

Alternative Eissorten

Beitrag von „Avantasia“ vom 13. September 2010 20:54

Salut!

Da mein **sog.** Grünerndinkeleis unter den Alt-68ern und konservativen [Vanille-/Schokoeis-Schleckern](#) nicht willkommen ist, biete ich hier einen Platz, um über alternative Eis-Ansätze zu sprechen. Ich bin gespannt auf eure neuen, ungewöhnlichen Esideen! 😄

Ä+

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 VolmilchSOGolade

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!

Beitrag von „NannyOgg“ vom 13. September 2010 21:21

Was machst du?!

Verdirbst das nette Schokoladeneis!

Gib es uns crrrrremig und rrrein...

Behalte garstige Schokostückchen!

[Blockierte Grafik: <http://www.informationen-bilder.de/der-herr-der-ringe/sam-gollum.jpg>]

Beitrag von „Schmeili“ vom 13. September 2010 21:28

Ach, du hast doch keine Ahnung 😊 - aber das ist auch nicht schlimm!

[Blockierte Grafik: http://www.abafachverband.org/uploads/RTEmagicC_Wissen_Unwissenheit.jpg.jpg]

Beitrag von „Melosine“ vom 14. September 2010 17:21

Och, komm doch wieder... 😭

So war's ja nicht gemeint!

Beitrag von „jotto-mit-schaf“ vom 14. September 2010 17:40

Zitat

Original von Schmeili

Nicht alternativ, aber legger:

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

200 g VolmilchSOGolade

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).

sabber

Beitrag von „SteffdA“ vom 15. September 2010 06:52

Versuchs doch mal mit verschiedenen Gemüsen 😁

Vorstellbar für mich alles, was einen intensiven Eigengeschmack hat wie

Tomate

Meerrettich

Sellerie

Karotte

Rote Beete

Zwiebel
Knoblauch
...

Würzen mit feingehackten Kräutern: Dill, Petersilie...

Beitrag von „cruxarni“ vom 15. September 2010 06:53

Ich hatte mal einen Bericht aus dem asiatischen Raum gesehen. Dort gab es echt sehr "sonderbare" Eissorten!

Beitrag von „callisto“ vom 15. September 2010 14:44

In bestimmten Nobelküchen wird das ja gezielt eingesetzt - also bestimmte Lebensmittel "Art" entfremdet - also Gemüse als Eis servieren (geht glaub ich in die Richtung Molekularküche).

Beitrag von „raindrop“ vom 15. September 2010 22:45

Gemüse als Eis??? boah, da gruselt es ihn mir ganz gewaltig. Das is ja schon in Reinform nicht geniessbar.
Es gibt nichts über Bananeneis!!

Beitrag von „SteffdA“ vom 16. September 2010 21:47

Zitat

Das is ja schon in Reinform nicht geniessbar.

...na wenn das so ist kannst du echt nur noch'n Hamburger zu Eis verarbeiten 😄

Beitrag von „Corvi“ vom 17. September 2010 17:05

Ich glaub bei "Galileo" gab es mal einen Test dazu. Da wurden solche "tollen" Eissorten von 3 Leuten getestet (war sogar ein Kind dabei).

Wenn ich mich recht erinnere hat das Spargeleis sehr gut abgeschnitten, wobei das Eis mit Fisch- oder das mit Knoblauchgeschmack durchfielen. Das Roseneis soll auch toll gewesen sein.

~Corvi