

Versüßter Schnee im Sommer

Jeder hat seinen eigenen Geschmack, das gilt auch für Eis. Manche essen das Eis lieber aus der Tüte mit Streuseln, andere bevorzugen es lieber aus dem Becher mit Schokoladenüberguss. Bekannt ist auch dieser Hype über die sogenannten Urlaubsfotos auf Instagram oder Snapchat, da darf es natürlich nicht an Fotos und Massensnaps vom noch nicht verspeisten Zuckerschmaus fehlen.

Jenny Maier

Sponsored by



JENNY MAIER

Angels can kill and devils can protect. It doesn't depend on what you were born as, it depends on who you are! Find hope in despair!

Die bekanntesten und auch beliebtesten Trends, die momentan im Umlauf sind, sind beispielsweise Bubble Waffels, Eis-Mochis, Eis-Rollen und Eis mit Zuckerwatte. Diese kalten Variationen lassen vor allem den Jugendlichen im Urlaub schnell das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Geschichte des Speiseeises

Das Eis, wie wir es heute kennen, hat seinen Ursprung vor etwa 5000 Jahren in China. Statt Eis mit Zucker, Milch und Früchten gab es zuerst Naturschnee von hohen Bergen, die in Lagern unter der Erde gekühlt wurden. Mit der Zeit wurden immer mehr Zutaten, die denen von unserem modernen Speiseeis ähneln, hinzugefügt.

König Salomon versüßte sich beispielsweise das Schneewasser mit Honig und

Früchten, Alexander der Große vermischte den Schnee mit Wein, Milch oder Honig und Fruchtsaft.

Eis-Trends in den letzten Jahren:

Die Trends haben sich in den letzten Jahren stark verändert. Bubble-Waffels, Ice Cream Rolls und Eis mit Zuckerwatte, das mit anderen Leckereien verziert ist, sind solche Trends. Die meisten Trends haben ihren Ursprung in Asien, die Bubble-Waffels wurden erstmals in Hongkong entdeckt, die Ice Cream Rolls in Thailand.

Aber auch in der eigenen Küche selbstgemachtes Eis wird immer beliebter. Viele Videos auf YouTube oder Rezepte auf Pinterest machen es einem leicht, diese Eissorten zuhause selbst herzustellen. Neben den absoluten Zuckerbomben gibt es aber auch gesunde Sorten von Eis, die 2019 den Durchbruch geschafft haben, ein Beispiel dafür wäre die Marke Kissyo.

Mochis ganz einfach selbst gemacht

Mochi-Eis ist ein Trend der letzten Jahre und kommt ursprünglich aus Japan, wo es sich dann schon bald als beliebtes Dessert aller Influencer und Blog-



Eine Bananensplit Eisbowle mit verschiedenen Früchten und Buenos.

ger herauskristallisierte. Diese Eissorte beschreibt man am besten als kleine Reisteigkugeln, die mit Speiseeis gefüllt sind.

Zutaten

Für vier Portionen der Mochis braucht man 75g Klebereismehl, je 150g Zucker und Wasser und 50g Matcha-Eis.

Zubereitung

Geben Sie das Klebereismehl und Zucker in eine Schale und vermischen Sie die Zutaten anschließend miteinander. Als Nächstes verrühren Sie das Ganze mit dem hinzugefügten Wasser. Mit 800 Watt erwärmen Sie den Teig für ca. 2 Minuten in der Mikrowelle. Nach dem Umrühren erwärmen Sie den Teig erneut für 1 Minute.

Achten Sie darauf, dass der Teig eine zähe und glänzende Struktur hat. Lassen Sie ihn kurz abkühlen und verkneten Sie ihn anschließend mit etwas Klebereismehl und rollen Sie ihn danach auf einem mit Klebereismehl bestäubten Backpapierstreifen aus.

Mit einem Gefäß mit einem Durchmesser von etwa 10 cm stechen Sie kleine

Kreise aus. Zu guter Letzt geben Sie jeweils einen Esslöffel Eiscreme auf Ihre ausgestochenen Kreise und verschließen die Mochis, indem Sie die Seiten vorsichtig einschlagen. Danach geben Sie die Mochis für mindestens 20 Minuten in den Gefrierschrank, bevor Sie sie genießen.

Mit diesem tollen Eisrezept aus Japan kann der Sommer kommen!

Eine selbstgemalte Zeichnung die den Hype der vielen Fotos von Eis auf Instagram symbolisiert.



Bilder: Jenny Maier