

SAHNIGES EIS (OHNE EI) - FAST WIE MCFLURRY®

Posted on 4. August 2017 by cookieundco



Cookie und Co

Categories: [Eis-Rezepte](#), [Eis/ Desserts/ Süßes](#), [Kinder - Rezepte](#), [Sommer](#), [Thermomix](#)

Tags: [einfach](#), [Kinder](#), [Mascarpone](#), [Sahne](#), [Sommer](#), [Thermomix](#), [Vanille](#)



Cookie und Co

Es geht doch an heißen Sommertagen nichts über ein leckeres, kaltes und sahniges Eis findet ihr nicht auch? Wenn das Eis dann noch richtig gut und cremig schmeckt, gibt es für mich nichts besseres... Und wenn dann das Eis auch noch ganz einfach selber herzustellen ist und ich weiß was an Zutaten drin steckt, ist die Welt in Ordnung...und für meine Lieben auch, weil ich es ganz einfach lactosefrei zubereiten kann. Daher mache ich sehr oft unser Eis selbst, weitere leckere Eis-Rezepte findet ihr [hier](#).

Die lange Zutatenliste, wie sie auf den meisten Eispackungen im Handel zu finden ist, mit ihren Emulgatoren und...und...und, finde ich ehrlich gesagt nicht sehr appetitlich.

Warum nicht auch mal Eiscreme selber machen? Ist gar nicht so kompliziert wie viele denken und besonders dieses Rezept ist super einfach.

Besonders Kinder kommen hier auf ihre Kosten, wenn es mit Süßigkeiten getoppt wird, wie das bekannte Vorbild von einer bekannten Fastfood Kette. Sehr lecker schmeckt das Eis auch, wenn ihr kleingehackte Smarties oder andere Süßigkeiten hineinmisch.

Aber auch ohne "Süßkram" - einfach pur - schmeckt es wirklich sehr lecker...probiert das Rezept unbedingt mal, aus bei uns steht es inzwischen auf der Lieblings-Eis-Liste ganz weit oben...????



Zutaten:

- 250 g Mascarpone
- 80 -100g Puderzucker oder Heller Sirup ([z.B. von Grafschafter](#))(Ich: Sirup)

- 200 ml Milch (3,5%F)
- 200 ml Sahne
- optional: 1/2 TI Vanilleextrakt, gekauft oder [selbstgemacht](#)
- Topping nach Wahl: Ich hatte Smarties, teilweise gehackt

Mit dem [hellen Sirup \(von Grafschafter\)](#) bleibt das Eis im Gefrierfach etwas cremiger, wenn es dort aufbewahrt wird.

Zubereitung:

1. Die Mascarpone mit dem Puderzucker oder Heller Sirup (von Grafschafter) glattrühren, Milch und Sahne dazugeben und weiter rühren, bis sich alle Zutaten gut miteinander verbunden haben. [Thermomix](#): Alles in den Mixtopf geben, für 30-40 Sek./ Stufe 4 cremig rühren.
2. Die Eismasse in einer [Eismaschine](#) oder der [Kitchenaid Speiseeismaschine](#) gefrieren lassen. Jetzt nach Wunsch klein gehackte Süßigkeiten unterheben. Am besten danach nochmal für etwa 30 Minuten ins Eisfach geben.
3. Zum Verzehr nach Wunsch mit Süßigkeiten toppen.

ODER ohne Eismaschine:

1. Die Eismasse in eine Gefrierschrank geeignete (flache) Form geben (Alu-/ Auflaufform oder Eiswürfelform) und durchfrieren lassen. (dauert ca. 5-8 Stunden) Form kurz unter lauwarmes Wasser halten, Eis auslösen und mit einem Messer in eiswürfelgroße Stücke schneiden.
2. Diese (in zwei Portionen hintereinander) in den in einem leistungsstarken Mixer geben, darin zerkleinern und cremig rühren. [Thermomix](#): 15 Sek./ Stufe 10 zerkleinern.
3. Nach Wunsch klein gehackte Süßigkeiten unterheben.
4. Am besten danach nochmal für etwa 30 Minuten ins Eisfach geben.
5. Zum Verzehr nach Wunsch mit Süßigkeiten toppen.

Wer keine Eismaschine/ Thermomix/ leistungsstarken Mixer hat ...

(leider etwas aufwändiger)

1. ...kann die Eis-Masse in ein großes, flaches Gefäß geben, und ins Tiefkühlfach stellen.
2. Nach 30 Min. kräftig mit einem Schneebesen durchrühren. Wieder in das Eisfach geben und diesen Vorgang alle 30 Minuten wiederholen, bis die perfekte Konsistenz erreicht ist.
3. **Am besten danach nochmal für etwa 30 Minuten ins Eisfach geben.**
4. Nach Wunsch noch klein gehackte Süßigkeiten unterheben.
5. Zum Verzehr nach Wunsch mit Süßigkeiten toppen.

