

Donvier Eisbereiter von Cuisipro - Leckerer Eis in 30 Minuten

Testbericht von Tina

Mit dieser handbetriebenen Cuisipro Eismaschine habe ich zum ersten Mal Speiseeis selbst zubereitet.

Das Prinzip ist simpel aber effektiv. Der mit Kühlmittel gefüllte Chillfast- Metallzylinder wird im Tiefkühlfach vorgekühlt – vor der ersten Verwendung mindestens für 7 Stunden. Dieser wird dann in die Donvier-Außenhülle gestellt, die Plastik Klinge eingesetzt und los geht's.

Für meinen ersten Test habe ich das [Erdbeereis Rezept von www.eisrezepte.net](http://www.eisrezepte.net) ausprobiert.

Frische Erdbeeren pürieren, Sahne, Milch und etwas Zucker dazugeben und die Masse in den Chillfast- Metallzylinder einfüllen. Den transparenten Deckel mit Kurbel aufsetzen, verschließen und sofort 3-4 Mal im Uhrzeigersinn drehen. Dies ist wichtig, denn die Eismasse friert umgehend an der eiskalten Wand des Zylinders an. Je länger man wartet, umso schwieriger wird das Abschaben des gefrorenen Gutes durch die Klinge.



Eismasse

Dann sollte man alle 2-3 Minuten wieder 2-3 Umdrehungen machen. Da die Donvier-Eismaschine ja keinen Strom braucht, kann ich sie überall hin mitnehmen und mein Eis auf der Terrasse, vor dem Fernseher oder sonst wo zubereiten!

Das Schöne ist, dass ich durch den transparenten Deckel das Entstehen des Eises mit verfolgen kann. Nach 10 Minuten wird die Masse so langsam cremig. Nach 20

Minuten ist das Eis schon cremig-fest und türmt sich hoch. Zwischendrin rühre ich zusätzlich gegen den Urzeigersinn, um die immer fester werdende Eismasse besser zu vermengen.

Nach weiteren 5 Minuten ist es soweit: ich kann das selbst gemachte Erdbeereis servieren.



Erdbeereis selber gemacht



Das Eis ist der Hammer! Die Konsistenz hervorragend, keinerlei Eiskristalle, cremig, schlotzig.... Top!

Den Zylinder wasche ich unter fließendem warmen Wasser aus, trockne ihn und stelle ihn wieder zurück ins Tiefkühlfach.

Ich habe für den nächsten Tag sofort eine weitere Eissorte von Beas Eisrezepten vorbereitet: [Schokoladeneis](#) mit unserer Lieblingsschokolade aus der Schweiz.

Die erhitzte Masse aus geschmolzener Schokolade, Sahne und Milch muss erst über Nacht im Kühlschrank runter kühlen, bevor kurz vor der Verarbeitung noch ein Ei untergeschlagen wird.

Nach einer leckeren Paella mit Freunden, hole ich mir die donvier-Eismaschine an den Tisch und bereite das Schokoeis vor den Augen meiner Gäste zu. Nach 30 Minuten ist dieses servierbereit - diesmal wähle ich Eistüten und biete dazu noch Erdbeereis an (ich hatte einen Teil vom Vortag eingefroren): Kinder wie Erwachsene sind begeistert! Das Schokoladeneis ist ein Traum.

Mein Test Fazit: am allerbesten schmeckt das Eis frisch zubereitet – da stimmt die Konsistenz einfach 100%ig. Die Eismaschine donvier ist einfach zu handhaben, leicht zu reinigen und macht ein hervorragendes Eis – deshalb hat von nun an der chillfast- Zylinder einen festen Platz in meinem Tiefkühler.



donvier von Cuisipro

[Diesen Speiseeisbereiter auf amazon.de kaufen](#)

Ich werde diesen Sommer alle möglichen Eiskreationen ausprobieren und habe schon einige Ideen wie z.B. ein Grüntee-Eis, welches ich zu unserem nächsten Sushi-Essen zubereiten werde. In Japan ist dieses Eis so gängig wie bei uns Vanille und wird in japanischen Restaurants als Dessert angeboten – als Grüntetrinkerin freue ich mich schon jetzt auf dieses Geschmackserlebnis.

Aber als nächstes werde ich den Lieblingsjoghurt meines Sohnes (Mango bio-Joghurt) zu Eis verarbeiten – frischer und schneller geht es nicht.



Beate und Thomas Gabriel
Eichhornstr. 86
47807 Krefeld
Tel: +492151 / 3659955
Mail: lecker@eisrezepte.net