



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Warum Eis selber machen?

Die Antwort ist ganz einfach - man weiß, was drin ist.

Beim gekauften Eis im Supermarkt stehen die vom Gesetzgeber vorgeschriebenen Inhaltsstoffe auf der Packung. Also nicht alle tatsächlichen Inhaltsstoffe. Beim Eismann im Park oder in der Eisdiele haben sie überhaupt keine Angaben was im Eis enthalten ist. Von daher sollte man sein Eis lieber selber machen. Erst recht, wenn man unter bestimmten Allergien leidet.

Eis selber machen ist überhaupt nicht so schwer. Auch braucht man nicht unbedingt eine Eismaschine. Ein paar einfache und leckere Rezepte findet ihr [hier bei sexyglasfutter](#).



Foto Klaus Rupp

Ist selbst gemachtes Eis preiswerter?

Darauf kann ich wirklich keine ehrliche Antwort geben. Im Handel gibt es immer wieder „sehr preiswerte Angebote“ für fertiges Eis. Meine bisherige Erfahrung ist, dass das extrem preiswertes Eis oft nicht wirklich im Geschmack überzeugt. Wenn man hochwertige Zutaten für sein eigenes, selbst gemachtes Eis verwendet, wird es in der Regel schwer sein, es preiswerter wie im Angebotspreis zu machen.

Euer Klaus