

# students cooking

## EIS, EIS, BABY...



**ich wünsche Euch allen (fast) kommentarlos einen wunderschönen Sommer! Ich glaube fest daran, dass er noch kommt! Ihr auch?**

Edith Renöckl

**P**arfait (Eis für fast alle, wer hat schon eine Eismaschine?)

Ich hab's beim ersten Mal selber nicht ganz geglaubt, aber es entsteht tatsächlich eine Masse, die man auch portionieren kann. Im schlimmsten Fall (=Eisbrocken) einfach ein paar Minuten draußen stehen lassen.

**Grundmasse:**

- 2 Eier
- 1 Dotter
- 60 g Kristallzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Becher Schlagobers

Eier, Dotter, Kristall- und Vanillezucker über Dampf schaumig schlagen (also einfach einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Schüssel mit den Zutaten während dem Schla-

gen drüber halten). Herunternehmen und dann über einem Behälter mit kaltem Wasser rühren bis es kalt ist.

Das Schlagobers cremig schlagen und die erkaltete Eiermasse vorsichtig unter das Obers rühren. In Portionsformen (also irgendwas, was Einfrieren aushält) füllen und ca. 8h einfrieren.

**Mögliche Abwandlungen:**

Orangen: 3 EL Orangenlikör und 1/2 TL Orangenschale unter die Grundmasse rühren

Mohn: 40 g geriebener Mohn, 2 dL Milch mit einem Schuß Rum aufkochen und unter die Grundmasse rühren

Lebkuchen: 50 g Lebkuchen reiben, 1EL Rum und eine Prise Lebkuchengewürz unter die Grundmasse rühren.

**Hippen**

Dieses Rezept ist vermutlich eher was für Spezialistinnen und Spezialisten oder für Menschen, die das Bedürfnis haben, Eindruck zu schinden – wer geschickte Finger hat, sollte aber keine Probleme damit haben.

- 100 g zimmerwarme Butter
- 100 g glattes Mehl
- 100 g Staubzucker
- 2 Eiklar von großen Eiern
- 1 TL Vanillezucker

Alle Zutaten glatt verrühren. Für die gewünschte Form eine Schablone (Sterne, Herzen, Blumen, etc. – man benötigt den Umriss) ausschneiden, auf Backpapier legen und den Hippen Teig in die Form streichen, Schablone entfernen und den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Ca. 5min goldbraun backen (im Notfall muß man halt öfters backen). Man kann auch die noch warmen (!) Hippen beispielsweise über eine umgedrehte Schüssel „stülpen“, sodaß dann eine kleine Schüssel entsteht, im warmen Zustand kann man die Hippen auch zu Röllchen aufrollen.

**Schokospitze für Küchenartisten**

Noch ein Spezialistinnen- und Spezialistenrezept, vielleicht kann's ja wer brauchen ;-)

Aus Overheadfolie Stanitzel (bzw. Tüten bzw. Hohlkegel ;-)) formen und mit Tixo fixieren. Kuvertüre (zählt sich in dem Fall aus, „normale“ Schokolade glänzt nicht ganz so schön; Kuvertüre ist auch ein bißchen einfacher zu handhaben) in einem Topf vorsichtig (kleinstmögliche Stufe) schmelzen, und rühren bis sie Lippentemperatur hat (als kleinen Trick kann man in die geschmolzene Kuvertüre ein paar Stückchen harte Kuvertüre einrühren, dann hat sie schnell die richtige Temperatur).

Die Stanitzel mit der Kuvertüre auspinseln und dann aufrecht (in Gläser hineinstellen) fest werden lassen. Diese Stanitzel kann man gut mit Parfait füllen (oder auch mit Mousse oder diversen Cremes).

(Folie und Tixo entfernen, gell?)

**Sorbet im Original und mit Abkürzung**

Das ist die obers- und eilose Variante von Eis, bitte immer bedenken, daß man die ungefrorene Variante deutlich stärker süßen muss, als man glaubt!

**Läuterzucker:**

500 g Zucker mit 0,5 L Wasser aufkochen und dann abkühlen lassen

Für Sorbet aus „Saft“

0,25 L Zitronen- oder Orangensaft (oder, oder, oder...)

0,25 L Mineralwasser

0,5 kg Läuterzucker

Die Zutaten miteinander verrühren.

Alles in eine Schüssel füllen (und vorher Platz im Tiefkühler schaffen ^^) und in den Tiefkühler geben, alle halbe Stunde durchrühren und bis zur gewünschten Konsistenz einfrieren (2-3h).

Für Sorbet aus „ganzen Früchten“

600 g Früchte, Beeren

Saft einer Zitrone

400 g Läuterzucker

Früchte aussortieren (wirklich nur

schöne Früchte verwenden), zerkleinern und mit Zitronensaft und Läuterzucker pürieren (wenn störende Kerne vorhanden sind, noch durch ein Sieb streichen). Wenn man Platz im Tiefkühler gefunden hat, einfach für 2-3h einfrieren und jede halbe Stunde durchrühren.

Die Abkürzung: Supermärkte führen fertige Sorbets im Angebot (speziell günstig sind die entsprechenden Eigenmarken) z.B. in der Sorte Zitrone. Diese Sorbets kann man wunderbar abwandeln oder „individualisieren“, z.B. mit geschnippelten Kräutern wie Basilikum oder Minze oder mit geschnittenem Obst. Einfach unterrühren und nochmals kurz einfrieren.

Die Extension: Besonders gut läßt sich so ein Sorbet (mit oder ohne Basilikum) mit Erdbeeren kombinieren. Auch mit Balsamicoglacé: Balsamico, Traubensaft und Rotwein zu gleichen Teilen vorsichtig zum Kochen bringen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen.

#### Schokoladensauce

¼ L Schlagobers aufkochen und 250g zerbrochene Schokolade einrühren, bis eine schöne Konsistenz entsteht. Schmeckt auch gut mit Kirsch- oder Orangenlikör.

#### Vanillesauce

4 Dotter  
70 g Staubzucker  
¼ L Milch  
¼ L Schlagobers  
Mark einer Vanilleschote  
1 EL Rum  
Dotter mit Staubzucker schaumig rühren. Dann alle anderen Zutaten aufkochen und die heiße Vanillemilch dann in

die schaumigen Dotter kräftig einrühren (keine Müdigkeit vorschütten!). Nochmal vorsichtig erhitzen, dann dickt die Sauce ein.

#### Stangerleis

In Küchenfachgeschäften oder beim freundlichen Schweden kann man um wenig Geld entsprechende Formen erwerben. In diese Dinger kann man seine Eismasse einfüllen und das Stangerl hineinstecken (und dann einfrieren). Die Massen sind quasi unendlich variiert, ich erzeuge besonders gern eine Eismasse indem ich 1-2 Bananen mit einem Schluck Milch oder Obers und ein paar Schokobananen püriere.

Te Deum

Hector Berlioz

Du möchtest gerne Singen?

dann komm zum **UNICHOR** !!!

Requiem

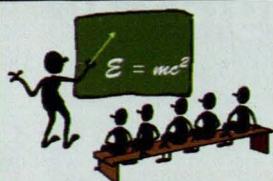
Andrew Lloyd  
Webber

Proben ab 15.9.2009 - 19:00 c.t. - Alte Technik, HS XII

[www.uni-graz.at/unichor](http://www.uni-graz.at/unichor)

[unichor@gmx.at](mailto:unichor@gmx.at)

kein Vorsingen



Fad ?



Singen !!!

