

Schokoeis oder Vanilleeis? (Vormals: Was meint ihr ...?)

Beitrag von „Zauberwald“ vom 12. Mai 2024 21:40

Zitat von Palim

Meistens muss man das Gefäß vorab einfrieren.

Dann werden die Zutaten zunächst extern verrührt und die Masse dann zum Rühren in den eisigen Behälter gegeben.

Durch das Rühren werden die Eiskristalle immer wieder zerstoßen, damit das Eis cremiger wird.

Man kann die Masse auch in Metallschalen in den Frost stellen und selbst alle 30 min Rühren gehen.

Ich muss mich wohl nochmals damit beschäftigen.