles gut zu vermischen. Die gut abgekühlte Mischung in die Eismaschine geben und etwa 30 Minuten lang eingeschaltet lassen.

SPUMONE

Spumoni sind besonders leichte und "schaumige" Eissorten, zu deren Zutaten Schlagsahne oder Eischnee gehört. Spumoni lässt man traditionsgemäß in verschiedenen Förmchen oder zwischen zwei Keksen kalt werden.

SPUMONE MIT KARAMEL-NÜSSEN

ZUTATEN: 2/3 Tasse gehackte Walnüsse,
185 g Zucker, 1/2 l Milch, 3
Eigelb, 1 Tasse Schlagsahne,
1/2 Vanilleschote

Die Vanilleschote öffnen und zum Aromatisieren der Milch benutzen. Um eine glatte Creme zuzubereiten, die Eigelbe, die Milch, ein Drittel des Zuckers und eine Prise Salz im heißen Wasserbad zum Kochen bringen. Zuletzt die Vanilleschote wieder herausnehmen. Den restlichen Zucker getrennt karamellisieren lassen. Die Nüsse dazugeben und das Ganze in eine gefettete Form geben, in der man die Mischung abkühlen lässt. Sobald die Mischung kalt und fest geworden ist, wird sie zerbröckelt und mit dem Mixer gemahlen. Dann die Karamell-Streusel zu der zuvor zubereiteten Creme geben, mit einem Holzlöffel gut vermischen und dann vorsichtig die Schlagsahne unterheben. Die Mischung in die Eismaschine geben und ca. 30 Minuten eingeschaltet lassen.

KIRSCH-SPUMONE

ZUTATEN: 500 g entkernte eingemachte
Kirschen, 4 Eier, 300 g Zucker,
250 g Milch, 1 Vanilleschote

In einer Schüssel drei Eigelbe mit einem Drittel des Zuckers verrühren, bis eine weiche, cremige Mischung entsteht. In der Zwischenzeit die mit der Vanilleschote aromatisierte Milch erwärmen, die Vanilleschote dann herausnehmen. Die Milch langsam zu der Creme geben und gut mit den Eigelben und dem Zucker vermischen. Die Eiercreme im heißen Wasserbad erwärmen, bis sie eindickt, dann die Mischung unter ständigem Rühren in einem Behälter mit Eiswürfeln abkühlen lassen. Nun einen Sirup zubereiten, dazu den restlichen Zucker in 4-5 Löffel Wasser auflösen und zum Kochen bringen, dann vom Feuer nehmen. Die Eiweiße zu einem steifen Schnee schlagen, den Zuckersirup nach und nach untermischen, energisch weiter rühren, bis eine weiche Masse entsteht, die mit der Eiercreme vermischt wird: vorsichtig von unten nach oben unterheben, damit die Masse nicht zusammenfällt. Die Kirschen abtropfen lassen und etwa die Hälfte klein hacken, dann mit der zuvor zubereiteten Masse vermischen. Vermischen und in der Eismaschine leicht eindicken lassen, dann in die gekühlte Eisschale geben und mindestens 4 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

SCHOKO-SPUMONE

ZUTATEN: 75 g Zartbitterschokolade, 185 g
Zucker, 4 Tassen Schlagsahne, 1
l Vanille, Salz

Bringen Sie die Schokolade in einer Dreiviertel Tasse kochendem Wasser zum Schmelzen und vermischen Sie sie mit der Sahne. Dann auch den Zucker, eine Prise Salz und die Vanille untermischen, die Mischung in die Eismaschine geben und ca. 30 Minuten eingeschaltet lassen.

ERDBEER-SPUMONE

ZUTATEN: 500 g Erdbeeren, 370 g Zucker,
Zitrone, 1 Tasse flüssige Sahne,
Salz

Die Erdbeeren waschen, mit Zucker bestreuen und 2 Stunden lang ruhen lassen. Dann durch ein engmaschiges Sieb streichen und eine Prise Salz dazugeben. Die Sahne in den Gefrierschrank stellen, bis sie eine schaumige Konsistenz hat, dann nach und nach mit dem Erdbeersaft vermischen. Das Ganze in die Eismaschine geben und ca. 30 Minuten eingeschaltet lassen.

S O R B E T S

FEIGEN-SORBET

ZUTATEN: 500 g reife Feigen, 50 g Rohrzucker,
100 g Milch, Saft einer 1/2 Zitrone

Die Feigen schälen, dann mit dem Zucker, der Milch und dem Zitronensaft mixen. Das Ganze in die Eismaschine geben und eingeschaltet lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

WASSERMELONEN-SORBET

ZUTATEN: 500 g Fruchtfleisch einer Wassermelone, 100 g Zucker, 100 g Wasser, 100 g flüssige Sahne, Zitronensaft

Das Fruchtfleisch der Wassermelone in kleine Stückchen schneiden; dabei alle Samen entfernen und den Saft auffangen, dann zusammen mit dem Zitronensaft mixen. Getrennt einen Sirup zubereiten, dazu den im Wasser und in ein paar Löffel Wassermelonensaft aufgelösten Zucker ein paar Minuten lange kochen lassen. Den Sirup abkühlen lassen. Die Sahne schlagen. Alle Zutaten miteinander vermischen: das Fruchtfleisch und den Sirup vorsichtig unter die Sahne heben, so dass die Sahne nicht zusammenfällt. Das Ganze in die Eismaschine geben und eingeschaltet lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

HIMBEER-SORBET

ZUTATEN: 500 g reife Himbeeren, 100 g Zucker, 150 g Wasser, 1 Eiweiß, Zitronensaft

Die Himbeeren schnell und vorsichtig unter fließendem Wasser waschen. Abtropfen lassen und mit dem leicht gezuckerten Zitronensaft beträufeln. In der Zwischenzeit einen Sirup zubereiten; dazu das Wasser und den Zucker in einen Topf geben und ca. 10 Minuten kochen lassen. Abkühlen lassen und alle Zutaten mixen, dann in die Eismaschine geben.

KIWI-SORBET

ZUTATEN: 500 reife Kiwis, 50 g Zucker, Zitronensaft

Die Kiwis schälen und in Scheiben schneiden, dann ein paar Minuten lang mit dem Zucker und dem Zitronensaft im Mixer verquirlen. Die Mischung in die Eismaschine geben und eingeschaltet lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

MANDARINEN-SORBET

ZUTATEN: 4 reife Mandarinen, 1 Orange, 150 g Zucker, 250 g Wasser, 200 g flüssige Sahne

Zunächst einen Sirup zubereiten: dazu das Wasser und den Zucker in einen Topf geben und ca. 10 Minuten kochen lassen. In den noch heißen Sirup die geriebene Orangenschale geben und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Mandarinen und eine halbe Orange ausdrücken und den abgekühlten Sirup dazugeben. Gut vermischen und die geschlagene Sahne unterheben. Die Mischung in die Eismaschine geben und eingeschaltet lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.