

Kleine Warenkunde zum Speiseeis

Speiseeis:

Ist ein gefrorenes Lebensmittel, das je nach Sorte aus Milch, Sahne, Trinkwasser und verschiedenen Zuckerarten sowie geschmacksgebenden Zutaten wie Kakao, Vanille, Kaffee, Nüssen, Mandeln, Früchten oder Aromastoffen besteht. Auch Farbstoffe und verschiedene andere Lebensmittelzusatzstoffe sind zulässig. Speiseeis wird entweder nach den Hauptbestandteilen oder nach der Herstellungsart bezeichnet. (...) Speiseeis auf Milchbasis enthält alle wertvollen Inhaltsstoffe der Milch. Allerdings hat Speiseeis einen hohen Zucker- und meist auch Fettgehalt und ist somit sehr kalorienreich. Das Lebensmittel ist stark keim anfällig; daher sollte man unbedingt die Lagerhinweise auf den Verpackungen beachten. *(Quelle: Der Brock Haus Ernährung)*

Man unterscheidet folgende Speiseeissorten:

Kremeis, Rahmeis, Milcheis, Eiskrem, Fruchteis, Fruchteiskrem, Fruchtsorbet, Wassereis, Softeis

Sortenvergleich:

Verkehrs-

bezeichnung

Milch oder -fett

Ei

Frucht

Kremeis

mind. 50 % Milch

mind. 270 Gramm
Vollei oder 90 Gramm
Eigelb je Liter Milch

Rahmeis

mind. 18 % Milchfett
aus der bei der Herstellung
verwendeten Sahne (Rahm)

Eiskrem

mindestens 10 % Milchfett

Milcheis

mindestens 70 % Vollmilch

Fruchtsorbet

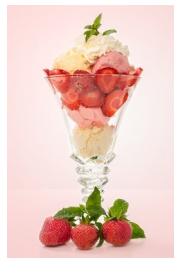
enthält keine Milch
oder Milchbestandteile



Timo Klostermeier/
pixelio.de

- mind. 25 % Frucht
- bei Zitrusfrüchten
und anderen sauren
Früchten mind. 15 %
Frucht

Fruchteis



Timo Klostermeier/
pixelio.de

- mind. 20 % Frucht
- bei Zitrusfrüchten
und anderen sauren
Früchten mind. 10 %
Frucht

Fruchteiskrem

mindestens 8 % Milchfett

deutlich wahrnehmbarer
Fruchtgeschmack

Quelle: <http://www.was-wir-essen.de/abisz/speiseeis.php>



Rezepttipps für Soßen zum Eis:

Himbeer-Stachelbeer-Soße:

Zutaten:

1 kg frische Stachelbeeren, 500 g frische Himbeeren, 5 frische Minzeblätter
500 g Gelierzucker 2:1, 200 g Zucker
1 Prise Zimt, 1 Prise Pfeffer
1 Packung Zitronensäure, 2 EL Rum, 54 % für die Gläser

Zubereitung:

Stachelbeeren waschen und aufschneiden. Zusammen mit den Himbeeren, der Minze und dem Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Durch ein feines Sieb passieren. Schraubgläser heiß ausspülen, Rum in die Deckel geben und schwenken, darin belassen.

Die Fruchtmasse mit dem Gelierzucker und den Gewürzen vermischen und zum Kochen bringen, eine Packung Zitronensäure unterheben und dann sofort heiß in die Gläser abfüllen. Deckel fest verschließen und für fünf Minuten auf den Kopf stellen. Schmeckt warm gemacht und auch kalt sehr lecker zu Vanilleeis.

Schokoladen - Soße:

Zutaten:

1 Tasse Zucker, 1 Tasse Wasser, 1 Tasse Kakaopulver (ohne Zucker),
1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

Wasser, Zucker und Vanillezucker in einem Topf 2 Minuten sprudelnd kochen, dabei rühren. Vom Herd nehmen, den Kakao auf einmal dazugeben und mit dem Schneebesen schnell unterschlagen. Rühren bis die Masse glatt ist.

Himbeer-Chili - Soße:

Zutaten:

300 g Himbeeren, 1 kleine Chilischote, 2 EL Zucker, 1 Dose Aprikosen (425 g),
2 EL Grappa oder Orangensaft

Zubereitung:

Die Hälfte der Himbeeren beiseite legen. Die Chilischote putzen, der Länge nach aufschneiden und entkernen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Himbeeren, Chili, Zucker in einem kleinen Topf unter Rühren 2-3 Minuten köcheln lassen. Nach kurzem Abkühlen fein durchpürieren und nach Belieben durch ein Sieb streichen. Übrige Himbeeren unter die Soße rühren.

Aprikosen abtropfen lassen und in Spalten schneiden, mit Grappa oder Orangensaft beträufeln. Je eine Kugel Eis, mit den Aprikosen auf einen Teller verteilen und mit der Himbeer-Chili-Soße anrichten.

Das Ernährungs- und Kräuterzentrum wird unterstützt durch
das Sächsische Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft.