

Rühren wie ein Weltmeister-1

Sommerzeit ist Eiszeit! Und wer träumt nicht einen cremigen eiskalten Traum wenn die Sonne so richtig heiß vom Himmel brennt? Der Gedanke, sich leckeres Eis selbst zubereiten zu können, kommt dabei leider den Wenigsten in den Sinn. Dabei ist es so einfach und das Beste daran ist: Man kennt ganz genau die Inhaltsstoffe. Denn wer einmal die Zutatenliste einer gekauften Eispackung studiert hat, den überkommt schnell ein Gefühl der Enttäuschung. Der cremige Schmelz entsteht nämlich keinesfalls durch die Verwendung von hochwertiger Sahne, sondern wird nur durch billiges Palmfett erzeugt. Und anstatt der echten, sündhaft teuren Vanilleschote gaukeln dem erwartungsvollen Eisesser lediglich künstliche Aromastoffe wie chemisch hergestelltes Vanillin den vanilligen Geschmack vor. Hinzu kommen noch Stabilisatoren und irgendwelche sonstigen billigen Beimischungen aus dem Labor. Die im Bild auf der Produktverpackung abgebildete Vanilleschote und das Kännchen voller Sahne haben mit dem erworbenen Produkt leider rein garnichts zu tun. Und als sei dies noch nicht Irreführung und Täuschung genug: Am Ende des Herstellungsprozesses wurde die bescheidene Masse dann noch mit ordentlich viel Luft aufgeblasen um eine Menge Volumen vorzugaukeln. Zum Beweis empfehle ich folgenden Test: Lassen Sie doch einfach einmal eine 1000ml Packung eines gekauften Eises in der Sonne komplett schmelzen. Sie werden sich wundern, welch bescheidene Pfütze Sie sich da für eine Menge Geld eingekauft haben! Das sind nie und nimmer 1000ml! Also was liegt da näher als sich selbst einmal an die Produktion von einem cremigen Vanilleeis zu machen? Wer den Bogen raus hat, der erfindet nach und nach sicher noch ein paar Variationen dazu um für Abwechslung zu sorgen. Allen Eiscremesorten gemein ist allerdings die Grundsubstanz, die ich hier gerne vorstellen möchte. Ich gebe zu, sie macht ein wenig Arbeit, denn hier verspricht die oben gewählte Überschrift nicht zuviel- man muss rühren können wie ein Weltmeister! 500 ml Vollmilch werden zusammen mit 300g

Zucker in einem möglichst großen Topf erhitzt. Ja, hier muss man fleißig rühren, damit der Zucker am Topfboden nicht anbrennt bevor er vollständig gelöst ist und die Milch zu kochen Bild von StockSnap auf Pixabay beginnt. In die aufwallende Milch gießt man wiederum 500ml Vollmilch, welche zuvor mit 1 EL Speisestärke und 1 Päckchen Backpulver angerührt wurde. Beim anschließenden Aufkochen stellt sich sehr schnell heraus ob der gewählte Topf tatsächlich groß genug war, denn nun schäumt die Masse mächtig auf. Mit dem Staunen sollte man sich allerdings lieber nicht aufhalten, denn nun ist noch ein viel fleißigeres Rühren angesagt. Außerdem gilt es, die Temperatur der Herdplatte so weit zu regulieren, dass die Masse nun zwar ständig siedet, aber keinesfalls den Fluchtweg über den Topfrand hinaus wählt, denn dies gäbe eine gewaltige, klebrige Schweinerei. Ab jetzt sollten wir auch noch hin und wieder einen Blick auf die Uhr werfen, denn dieses Multitasking sollte nun sage und schreibe 20 Minuten lang eisern aufrecht erhalten werden. Ich persönlich fange meist nach 7-8 Minuten an, den Schneebesen von der rechten in die linke Hand hin und herzu wechseln. Ab Minute 13 verfluche ich zwar mein Vorhaben insgesamt, aber ähnlich wie bei einem Marathonlauf erwacht in mir glücklicherweise ab Minute 16 wieder der Ehrgeiz. Wenn sich etwa ab der 17. Minute die vormals weiße Masse endlich in das weiche cremegelb ähnlich einer Kondensmilch verwandelt, dann bin ich schon richtig stolz auf mich. Doch jetzt nur nicht mit dem Rühren nachlassen, denn sonst brennt es zum Schluss doch noch heftig an. Durch die zugefügte Stärke dickt die Milch nämlich im gesamten Kochvorgang ein und der Wasseranteil in der Milch reduziert sich. Nach Ablauf der Kochzeit fülle ich die heiße Masse randvoll in zuvor heiß ausgespülte Twist-Off Gläser und verschließe sie sofort. Beim Abkühlen bildet sich ein Vakuum und im Kühlschrank kalt gestellt kann man alles



bedenkenlos 14 Tage bis zur Weiterverwendung aufbewahren. Zum guten Schluss lohnt sich noch ein prüfender Blick in den Kochtopf. Trotz aller Bemühungen beim Rühren schaffe ich es immer wieder, am Topfboden eine dünne Karamellschicht zu produzieren. Doch bevor jemand um seinen Topf fürchtet oder den Scheuerschwamm schwingt – hier noch ein kleiner Tipp: Ein Päckchen Backpulver mit ein wenig Wasser im Topf aufkochen lassen und anschließend einige Minuten einwirken lassen. Die Kruste löst sich von ganz alleine! So – ganz schlaue Kritiker werden nun nach dem Lesen den Vorschlag machen, ganz schlicht und einfach zu einer Dose gekaufter Kondensmilch zu greifen. Doch nein – dieses ist keine Alternative, denn der Kondensmilch fehlt es an der Süße. Bei der Eiszubereitung kann man nämlich nicht einfach Zucker zusetzen, denn während des Gefriervorganges bildet der Zucker zusammen mit dem Wassergehalt der Milch unschöne Kristalle in der Masse. Der Zucker MUSS also zuvor gelöst sein und die Reduktion beim langen Kochen hatte schon eine Menge Wasser aus der Vollmilch reduziert. Desweiteren ist im Handel ein Produkt unter dem Namen „Milchmädchen“ erhältlich. Es ist zwar süß und mir scheint, als sei es sogar noch süßer als die von mir selbst zubereitete Masse. Aber auch mit dieser Alternative war ich geschmacklich nicht ganz zufrieden. Wer also die Zeit und Geduld dazu hat, kommt um das Selberkochen nicht herum. Und dann weiß man auch, was drin ist. Übrigens eignet sich die Masse auch hervorragend als Basis zum Herstellen von anderen Desserts wie Dulce con Leche oder für Tortenfüllungen.