

Zubereitung ohne Eismaschine

Variante 1

- Die flüssige Eismasse in eine große Schüssel geben (doppelt so groß sein wie die Eismenge).
- In den Gefrierschrank stellen und warten, bis die Masse ein paar Zentimeter am Rand gefroren ist (**ca. 90 Minuten**).
- Aus dem Gefrierschrank nehmen und mit einem starken Schneebesen kräftig durchrühren und alles vom Rand lösen. Richtig Luft darunter schlagen, damit eine geschmeidige und luftige Masse entsteht.
- Wieder in den Tiefkühler stellen und den Vorgang in kürzeren Abständen (**ca. 30 Minuten**) mehrmals wiederholen bis eine softeisartige Masse entstanden ist.
- Das Eis in eine lagerfähige Form umfüllen und in den Gefrierschrank stellen.

Variante 2

- Die flüssige Eismasse in Eiswürfelformen gießen.
- In den Gefrierschrank stellen und warten, bis die Masse vollständig gefroren ist.
- Eiswürfel in einen Mixer geben und cremig mixen.
- Das Eis in eine lagerfähige Form umfüllen und in den Gefrierschrank stellen.

From:

<https://wiki.fritzcloud.net/> - FritzWiki

Permanent link:

https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:getraenke:zubereitung_ohne_eismaschine

Last update: **12.07.2025 15:02**

