

## Speiseeismaschinen

### Eismaschine mit Kühlakku

Bei den Eismaschinen mit Kühlakku ist die Rührschüssel meist doppelwandig und mit einer Flüssigkeit gefüllt, welche vorgekühlt werden muss. Diese Eismaschinen sind in der Regel relativ günstig zu bekommen und finden durch ihre kompakten Abmessungen in jeder Küche einen Platz. Bei der Eisherstellung müssen Sie allerdings die lange Vorbereitungszeit in Kauf nehmen, da die Kühlung des Kühlakkus durchaus 18 Stunden in Anspruch nehmen kann. Zusätzlich sind nicht mehrere Eissorten hintereinander herstellbar, da der Kühlakku inzwischen immer wieder eingefroren werden muss. Manche HerstellerInnen bieten extra Kühlakkus an, wodurch dieser Nachteil relativiert wird.

### Eismaschine mit Kompressor

Diese Eismaschinen kühlen die Eismasse direkt mittels eingebauten Kompressor, wodurch eine spontane Eiszubereitung möglich ist. Je nach Maschine ist das Eis bereits in 20-40 Minuten fertig und Sie können auch mehrere verschiedene Eissorten hintereinander herstellen. Allerdings haben diese Geräte durch den eingebauten Kompressor meistens einen deutlich höheren Platzbedarf als Geräte mit Kühlakku. Zusätzlich sind sie teilweise sehr schwer (10-15 kg ist normal), relativ laut und auch wesentlich teurer in der Anschaffung.

### Aufsatz für die Küchenmaschine

Wenn Sie kein zusätzliches Gerät für die Eisherstellung kaufen wollen, ist ein Aufsatzgeräte für die Küchenmaschine die optimale Wahl für Sie. Die Anschaffungskosten sind hier oft geringer und Sie benötigen weniger Platz für die Aufbewahrung. Auch der Ressourcenverbrauch hält sich in Grenzen, da Sie keinen weiteren Motor benötigen.

### Gewünschtes Eis bestimmt die Maschinenauswahl

Je nachdem ob Sie lieber klassisches Milcheis, die kalorienärmere Variante des Frozen Jogurts, Wassereis oder Softeis bevorzugen, gibt es geeignetere Eismaschinen für Sie. Die Funktionsweise der Geräte ist die gleiche, sie unterscheiden sich nur in kleinen Details. Viele Geräte bieten auch verschiedene Betriebsmodi an um die unterschiedlichen Eissorten zubereiten zu können.

### Auf die Größe kommt es an

Achten Sie beim Kauf einer Eismaschine auf das Fassungsvermögen der Rührschüssel. Bei Geräten für den Privatgebrauch ist diese sehr unterschiedlich und kann zwischen 300 ml und 2 Liter variieren. Je nachdem ob sie nur eine Portion oder mehr auf einmal zubereiten wollen, kann ein anderes Gerät für Sie

geeigneter sein.

## Robuste Materialien bevorzugen

Die Rührschüssel sowie das Rührwerk kann aus verschiedenen Materialien hergestellt sein. Edelstahl ist hier sicherlich zu empfehlen, da es ein robustes und lebensmittelechtes Material ist. Vermeiden Sie Produkte aus Kunststoff und, aufgrund der Abbauproblematik, auch Aluminium. Eismaschinen sind in der Regel langlebige Geräte ohne Verschleißteile. Sollte doch einmal etwas kaputt gehen, bieten manche Firmen auch Ersatzteile an – bevorzugen Sie schon beim Einkauf solche Geräte.

## Einfache Reinigung „versüßt“ das Eis

Bei vielen Geräten können die Rührschüssel und das Rührwerk in der Spülmaschine gereinigt werden. Manchmal sind diese Teile nur händisch zu reinigen. Um eine einfache und hygienische Reinigung vornehmen zu können achten Sie aber jedenfalls darauf, dass beides abnehmbar ist.

## Eismaschine vs. händische Eiszubereitung

Mittels einer Eismaschine können Sie größere Mengen an Speiseeis schneller herstellen. Das Eis überzeugt auch meistens mit einer cremigeren Konsistenz, da die Eismasse unter ständigem Rühren tiefgefroren wird und somit die Bildung von großen Eiskristallen unterbunden wird. Bei der händischen Eiszubereitung müssen Sie die gefrorenen äußeren Schichten regelmäßig in die noch flüssige Masse wieder einrühren – meist ein Prozedere über mehrere Stunden bis die gesamte Masse durchgefroren ist. Wenn Sie selten Eis selbst zubereiten, ist es trotzdem eine Überlegung, da die Eismaschinen teils sehr teuer sind, Platz brauchen und teilweise auch sehr laut sind.

Eine bei Kindern sehr beliebte alternative Zubereitungsart ist das Abfüllen der Masse in Eislutscher-Formen. Achten Sie hier auf Schadstofffreiheit.