

Alternative Eissorten

Beitrag von „Schmeili“ vom 13. September 2010 21:04

Nicht alternativ, aber legger:

SOGoladen-Baileys-Eiscreme (für Kinder: Bailyes weglassen, herrliche Schokoladen-Eiscreme)

200 g Volmilch
SOGolade
300 ml Milch
250 ml Sahne
50 ml Baileys

SOGoladeschmelzen. Milch und Baileys unterrühren. Die Sahne aufschlagen und vorsichtig unterheben. Das ganze kommt dann für ca. 30 Minuten in die Eismaschine oder für 5-6 Stunden in den Tiefkühler (dann zwischendurch umrühren).

Bananen-Eiscreme

4 Bananen
500 ml Natur - Buttermilch

Bananenpürieren und mit der Buttermilch richtig schön cremig rühren. Das ganze kommt dann für ca. 30 Minuten in die Eismaschine oder für 5-6 Stunden in den Tiefkühler (dann zwischendurch umrühren).

Karamell-Eiscreme (lecker aber doofe Arbeit!)

100 g Zucker
100 ml Kondensmilch
125 ml Milch
2 frische Eigelb
200 g Sahne

Den Zucker in einer Pfanne vorsichtig (!!!) karamellisieren lassen. Die Kondensmilch hinzugeben, glatt rühren und aufköcheln /eindicken lassen. Anschließend die Milch hinzugeben, wieder glatt rühren und aufköcheln lassen. das ganze kommt für ca. 1 Stunde zum abkühlen in den Kühlschrank. Die Eier werden mit etwas Sahne schaumig geschlagen, anschließend mit der flüssigen Sahne und der kalten Karamellflüssigkeit vermischen. Das ganze kommt dann für ca. 30 Minuten in die Eismaschine oder für 5-6 Stunden in den Tiefkühler (dann zwischendurch umrühren).

Und ich bin immer noch für SOGoladeneis mit Stückchen! Doofe Toleranz und so!