



Müller & Heise

Gastro GmbH

Beratung Planung Verkauf Service Eisrohstoffe

Seit 1991 im Dienste der Gastronomie

- * *Großküchen*
- * *Kältefachbetrieb*
- * *Klimaanlagen*
- * *Technik und*
- * *Zubehör für*
- * *Eiscafé's*

Kleine Eisfibel Stand 2026

Lose Sammlung von Rezepturen und Informationen

Dozenten:

Herr Single

Fa. Eiswelt Single

Herr Berger

Fa. Pregel

Herr Cafarella

Fa. Carpigiani

Herr Galvani

Fa. Carpigiani

Herr Müller

Fa. Gastro Müller Nordhausen e.K.

Dieses Konzept wird jährlich mit neuen Eisrezepturen erweitert.



Inhaltsverzeichnis

1. Zucker	7
1.1. Verhältnis Zucker, Wasser, Trockenmasse	7
1.2. Zuckerarten	7
1.3. Verhältnis Zucker – Eistemperatur	7
2. Die Früchte	8
2.1. Die Unterteilung der Früchte	8
2.1.1. Sauer – Süße Früchte	8
2.1.2. Säurehaltige Früchte	9
2.1.3. Zuckerhaltige Früchte	9
2.1.4. Mehligte Früchte	9
2.1.5. Fetthaltige Früchte	9
2.2. Die Jahreszeit der Früchte	9
2.3. Früchte und ihre Derivate	10
3. Das Fruchteis	10
3.1. Das Fruchteis mit Wasser (Sorbet)	10
3.2. Säuregehalt der Früchte	10
3.3. Wesentliche Zutaten vom Fruchteis	10
3.4. Die Feststoffe der Früchte	11
3.5. Warenkundliche Elemente des Zuckers	11
3.5.1. Saccharose	12
3.5.2. Dextrose	12
3.5.3. Maltodextrine	12
3.6. Warenkunde der gewählten Zucker	13





3.7.	<i>Warenkundliche Elemente der Früchte</i>	13
3.8.	<i>Verhältnis Frostschutzzahl (P.A.C.) – Eistemperatur</i>	13
3.9.	<i>Kalkulation einer Rezeptur: Beispiel Meloneneis</i>	14
3.10.	<i>Der durchschnittliche Verlust der Früchte</i>	14
4.	<i>Fruchteisrezepturen</i>	15
4.1.	<i>Mangosorbet</i>	15
4.2.	<i>Maracujasorbet</i>	15
4.3.	<i>Ananassorbet</i>	15
4.4.	<i>Mandarinensorbet</i>	15
4.5.	<i>Zitronensorbet</i>	16
4.6.	<i>Waldbeerensorbet</i>	16
4.7.	<i>Fruchtsorbet (10 % Zucker)</i>	16
4.8.	<i>Fruchtbase mit Glucosesirup</i>	17
5.	<i>Milcheis</i>	17
5.1.	<i>Weißer Grundmasse für Frucht – Sahneeis</i>	18
5.2.	<i>Soße „MARASYATA“</i>	18
5.3.	<i>Himbeersahneeis</i>	19
5.4.	<i>Sahneeis</i>	19
6.	<i>Andere Eissorten</i>	19
6.1.	<i>Erdnusseis</i>	19
6.2.	<i>Waldhonigeis</i>	19
6.3.	<i>Bratapfeleis</i>	20
6.4.	<i>Ananas - Kokos (Pina Colada)</i>	20
6.5.	<i>Buttermilch Zitrone</i>	21





6.6.	<i>Joghurteis</i>	21
6.7.	<i>Grundmix nach Herrn Single</i>	21
6.8.	<i>Schokoeis</i>	22
6.9.	<i>Schoko – Kirch mit Chilli</i>	22
6.10.	<i>Pflaume – Zimteis</i>	22
6.11.	<i>Schokosorbet</i>	23
6.12.	<i>Himberrisorbet</i>	23
6.13.	<i>Champagnersorbet</i>	23
6.14.	<i>Zabajone Sauce</i>	24
6.15.	<i>Infusion (Auszug)</i>	24
6.16.	<i>Ganache</i>	24
6.17.	<i>Vanillecreme</i>	24
6.18.	<i>Kamille-/ Honigeis</i>	25
6.19.	<i>Salbeieis</i>	25
6.20.	<i>Schoko – Minzeis</i>	25
6.21.	<i>Zitronen – Basilikumeis</i>	26
6.22.	<i>Sesam – Honigeis</i>	26
6.23.	<i>Maroneneis mit Johannisbeere</i>	27
6.24.	<i>Saure – Sahneeis</i>	27
6.25.	<i>Frozen Joghurt</i>	27
6.26.	<i>Marzipan – Zimt</i>	28
6.27.	<i>Softeis Nuss</i>	28
6.28.	<i>Grüner Tee – Zitrone</i>	28
6.29.	<i>Weißes Schokoeis</i>	29





6.30. Vollmilch Schokoeis	29
6.31. Fondente Schokoeis	29
6.32. Schokosorbet	30
6.33. Paprikasorbet	30
6.34. Eierliköreis	31
6.35. Eierlikör Soße	31
6.36. Hugoeis	31
6.37. Erdbeereis - 58 % Frucht	32
6.38. Passionsfrucht – Banane	32
6.39. Schokosorbet – Kakao	32
6.40. Schokosorbet – Schokolade	33
6.41. Kiwieis	33
6.42. Mangoeis	33
6.43. Passion Aprikose	34
6.44. Mango – Limetteneis	34
6.45. Reismilch – Pistazieneis	35
6.46. Schoko – Waldfrüchteeis	35
6.47. Kokossorbet	36
6.48. Nussmilch – Haselnusseis	36
6.49. Erdbeere - Basilikum	37
6.50. Maronen mit Ahornsirup	37
6.51. Kirsch – Rote Beete	37
6.52. Goldene Milch	38
6.53. Drachenfrucht – Ananas – Eis	38





6.54. Sharon – Limette - Ingwer	38
6.55. Honey Comp	39
6.56. Schwarzes Sesam-Eis	39
6.57. Sesam-Eis	39
6.58. Sanddorn Variegato	40
Anhänge	41
Fußnoten	50





1. Zucker

1.1. Verhältnis Zucker, Wasser, Trockenmasse

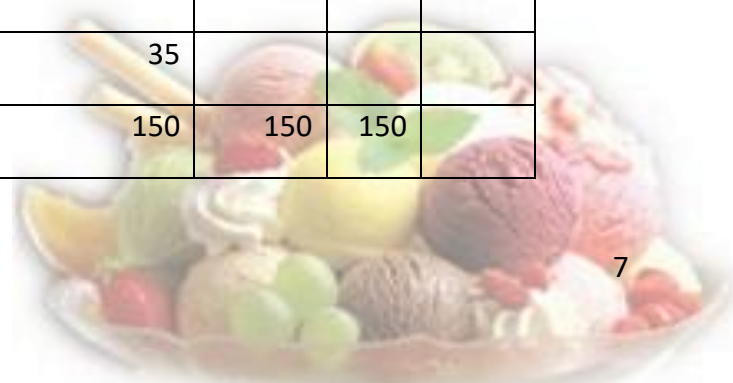
Zutaten	Menge	Zucker	A.TRCK B.	Gesamt Trockenmasse	POD	PAC	Temp °C
Melone	500	35	0	35			
Sacharose		150		150	150	150	
Maltodextrin 18de	200	190		190	30	66	
Dextrose	50	46		46	35	95	
Frucht- stabilisator	3	0	3	3			
Wasser	97	0	0	0			
Total in g	1000	421	3	424	215	311	-13
Total in %	100	42,10%	3%	42,4%	215	311	-13

1.2. Zuckerarten

Zuckerart	Trockensubstanz in %	POD	PAC
Sacharose	100	100	100
Dextrose	92	70	190
Maltodextrin	95	11	25

1.3. Verhältnis Zucker- Eistemperatur

Zutaten	Menge	Zucker	A.TRCK B.	Gesamtrock B.	POD	PAC	Temp
Melone	500	35	0	35			
Sacharose		150		150	150	150	





Maltodex 18de	200	190		190	30	66	
Dextrose	50	46		46	35	95	
Frucht-stabiliza	3	0	3	3			
Wasser	97	0	0	0			
Total in g	1000	421	3	424	215	311	-13
Total in %	100%	42,10%	3%	42,4%	215	311	-13

2. Die Früchte

2.1. Die Unterteilung der Früchte

Sie werden unterteilt in:

- (a) Sauer-Süße Früchte
- (b) Säurehaltige Früchte
- (c) Zuckerhaltige Früchte
- (d) Mehligte Früchte
- (e) Fetthaltige Früchte

2.1.1. Sauer- Süße Früchte

Zu dieser Gruppe gehören die gewöhnlichen Früchte (Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen, Erdbeeren, Himbeeren usw.).

Äpfel reich an Zucker und Fasern (2%), können in modifizierter Atmosphäre in Stickstoff konserviert werden und stehen das ganze Jahr zur Verfügung

Birnen weniger reich an Zucker und daher weniger kalorienreich, aber reicher an Fasern 3%

Pfirsich ist ein typisches Sommerprodukt und auch diese enthalten ungefähr 2% an Fasern

Aprikosen ist auch ein Sommerprodukt und kann getrocknet, gefriergetrocknet und in Form von Sirup verwendet werden

Waldfrüchte Heidelbeere, Himbeere, Brombeere, enthalten eine Menge Zucker und Fasern



2.1.2. Säurehaltige Früchte

Säurehaltige Früchte sind: Zitronen, Orangen, Mandarinen, Pampelmusen, Zitronat Zitrone, Clementinen (ist eine Kreuzung zwischen Orange und Mandarine) und als letztes die Bergamotte, aus der eine wichtige Nahrungsmittel-Essenz gewonnen wird.

2.1.3. Zuckerhaltige Früchte:

Umfasst verschiedene Fruchttypen wie:

Kaki, Bananen, Ananas, Feigen. Diese Früchte werden charakterisiert durch einen höheren Zuckergehalt. Die reife Banane enthält ungefähr 2,5% Stärke und die einer unreifen bis zu 4% Stärke. Eine frische Ananas dagegen enthält ein Enzym, das die Verdauung im menschlichen Körper begünstigt.

2.1.4. Mehligte Früchte

Zu dieser Kategorie gehören:

- Maronen oder Kastanien

Sie haben einen hohen Anteil an Stärke von 34% und Ballaststoffen von 9%.

Sie sind also kalorienreicher als andere frische Früchte.

2.1.5. Fetthaltige Früchte

Unter dieser Kategorie werden alle Früchte eingeordnet, die normalerweise im Trockenzustand verarbeitet werden und einen großen Fettanteil enthalten wie:

Mandeln, Pinienkerne, Haselnüsse, Pistazien, Erdnüsse usw....

2.2. Die Jahreszeit der Früchte

Aprikosen	Mai Juni Juli August
Sauerkirschen	Mai Juni Juli
Ananas	Januar Februar März April Mai Juni Juli August September Oktober November Dezember
Orangen	November Dezember Januar Februar März April
Bananen	Januar Februar März April Mai Juni Juli August September Oktober November Dezember
Erdbeeren	April Mai Juni Juli August





2.3. Früchte und ihre Derivate

Frisch	Gewöhnlich in unseren Laboren verwendet, insbesondere die Früchte der Saison
Tiefgekühlt	Auch im Labor verwendet, besonders wenn wir sie nicht frisch bekommen können
Gefriergetrocknet	Sehr wenig in der Eisherstellung verwendet
Eingemacht	Besonders für das Dekorieren und Verzieren des Eises verwendet

3. Das Fruchteis

3.1. Das Fruchteis mit Wasser (Sorbet)

Das Fruchtsorbet wird charakterisiert durch:

- das komplette Ausbleiben an Milch und Derivate

Im Fruchtsorbet ist nur enthalten:

- Frucht in verschiedenen Formen; Säfte und Fruchtmark

Zucker und Stabilisiermittel

Das Ausbleiben der Milch und Milchfette bewahrt im Fruchtsorbet den frischen und natürlichen Geschmack der Frucht.

Eine weitere Eigenheit der Familie ist, dass die Pasteurisierung der Früchte nicht vorteilhaft und notwendig ist. *1)

Man braucht nur die anderen Zutaten vom Rezept zu pasteurisieren und die Reife bei langsamem Rühren auf einer Temperatur von ungefähr 4° - 5° abzuwarten.

3.2. Säuregehalt der Früchte

Die Zitrone ist die Frucht mit dem höchsten Säuregehalt (PH 2 - 2,5). Das erlaubt uns eine totale Garantie vom hygienischen Standpunkt zu haben (es bilden sich keine Bakterien).

Im Durchschnitt hat die Frucht ein PH min. 2, Zitronensaft bis PH max. 5,3.

3.3. Wesentliche Zutaten vom Fruchteis

- Wasser
- Zucker
- Neutraler Stabilisiermittel
- Früchte und Säfte



Das Wasser ist die hauptsächlichste und wichtigste Zutat vom Sorbet. Je nach Rezept kann die Wassermenge 70% übersteigen.

Die Qualität vom Wasser, mit Rücksicht auf die Proportion, ist für das Herstellen eines guten Eises sehr wichtig.

3.4. Die Feststoffe der Früchte

Die Feststoffe in einem Fruchteis sind vorwiegend die zusätzlichen Zuckersorten. Sie können in unterschiedlicher Art sein:

- Sacharose
- Dextrose
- Glukosesirup
- Glukose dehydriert
- Maltodextrine
- Fruchtzucker (Fructose)

Der restliche Teil an Feststoffen ist der Zucker, den die Früchte enthalten (Fruktose), Faser und Vitamine, einige Pflanzenfette und Stärke.

Der Zucker löst sich mit dem Wasser auf, verzögert das Gefrieren und verhindert die Bildung von großen Eiskristallen (PAC) und bringt Süßigkeit (POD) und Geschmack.

Welche Zucker sind ideal für ein Fruchteis?

Wenn wir die Eigenschaften der Zuckersorten kennen, werden wir keine Schwierigkeiten haben, die Richtige zu wählen.

3.5. Warenkundliche Elemente des Zuckers

	Menge	Zucker	Wasser	POD	PAC
Sacharose	100	100		100	100
Glukosesirup 60 dè	100	80	20	64	118
Glukosesirup 42 dè	100	80	20	50	90
Dehydratisiert	100	95	5	20	40
Glucose 38 dè					
Maltodextrine 18 dè	100	95	5	15	33
Dextrose	100	92	8	70	190





Fructose	100	100	150	190	
Invertzucker	100	70	30	130	190

Die Zuckerarten sind:

- Saccharose
- Dextrose
- Maltodextrine

3.5.1. Saccharose

Die Saccharose ist der am üblichsten und der am leichtesten zu verwendende Zucker (Zucker vom Kaffee).

Saccharose 100% trockener Rückstand

Disaccharide (Glukose + Fruktose)

3.5.2. Dextrose

Die Dextrose erhält man durch die komplette Zerlegung der Zuckermoleküle.

Rückstand: 8% Wasser

Monosaccharid (Glukose) Umwandlung von Maisstärke

Dextrose: 92% trockener

3.5.3. Maltodextrine

Die Maltodextrine bilden sich durch die teilweise Hydrolyse der Maisstärke

Trockener Rückstand: 95%

Wasser: 5%

Polysaccharid





3.6. Warenkunde der gewählten Zucker

Zucker	Trockener Rückstand	POD	PAC
Saccharose	100%	100	100
Dextrose	92%	70	190
Maltodextrine	95%	11	25

3.7. Warenkundliche Elemente der Früchte

	Zucker	Fette A. Feststoffe
Erdbeere	8%	5%
Banane	20%	5%
Himbeere	8%	7%
Zitrone	2,3%	8,2%
Orange	7,8%	5%
Mandarine	17,6%	1%
Pirsich	11%	4%
Ananas	12,5%	2,5%

3.8. Verhältnis Frostschutzzahl (P.A.C.) - Eistemperatur

Temperatur	Frostschutzzahl P. A. C
- 10°	251 – 270
- 11°	271 – 290
- 12°	291 – 310
- 13°	311 – 330
- 14°	331 – 350
- 15°	351 – 370





- 16°	371 – 390
- 17°	391 – 410
- 18°	411 – 430

3.9. Kalkulation einer Rezeptur: Beispiel Meloneneis

	Menge	Wasser	Fett	Süße	F.f.M.t.M	Total Trok. M	Frost- schutz	Eis- Temp C°
				P.O.D.			P.A.C.	
Melone	500	465	0	35	0	35	35	
Sacharose	160	0	0	160	0	160	160	
Dextrose	60	5	0	42	0	55	114	
Maltodextrose	44	2	0	5	0	42	11	
Salz	1	0	0	0	0	1	1	
Fruchtneutrum	4	0	0	0	0	4	0	
Wasser	231	231	0	0	0	0	0	
Total	1000	703	0	242	0	297	321	0
Prozent	100%	70,3	0	24,2	0	29,7	321	-13

3.10. Der durchschnittliche Verlust der Früchte

Unter Berücksichtigung des Verlustanteils der Früchte haben wir die Möglichkeit, eine genaue Kalkulation zu erstellen, um das Fruchteis herzustellen:

Erdbeere	4%
Aprikose	9%
Pfirsich	10%





Orange	29%
Banane	30%

4. Fruchteisrezepturen

4.1. Mangosorbet

Mango Pulp	500g	
Fruchtbase	500g	
Total E		1.000g

4.2. Maracujasorbet

Maracuja Pulp	500g	
Fruchtbase	500g	
Total E		1.000g

4.3. Ananassorbet

Ananas Pulp	400g	
Fruchtbase	460g	
Wasser	90g	
Fruchtpaste	25g	
Zitronensaft	25g	
Total		1.000g

4.4. Mandarinensorbet

Mandarinenensaft	465g	
Fruchtpaste	25g	
Basefrucht	490g	





Zitronensaft	20g	
Total		1.000g

4.5. Zitronensorbet

Zitronensaft	220g	
Fructose	25g	
Wasser	255g	
Fruchtbase	500g	
Total		1.000g

4.6. Waldbeerensorbet

Waldbeerenplup	475g	
Fruchtbase	500g	
Zitronensaft	25g	
Total		1.000g

4.7. Fruchtsorbet (10% Zucker)

Fruchtplup	500g	
10% Zucker		
Wasser	45g	
Basefrucht	430g	
Zitronensaft	25g	
Total		1.000g

4.8. Fruchtbase mit Glucosesirup

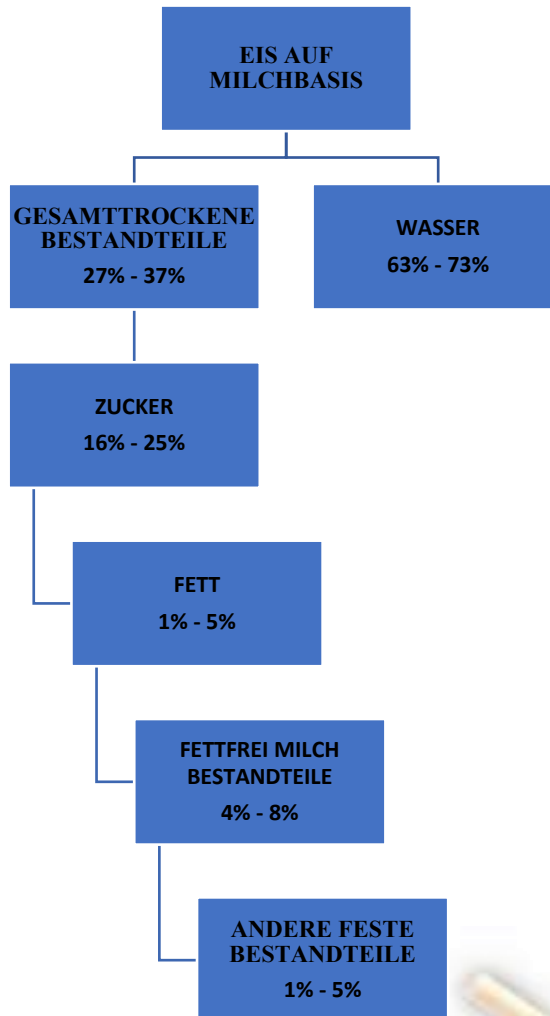
Wasser	468g	
--------	------	--





Glucosesirup 44de	203g	
Sacharose	250g	
Dextrose	70g	
Fruchtneutrum	7g	
Salz	2g	
Total		1000g

5. Milcheis





5.1. Weiße Grundmasse für Frucht-Sahneeis

Frische Milch 3,5%	446g	
Frische Sahne 35%	150g	
Magermilchpulver	80g	
Dextrose	135g	
Saccharose	175g	
Salz	2g	
Neutrum für Cremeeis	12g	
Total		1000g

5.2. Soße "MARASCATA"

Sacharose	123g	
Dextrose	160g	
Maltodextrine	140g	
Brombeeremark	150g	
Mangomark	200g	
Orangensaft	100g	
Zitronensaft	100g	
Pektin	7g	
VodkaGeschmack		
Waldfrüchte	20g	
Total		1000g





5.3. Himbeersahneeis

Himbeerplup 10%	400g	
Weißer Grundmasse	500g	
Wasser	75g	
Zitronensaft	25g	
Total		1000g

5.4. Sahneeis

Weißer Grundmasse	500g	
Frische Sahne	95g	
H- Milch 3,5%	380g	
Invertzucker	25g	
Total		1.000g

6. Andere Eissorten

6.1. Erdnusseis

Mix	4300g	
Erdnusspaste	350g	
Total		4650g

6.2. Waldhonigeis

Mix	4000g	
Milch	1000g	
Sahne	200g	





Honig	500g	
Total		5700g

6.3. Bratapfeleis

Zucker	200g	
Wasser	50g aufk- ochen	
Caramelpaste	200g	
Grüne Apfelpaste	150g	
Marzipan	100g	
Zimt	5g	
Apfel geschält	250g	
Apfelmus	200g	
Mix	4500g	
Paste	320g	
Varigato	120g	
Total		6000g

6.4. Ananas - Kokos (Pina Colada)

Ananaspüree	1500g	
Wasser	2400g	
Zucker	1150g	
Prefecta	120g	
Latte di Cocco	410g	
H-Milch	1000g	





Total		6580g
-------	--	-------

6.5. Buttermilch - Zitrone

Buttermilch	3000g	
Zitronensaft	500g	
Milch	300g	
Zucker	750g	
Dextrose	180g	
Base	300g	
Total		5030g

6.6. Joghurteis

Joghurt	2500g	
Milch	1000g	
Zucker	700g	
Dextrose	225g	
Joghurtpulver	140g	
Base	200g	
Total		4765g

6.7. Grundmix nach Herrn Single

Milch	10500g	
Sahne	1000g	
Zucker	2000g	
Dextrose	200g	
Maltodextrin	50g	





Base	1000g	
Total		14750g

6.8. Schokoeis

H-Milch	500g	
Dextrose	180g	
Kakao	120g	
Kuvertüre	120g	
Grundmix	4000g	
Total		4920g

6.9. Schoko - Kirsch mit Chili

H-Milch	500g	
Dextrose	180g	
Kakao	120g	
Kuvertüre	120g	
Grundmix	4000g	
Chillischoten	12 Stück	
Kirschvarigato	80g	
Total		4920g

6.10. Pflaume-Zimteis

Eingemachte Pflaumen	1 Glas	
Zucker	50g	
Pflaumenmuß	150g	





Zitronensäure	10g	
Zimt	5g	
Grundmix	4000g	
Total		ca.4300g

6.11. Schokosorbet

Zucker	1000g	
Invertzucker	250g	
Kakaopulver	300g	
Wasser	1700g	
Bindemittel	20g	
Total		2370g

6.12. Himbeersorbet

Himbeerpüree	2750g	
Zuckersirup 28°B	2250g	
Total		5000g

6.13. Champagnersorbet

Champagner Rose (trocken)	2000g	
Zuckersirup	200g	
Mineralwasser	750g	
Zitronensaft	50g	
Total		4800g





6.14. Zabajone Sauce

Marsala	2600g	
Zucker	1000g	
Eigelb	750g	
Crempulver	80g	
Gelatine	18g	
Total		4448g

6.15. Infusion (Auszug)

Milch	3000g	
Kräuter	100g	
oder		
Gemüse	500g	
Total		3100g

6.16. Ganache

Sahne	2000g	
Schoko	2250g	
Bailys	200g	
Total		4450g

6.17. Vanillecreme

Milch	3050g	
Zucker	780g	
Eigelb	400g	
Vanillecreme	270g	





Total		4500g
-------	--	-------

6.18. Kamille-/ Honigeis

H-Milch	500 g	
Kamillenblüten	100g	
Zusammen erhitzen und mehrere Stunden stehen lassen		
Honig	100g	
Weißer Grundmasse	5000g	
Alles vermischen		
Total		5700g

6.19. Salbeieis

H-Milch	500g	
Salbeiblätter	100g	
Zusammen erhitzen und mehrere Stunden stehen lassen		
Zucker oder Honig zugeben	100g	
Weißer Grundmasse	5000g	
Alles vermischen frieren		
Total		5700g

6.20. Schoko- / Minzeis

H-Milch	500g	
Dextrose	200g	





Frische Minzblätter	100g	
Zusammen erhitzen		
Kakao	160g	
Zugeben und nochmal erhitzen		
Kuvertüre	160g	
Zugeben und auflösen		
Weißer Grundmasse	4000g	
Zugeben und gut mixen und frieren		
Total		5120g

6.21. Zitronen - Basilikumeis

Rezept Zitroneneis (wie bereits im Rezeptbuch vorhanden):

50 g Basilikumblätter hacken und in die Masse geben, 5 Minuten ziehen lassen und frieren.

6.22. Sesam-Honigeis

Grundmix	3600g	
Sesampaste	10g	
Waldhonig	300g	
H-Milch	1000g	
Total		4910g





6.23. Maroneneis mit Johannisbeere

Grundmix	4500g	
Maronen gekocht fertig Beutel	500g	
Dextrose	150g	
Alles gut mixen, frieren und das Johannisbeergelee bei der Entnahme darüber verteilen		
Total		6150g

6.24. Saure - Sahneeis

H-Milch	1500g	
Zucker	750g	
Dextrose	600g	
Zitronesäure	5g	
Base	150g	
saure Sahne	2500g	
Total		4355g

6.25. Frozen Joghurt

Joghurt	5000g	
Milch	250g	
Zucker	1350g	
Dextrose	105g	
Inulin / Fibre	180g	
Bindemittel	36g	
Total		6911g





6.26. Marzipan - Zimt

Grundmix	4500g	
Marzipan	400g	
Zimt	5g	
Aufkochen		
Wasser	20g	
Total		4925g

6.27. Softeis Nuss

Grundmix	6000g	
Nusspaste	600g	
Dextrose	150g	
Total		6750g

6.28. Grüner Tee - Zitrone

Wasser	3500g	
Tee	50g	
(aufkochen, ziehen lassen, abgießen)		
Zitronensaft	500g	
Zucker	1250g	
Fibre	50g	
Dextrose	100g	
Fruchtbase	160g	
Total		5610g





6.29. Weißes Schokoeis

Milch	1000g	
Weißer Schokolade	1250g	
Grundmix	3000g	
Milch erhitzen, Schoko schmelzen, zu Grundmix, mixen		
Total		5250g

6.30. Vollmilch Schokoeis

Milch	1000g	
Zucker	320g	
Vollmilch Kuvertüre	420g	
Dunkle Kuvertüre	420g	
Grundmix	3000g	
Milch, Zucker erhitzen, Schoko schmelzen, zu Grundmix, mixen		
Total		5160g

6.31. Fondente Schokoeis

Milch	1000g	
Zucker	300g	
Dunkle Kuvertüre	1350g	
Grundmix	3000g	
Milch, Zucker erhitzen, Schoko schmelzen, zu Grundmix, mixen		
Total		5650g





6.32. Schokosorbet

Wasser	3000g	
Kakaopulver	260g	
Zucker	400g	
Fruchtbase 50	280g	
Wasser mit Kakao aufkochen, alles andere gut dazu mixen		
Total		3940g

6.33. Paprikasorbet

Wasser	1820g	
Chillicothe	1 Stk.	
Zucker	600g	
Paprikapüree	1360g	
Dextrose	100g	
Base 50	120g	
Wasser mit zerkl. Schote, Rest dazugeben, gut mixen, 10 min reifen lassen		
Total		Ca.4000g





6.34. Eierliköreis

Grundmix	3750g	
Eierlikörsoße	1250g	
Total		5000g

6.35. Eierlikör Soße

Milch	100g	
Eigelb past.	500g	
Eierlikör	500g	
Zucker	150g	
Maltodextrin	50g	
Milch, Eigelb, Zucker, Malto auf 85°C erhitzen, Eierlikör dazu, sofort verarbeiten		
Total		1300g

6.36. Hugoeis

Limettensaft	250g	
Holunderblüten-sirup	375g	
Sekt (alkoholfrei)	1500g	
Fruchtbase	200g	
Zucker	875g	
Wasser	1800g	
Total		5000g





6.37. Erdbeereis (58% Frucht)

Erdbeeren	2320g	
Zitronensaft	40g	
Wasser	688g	
Zucker	852g	
Base 40	100g	
Total		4000g

6.38. Passionsfrucht - Banane

Passionsfrucht	400g	
Banane	200g	
Zucker	580g	
Base 40	100g	
Wasser	920g	
Total		2200g

6.39. Schokosorbet - Kakao

Wasser	1600g	
Kakao	400g	
Wasser & Kakao auf 90° C erhitzen		
Zucker	600g	
Dextrose	400g	
Fruchtzucker	320g	
Base 40	190g	
Vanille	8g	





Wasser kalt	480g	
Total		3998g

6.40. Schokosorbet - Schokolade

Kuvertüre 70/30	680g	
Wasser	2328g	
Kakao	120g	
Zucker	696g	
Dextrose	42g	
Neutio	16g	
Wasser erhitzen auf 90 °C mit dem Kakao		
Total		3882g

6.41. Kiwieis

Kiwi Frisch	2000g	
Zucker	1080g	
Dextrose	80g	
Trockenglukose 33 DE	40g	
Wasser	996g	
Neutro Frucht	4g	
Total		4200g

6.42. Mangoeis

Mango Püree 120	1500g	
-----------------	-------	--





Glucose 33 DE Trocken	120g	
Dextrose	80g	
Zucker	720g	
Neutro	8g	
Wasser	1572g	
Total		4000g

6.43. Passion Aprikose

Aprikosenüree 10% Zuckerzugabe	1400g	
Passionsfrucht- püree	800g	
Dextrose	380g	
Zucker	320g	
Wasser	1080g	
Neutro	20g	
Total		4000g

6.44. Mango - Limetteneis

Mangopüree	1000g	
Limettensaft	250g	
Wasser	1550g	
Zucker	635g	
Dextrose	66g	
Trockenglucose	33g	





FB Natur	55g	
Total		3589g

6.45. Reismilch - Pistazieneis

Reismilch	2060g	
Reis Öl	112g	
Zucker	350g	
Traubenzucker fl.	80g	
Trealose	44g	
Neutro	12g	
Pistazienpaste	300g	
Total		2958g

6.46. Schoko - Waldfrüchteeis

Wasser	1125g	
Zucker	255g	
Trockenglucose	225g	
FB Natur	50g	
Waldfrüchte Püree	600g	
Schokolade	750g	
Total		3005g





6.47. Kokossorbet

Wasser	576g	
Zucker	125g	
Trockenglucose	45g	
Dextrose	55g	
Magermilchpulver	54g	
Maltitol	126g	
Neutro	12g	
Kokospüree	1800g	
Kokospaste	100g	
Kokoslikör	108g	
Total		3001g

6.48. Nussmilch - Haselnusseis

Nussmilch	2245g	
Reisöl	120g	
Zucker	370g	
Traubenzucker fl.	108g	
Trealose	240g	
Inulin	98g	
Neutro	9g	
Nusspaste	310g	
Total		3500g





6.49. Erdbeer – Basilikum

Erdbeeren	2000g	
Basilikum	20g	
Zucker	933g	
Inulin	40g	
Fruchtbase 50	96g	
Zitronensaft	40g	
Wasser	891g	
Total		4000g

6.50. Maronen mit Ahornsirup

Mix	5000g	
Maronen	500g	
Ahornsirup	125g	
Total		5625g

Mix und Maronen zusammen 15 Minuten aufkochen

6.51. Kisch- Rote Beete

Kirschen	1250g	
Rote Beete	500g	
Zucker	885g	
Inulin	40g	
Fruchtbase 50	96g	
Zitronensaft	40g	
Wasser	1189	
Total		4000g





6.52. Goldene Milch

Kukumapulver	2 EL	
Ingwerpulver	2 EL	
Frisch gem. Pfeffer	½ TL	
Zimt	½ TL	
Kokosöl	1 TL	
Frisch gem. Muskatnuss		
Weißer Mix	5 kg	
Ahornsirpu zum Süßen		

6.53. Drachenfrucht – Ananas – Eis

Drachenfruchtpüree	1000 g	
Ananaspüree	1000 g	
Zucker	960 g	
Dextrose	50 g	
Trockenglukose	100 g	
Fruchtbase Natur	80 g	
Wasser	1810 g	

6.54. Sharon – Limette - Ingwer

Sharonfrucht	2000 g	
Limettensaft	250 g	
Ingwer	100 g	
Dextrose	50 g	





Trockenglukose	100 g	
Fruchtbase Natur	80 g	
Wasser	1660 g	

6.55. Honey Comp

Zucker	400 g	
Honig	60 g	
Glukosesirup 450	100 g	
Wasser	160 g	
Natron	100 g	

→ Alles auf 149°C kochen, Natron zugeben, vermischen, auf Backmatte gießen und erkalten lassen

Honey Comp Eis

Mix frieren	500 g	
Honey Comp in Stücken unterrühren		

6.56. Schwarzes Sesam-Eis

Schwarzer Sesam geröstet	300 g	
Sesamöl	50 g	
Dextrose	60 g	
Mix	5000 g	

6.57. Sesam-Eis

Sesampaste (Tahin)	350 g	
Dextrose	60 g	
Mix	5000 g	





6.58. Sanddorn Variiegato

Sanddornsaft 100 %	800 g	
Zucker	550 g	
Trockenglukose	125 g	
Inulin	40 g	
Xanthan	6 g	





Anhänge

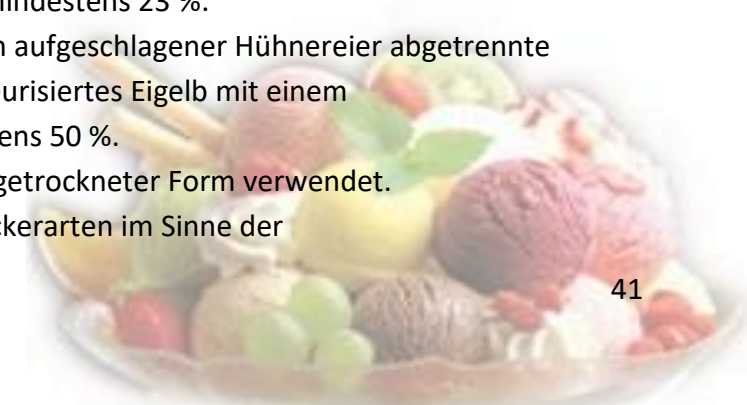
Leitsätze für Speiseeis

Neufassung vom 29.11.2016 (BAAnz AT 19.12.2016 B4, GMBI 2016 S. 1172)

1. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

1.1 Begriffsbestimmungen

- 1.1.1 Speiseeis im Sinne dieser Leitsätze ist eine durch einen Gefrierprozess bei der Herstellung in einen festen oder pastenartigen Zustand gebrachte Zubereitung, die gefroren in den Verkehr gebracht wird und dazu bestimmt ist, in diesem Zustand verzehrt zu werden.
- Speiseeis wird auch in Kombination mit anderen Lebensmitteln, z. B. Fruchtsoßen, Überzügen, Spirituosen und Waffeln in den Verkehr gebracht. Die in diesen Leitsätzen aufgeführten Zusammensetzungen und Beschreibungen beziehen sich ausschließlich auf den Speiseeisanteil. Speiseeis wird sowohl als vorverpacktes Lebensmittel als auch als lose Ware angeboten.
- Im Sinne dieser Leitsätze sind:
- 1.1.2 Milch: Standardisierte Vollmilch, Milch mit natürlichem Fettgehalt. Anstelle von Vollmilch werden auch andere Milchsorten¹⁾ oder Milcherzeugnisse²⁾, auch eingedickt oder getrocknet, in einer Menge verwendet, die an Milchfett und fettfreier Trockenmasse dem Gehalt an Vollmilch entspricht. Milch anderer Tierarten als von Kühen kann unter Kenntlichmachung verwendet werden.
- 1.1.3 Sahne (Rahm): Mit mindestens 10 % Milchfett oder entsprechende Mengen eingedickter oder getrockneter Sahneerzeugnisse.
- 1.1.4 Milchfett: Der Milch entstammendes Fett, z. B. Butterreinfett.
- 1.1.5 Fermentierte Milcherzeugnisse: Mit spezifischen Mikroorganismenkulturen fermentierte Milch, z. B. Sauermilch, Joghurt, Kefir.
- 1.1.6 Pflanzliches Fett: Aus pflanzlichem Ursprung stammendes Speisefett, z. B. Kokosfett.
- 1.1.7 Ei: Vollei ist die aus dem Inhalt frisch aufgeschlagener Hühnereier mittleren Gewichts gewonnene Eimasse oder handelsüblich pasteurisiertes Vollei mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 23 %.
- Eigelb ist das aus dem Inhalt frisch aufgeschlagener Hühnereier abgetrennte Eigelb oder handelsübliches pasteurisiertes Eigelb mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 50 %.
- Vollei und Eigelb werden auch in getrockneter Form verwendet.
- 1.1.8 Zucker: Hierunter werden alle Zuckerarten im Sinne der





Zuckerartenverordnung³⁾ sowie darüber hinaus auch alle sonstigen Mono-, Di- und Oligosaccharide sowie entsprechende Mischungen in ihren handelsüblichen Qualitäten verstanden.

1.1.9 Frucht: Essbarer Anteil von Früchten, auch zerkleinert, Fruchtmark und Fruchtsaft. Diese Erzeugnisse werden auch in eingedickter oder getrockneter Form oder als Bestandteil von Fruchtzubereitungen verwendet.

1.1.10 Gemüse: Essbarer Anteil von Gemüse, auch zerkleinert, Gemüsemark und Gemüsesaft. Diese Erzeugnisse werden auch in eingedickter oder getrockneter Form oder als Bestandteil von Gemüsezubereitungen verwendet.

1.1.11 Aromen: Zur Herstellung von Speiseeis werden Aromen nach Maßgabe der Aromenverordnung⁴⁾ verwendet.

1.1.12 Färbende Lebensmittel: Die Verwendung färbender Lebensmittel einschließlich der Auszüge aus Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft ist üblich.

1.2 **Herstellung**

Speiseeis wird insbesondere hergestellt unter Verwendung von Milch, Milcherzeugnissen, Sahne, Ei, Zucker, Honig, Trinkwasser, Früchten, Butter, Butterreinfett, pflanzlichen Fetten, Aromen und/oder färbenden Lebensmitteln. Abhängig von der jeweiligen Speiseeissorte und dem Geschmack werden auch andere Zutaten verwendet.

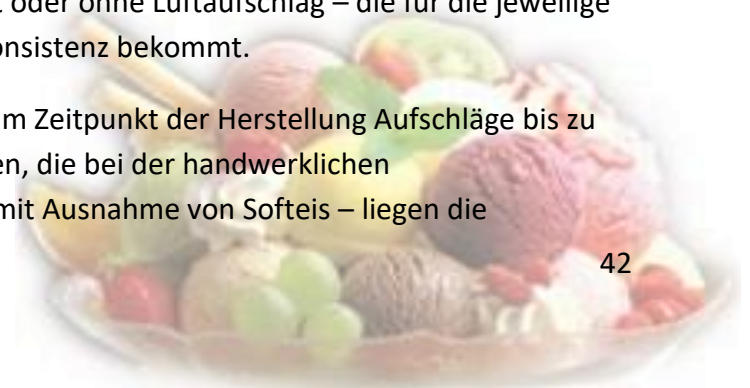
Neben der Rezeptur und der Auswahl der Zutaten hat die Herstellungstechnologie einen entscheidenden Einfluss auf die sensorischen Eigenschaften von Speiseeis.

Die Grundzutaten oder individuelle Vormischungen werden miteinander vermischt und erwärmt, um eine Bindung zu erreichen. Dieser Mix wird pasteurisiert und homogenisiert. Je nach Art der Herstellung wird auf Erwärmen, Pasteurisieren und Homogenisieren verzichtet. Bei der Verarbeitung von Rohmilch oder Rohei findet eine Pasteurisation statt.

Bei einigen Eissorten folgt eine Reifephase, um Geschmack und Textur zu optimieren.

Das nachfolgende Freezen ist der eigentliche Prozessschritt, bei dem der flüssige Eismix unter Kälteeinwirkung – mit oder ohne Luftaufschlag – die für die jeweilige Speiseeissorte typische cremige Konsistenz bekommt.

Bei vorverpackter Ware werden zum Zeitpunkt der Herstellung Aufschläge bis zu 150 % vorgenommen. Bei Verfahren, die bei der handwerklichen Speiseeisproduktion üblich sind – mit Ausnahme von Softeis – liegen die





Aufschläge in der Regel nicht über 40 %. Die Höhe des Aufschlags lässt sich aus dem Vergleich des Gewichts mit dem Volumen des Speiseeises ableiten.

Im Anschluss erfolgt ggf. die Zugabe weiterer Zutaten (z. B. Nüsse, Fruchtstücke, Soßen). Anschließend wird je nach Angebotsart geformt und abgefüllt (z. B. in Waffeln, als Sandwich-, Riegel- oder Stieleis sowie in Becher oder Schalen).

Abschließend wird das Speiseeis gefroren und ggf. verpackt. Lagerung und Transport erfolgen unter Einhaltung der Kühlkette/Tiefkühlkette.

Softeis ist Speiseeis, bei dem der Eismix in der Softeismaschine mit Luft aufgeschlagen und bis zum Erreichen eines pastenförmigen Zustandes gekühlt wird. Die Abgabe an den Endverbraucher erfolgt direkt aus der Softeismaschine. Sofern Softeis aus der Softeismaschine abgefüllt und anschließend gefroren gelagert wird, erfolgt die Abgabe mit einer beschreibenden Bezeichnung.

Eis mit einer pastenförmigen Textur wird im gastronomischen Bereich unter anderem durch Einsatz von Dispensertechnologie hergestellt.

1.3 **Beschaffenheitsmerkmale**

Speiseeis wird nach den Grundsätzen der guten Herstellungspraxis gefertigt und entspricht den hygienischen Anforderungen.

Je nach Eissorte weist das Produkt einen charakteristischen Schmelz und eine cremige Konsistenz auf. Die angegebene Geschmacksrichtung ist deutlich wahrnehmbar.

Kochgeschmack, der durch unsachgemäße Pasteurisation entstanden ist, ist bei milchhaltigen Eissorten nicht üblich.

Auskristallisiertes Wasser, sandiges Mundgefühl oder eine klebrig-leimige Textur, die insbesondere durch unsachgemäße Lagerung auftreten können, entsprechen nicht der üblichen Beschaffenheit.

1.4 **Bezeichnung und Aufmachung**

Speiseeis, das den Begriffsbestimmungen dieses Leitsatzes entspricht, kann unter der Bezeichnung Eis – in Verbindung mit beschreibenden Bezeichnungen hinsichtlich

Geschmack gebender oder anderer charakteristischer Zutaten – in den Verkehr gebracht werden. Dies gilt nicht für Wassereis und Sorbet.



Wird durch die Bezeichnung, die Aufmachung oder die bildliche Darstellung eine Zutat hervorgehoben, so ist diese in Charakter gebender Menge enthalten. Wird eine Geschmack gebende Zutat hervorgehoben, so ist diese auch sensorisch deutlich wahrnehmbar.

Werden Zutaten bildlich dargestellt, steht dies nicht im Widerspruch zur Zusammensetzung oder zur sensorischen Beschaffenheit des Erzeugnisses.

Naturgetreue Abbildungen einer Frucht werden nur dann verwendet, wenn die jeweilige Frucht (Nummer 1.1.9) enthalten ist. Dies gilt entsprechend für Gemüse, Gewürze und Kräuter.

Werden zur Erzielung einer Geschmacksrichtung ausschließlich Aromen eingesetzt, dann wird dies in Verbindung mit der Bezeichnung durch eine deutlich erkennbare Angabe wie „mit ...-Geschmack“ oder „mit ...-Aroma“ kenntlich gemacht.

Für Eis, das nach Gewürzpflanzen benannt ist, gilt dies nicht, sofern ausschließlich Aromen nach Artikel 16 Absatz 4 Verordnung (EG) 1334/2008 verwendet werden, die aus den in der Bezeichnung benannten Gewürzpflanzen (z. B. Vanille, Zimt) stammen.

2. **Besondere Beurteilungsmerkmale**

2.1 **Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale für nach ihrer Fettquelle eingordnete Speiseeissorten**

2.1.1 **Ausschließlich mit Milchfett hergestellte Speiseeissorten**

Bei der Herstellung der hier beschriebenen Speiseeissorten werden ausschließlich der Milch entstammendes Fett und/oder Eiweiß verwendet. Hierbei bleiben natürlicherweise in Geschmack gebenden Zutaten vorhandenes Fett und Eiweiß unberücksichtigt.

Geschmack gebende Zutaten wie Früchte, Gemüse, Kräuter, Nüsse oder Gewürze ergänzen jeweils die Bezeichnung.

2.1.1.1 *Kremeis, Cremeeis*

Kremeis, Cremeeis enthält mindestens 50 % Milch und auf einen Liter Milch mindestens 270 g Vollei oder 90 g Eigelb. Es enthält kein zusätzliches Wasser.

2.1.1.2 *Rahmeis, Sahneeis*

Rahmeis, Sahneis enthält mindestens 18 % Milchfett aus der bei der Herstellung verwendeten Sahne (Rahm).

2.1.1.3 *Milcheis*

Milcheis enthält mindestens 70 % Milch.





2.1.1.4 Eiskrem, Eiscreme

Eiskrem, Eiscreme enthält mindestens 10 % der Milch entstammendes Fett.

2.1.1.5 Fruchteiskrem, Fruchteiscreme

Fruchteiskrem, Fruchteiscreme enthält mindestens 8 % der Milch entstammendes Fett und einen deutlich wahrnehmbaren Fruchtgeschmack aus der Frucht/den Früchten.

2.1.1.6 „...-Eis“ aus Milch und/oder Milcherzeugnissen

Diese Erzeugnisse werden unter Verwendung von Milch und/oder Milcherzeugnissen hergestellt, die fettfreie Milchtrockenmasse beträgt mindestens 6,5 %. Die namengebende Milchzutat überwiegt oder ist geschmacklich deutlich wahrnehmbar (z. B. *Quarkeis, Buttermilcheis, Joghurteis, Kefireis, Mascarponeeis*).

Der Anteil an fermentierten Milchprodukten beträgt mehr als 35 %.

2.1.1.7 Parfait, Halbgefrorenes

Parfait, Halbgefrorenes ist ein Eis aus Sahne und Ei, bei dem Sahne und Ei getrennt aufgeschlagen, anschließend mit den weiteren Zutaten vermischt und gefroren werden. Die feine kristalline Textur ist typisch.

2.1.2 Mit pflanzlichem Fett hergestellte Speiseeissorten

Bei Verwendung pflanzlicher Fette wird das Speiseeis als Eis bezeichnet.

Auch für diese Speiseeissorten werden in der Regel Milch und Milcherzeugnisse verwendet. Der Einsatz von Milchlaktose ist möglich.

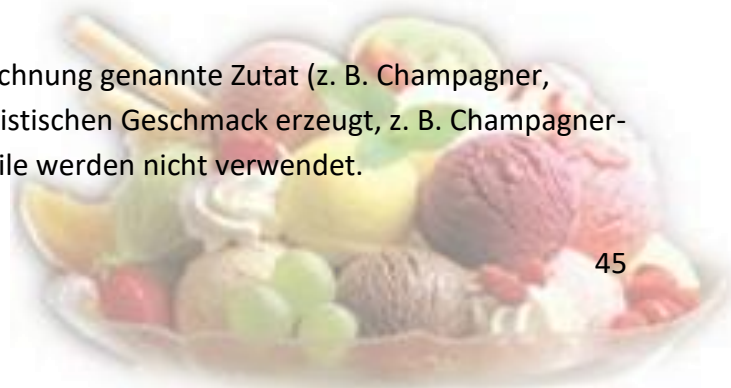
Die Bezeichnung wird durch die Angabe Geschmack gebender oder anderer charakteristischer Zutaten unter Berücksichtigung der Beurteilungsmerkmale in Nummer 2.2 ergänzt.

2.1.3 Speiseeissorten ohne zugesetztes Fett

Bei der Herstellung der hier beschriebenen Speiseeissorten wird kein Fett zugesetzt. Hierbei bleibt natürlicherweise in Geschmack gebenden Zutaten vorhandenes Fett unberücksichtigt.

2.1.3.1 Sorbet

„...-Sorbet“ enthält die in der Bezeichnung genannte Zutat (z. B. Champagner, Basilikum), die den dafür charakteristischen Geschmack erzeugt, z. B. Champagner-Sorbet. Milch oder Milchbestandteile werden nicht verwendet.





In *Frucht-Sorbet* beträgt der Anteil an Frucht mindestens 25 %. Die Geschmackgebende Frucht kann in der Bezeichnung das Wort „Frucht“ ersetzen, z. B. *Himbeer-Sorbet*, *Cassis-Sorbet*.

Bei Sorbets aus Zitrusfrüchten oder anderen sauren Früchten mit einem titrierbaren Säuregehalt im Saft von mindestens 2,5 %, berechnet als Zitronensäure, oder aus Fruchtarten mit einem besonders intensiven Geschmack und/oder einer dichten Konsistenz, wie z. B. Mango, Passionsfrucht, Guave, beträgt der Anteil an Frucht mindestens 15 %.

In *Gemüse-Sorbet* beträgt der Anteil an Gemüse in der Regel mindestens 25 %. Das Geschmack gebende Gemüse kann in der Bezeichnung das Wort „Gemüse“ ersetzen,

z. B. *Gurken-Sorbet*.

Bei Gemüsesorten mit einem besonders intensiven Geschmack und/oder einer dichten Konsistenz, wie z. B. Sellerie, grüner/roter Paprika, Kohlrübe, Kürbis, beträgt der Anteil an Gemüse mindestens 10 %.

2.1.3.2 ...fruchteis

Die Beschreibung von „...fruchteis“ findet sich in Nummer 2.2.1.2.

2.1.3.3 Wassereis

Wassereis enthält hauptsächlich Wasser, Zucker sowie Geschmack gebende und färbende Zutaten.

2.2 **Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte Speiseeissorten und für bestimmte Geschmacksrichtungen**

2.2.1 Speiseeis mit Frucht/Gemüse und Speiseeis mit Frucht-/Gemüsegeschmack
Eis, das Frucht/Gemüse enthält, wird unter verschiedenen Bezeichnungen in den Verkehr gebracht. Die Bezeichnung hängt von der Rezeptur ab.

Folgende Bezeichnungen werden am Beispiel der Frucht Erdbeere aufgeführt. Sie sind auch für andere Früchte, wie zum Beispiel Apfel, Birne, Himbeere, Kirsche, Mandarine, Maracuja, Cassis, usw. üblich. Auf Ausnahmen davon wird hingewiesen.

2.2.1.1 *Erdbeereis* enthält mindestens 20 % Frucht (Erdbeere).





Bei ausschließlicher Verwendung von Milchfett und bei entsprechendem Mindestmilchfettgehalt kann die jeweilige, in Nummer 2.1.1 genannte Speiseeissorte, ergänzt werden, z. B. *Erdbeercremeeis*, *Erdbeerrahmeis*, *Erdbeermilcheis* oder *Erdbeereiskrem*.

In der handwerklichen Produktion wird vorwiegend nur Milchfett eingesetzt.

- 2.2.1.2 *Erdbeerfruchteis* enthält mindestens 20 % Frucht (Erdbeere). Es wird ohne Fettzusatz hergestellt. Der Wortteil „-frucht-“ betont die im Vordergrund stehende Fruchtigkeit.
- 2.2.1.3 *Eis mit Erdbeere* enthält eine sensorisch wahrnehmbare Menge an Frucht (Erdbeere), mindestens aber 10 %. Es kann mit oder ohne Fett hergestellt werden.
- 2.2.1.4 *Eis mit Erdbeergeschmack* erhält seinen Geschmack ausschließlich oder überwiegend durch die Zugabe von Aromen. Bestandteile aus der Frucht (Erdbeere) müssen nicht enthalten sein. Es kann mit oder ohne Fett hergestellt werden.

Bei ausschließlicher Verwendung von Milchfett und bei entsprechendem Mindestmilchfettgehalt kann die jeweilige, in Nummer 2.1.1 genannte Speiseeissorte, ergänzt werden, z. B. *Cremeeis mit Erdbeergeschmack*, *Rahmeis mit Erdbeergeschmack*, *Milcheis mit Erdbeergeschmack* oder *Eiskrem mit Erdbeergeschmack*.

Bei Produkten gemäß Nummer 2.2.1 mit Zitrusfrüchten oder anderen sauren Früchten mit einem titrierbaren Säuregehalt im Saft von mindestens 2,5 %, berechnet als Zitronensäure, oder aus Fruchtarten mit einem besonders intensiven Geschmack und/oder einer dichten Konsistenz, wie z. B. Mango, Passionsfrucht, Guave, halbiert sich jeweils der Mindestanteil an Frucht.

Bei Produkten mit Gemüse gelten die Nummern 2.2.1.1 bis 2.2.1.4 entsprechend.

Bei Gemüsesorten mit einem besonders intensiven Geschmack und/oder einer dichten Konsistenz, wie z. B. Sellerie, grüner/roter Paprika, Kohlrübe, Kürbis, halbiert sich jeweils der Mindestanteil an Gemüse.

- 2.2.2 Speiseeis mit Vanille und Speiseeis mit Vanillegeschmack

- 2.2.2.1 *Vanilleeis* erhält den Vanillegeschmack ausschließlich durch gemahlene Vanilleschoten, Vanilleextrakt und/oder natürliches Vanillearoma. Der





Vanille- Geschmack ist deutlich wahrnehmbar.

Vanilleeis wird unter Verwendung von Milchfett und/oder mit pflanzlichen Fetten hergestellt. In der handwerklichen Produktion wird vorwiegend nur Milchfett eingesetzt.

Bei ausschließlicher Verwendung von Milchfett und bei entsprechendem Mindestmilchfettgehalt kann die jeweilige, in Nummer 2.1.1 genannte Speiseeissorte, ergänzt werden, z. B. *Vanillecremeeis, Vanillerahmeis, Vanillemilcheis* oder *Vanilleeiskrem*.

Wird „Vanille“ ausgelobt und/oder eine Vanillefrucht oder Vanilleblüte abgebildet, werden ausschließlich gemahlene Vanilleschoten, Vanilleextrakt und/oder natürliches Vanillearoma eingesetzt.

Wird auf eine bestimmte geografische Herkunft der Vanille hingewiesen, wie z. B. bei Bourbon-Vanille, so stammt die Vanille vollständig daher.

2.2.2.2 *Eis mit Vanillegeschmack* erhält seinen Geschmack ausschließlich oder überwiegend durch die Zugabe von Aromen. Bestandteile aus der Vanille müssen nicht enthalten sein. Vanilleschoten und/oder Vanilleblüten werden nicht abgebildet.

Bei ausschließlicher Verwendung von Milchfett und bei entsprechendem Mindestmilchfettgehalt kann die jeweilige, in Nummer 2.1.1 genannte Speiseeissorte, ergänzt werden, z. B. *Cremeeis mit Vanillegeschmack, Rahmeis mit Vanillegeschmack, Milcheis mit Vanillegeschmack* oder *Eiskrem mit Vanillegeschmack*.

2.2.3 Speiseeis mit Kakao und/oder Schokolade

2.2.3.1 *Schokoladeneis, Schokoeis* wird hergestellt, indem für den Schokoladengeschmack Kakao/Kakaopulver – auch stark entölt -, Kakaobutter, Kakaomasse und/oder Schokolade zu einem Eismix vermengt werden. Es gelten die Begriffsbestimmungen der Kakao-Verordnung⁵⁾. Der Schokoladengeschmack ist deutlich wahrnehmbar.

Zusätzlich kann zur Eismasse Schokolade – auch in Form von Stückchen, Raspeln, Flocken oder Streuseln – zugesetzt werden. Wird statt Schokolade kakaohaltige Fettglasur eingesetzt, so erfolgt eine entsprechende Kenntlichmachung.

Wird die Verwendung von Schokolade ausgelobt oder Schokolade abgebildet, wird Schokolade eingesetzt.



Schokoladeneis/Schokoeis wird unter Verwendung von Milchfett und/oder mit pflanzlichen Fetten hergestellt. In der handwerklichen Produktion wird vorwiegend nur Milchfett eingesetzt.

Bei ausschließlicher Verwendung von Milchfett und bei entsprechendem Mindestmilchfettgehalt kann die jeweilige, in Nummer 2.1.1 genannte Speiseeissorte, ergänzt werden, z. B. *Schokoladencremeeis*, *Schokoladenrahmeis*, *Schokoladenmilcheis* oder *Schokoladeneiskrem*.

Die der Schokolade entstammende Kakaobutter bleibt jeweils unberücksichtigt.

2.2.4 Speiseeis mit Nüssen und Speiseeis mit Nussgeschmack

2.2.4.1 *Nusseis* enthält Nussfrüchte im botanischen Sinne, wie Hasel- und Macadamianüsse, aber auch Kerne von Schalen- und Steinfrüchten, wie Kokosnuss, Pekannuss oder Mandeln, ausgenommen Pistazien. Üblich ist es, die Nüsse und Kerne vor der Verwendung zu rösten und sie dann in gemahlener oder gehackter Form unter die Eismasse zu rühren. Der Nuss-/Kernanteil beträgt mindestens 5 %. Der Nuss-/Kerngeschmack ist deutlich wahrnehmbar.

Die verwendeten Nuss-/Kernarten können in der Bezeichnung das Wort „Nuss“ ersetzen, z. B. Haselnusseis, Walnusseis. Wird mehr als eine Nuss-/Kernart eingesetzt, so geht dies aus der Bezeichnung hervor, sofern nicht die Bezeichnung *Nusseis* gewählt wird.

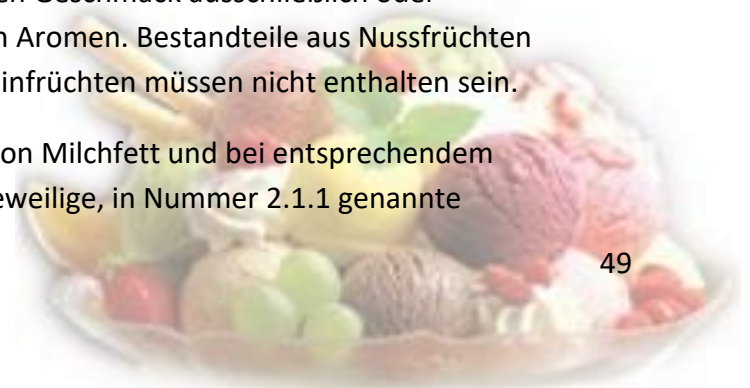
Abbildungen von Nüssen und Kernen sind möglich und stehen nicht im Widerspruch zur Zusammensetzung.

Nusseis wird unter Verwendung von Milchfett und/oder mit pflanzlichen Fetten hergestellt. In der handwerklichen Produktion wird vorwiegend nur Milchfett eingesetzt.

Bei ausschließlicher Verwendung von Milchfett und bei entsprechendem Mindestmilchfettgehalt kann die jeweilige, in Nummer 2.1.1 genannte Speiseeissorte, ergänzt werden, z. B. *Nusscremeeis*, *Nussrahmeis*, *Nussmilcheis* oder *Nusseiskrem*.

2.2.4.2 *Eis mit Nussgeschmack* erhält seinen Geschmack ausschließlich oder überwiegend durch die Zugabe von Aromen. Bestandteile aus Nussfrüchten oder Kernen von Schalen- oder Steinfrüchten müssen nicht enthalten sein.

Bei ausschließlicher Verwendung von Milchfett und bei entsprechendem Mindestmilchfettgehalt kann die jeweilige, in Nummer 2.1.1 genannte





Speiseeissorte ergänzt werden, z. B. *Cremeeis mit Nussgeschmack, Rahmeis mit Nussgeschmack, Milcheis mit Nussgeschmack* oder *Eiskrem mit Nussgeschmack*.

2.2.5 Sonstige Speiseeissorten

2.2.5.1 *Stracciatellaeis* ist ein weißes bis cremefarbenes Eis, das mit Schokoladenstückchen⁵⁾ durchsetzt ist. Die charakteristischen Schokoladenstückchen sind sensorisch deutlich wahrnehmbar. Die Verwendung von kakaohaltiger Fettglasur ist unter entsprechender Kenntlichmachung üblich.

Stracciatellaeis wird unter Verwendung von Milchfett und/oder mit pflanzlichen Fetten hergestellt. In der handwerklichen Produktion wird vorwiegend nur Milchfett eingesetzt.

Bei ausschließlicher Verwendung von Milchfett und bei entsprechendem Mindestmilchfettgehalt kann die jeweilige, in Nummer 2.1.1 genannte Speiseeissorte, ergänzt werden, z. B. *Stracciatellacremeis, Stracciatellarahmeis, Stracciatellamilcheis* oder *Stracciatellaeiskrem*.

2.2.5.2 *Fürst Pückler Eis* ist eine traditionelle Eiskombination aus zu gleichen Teilen geschichtetem Speiseeis der Geschmacksrichtungen Schokolade, Erdbeere, Vanille. Die einzelnen Geschmacksrichtungen sind sensorisch deutlich wahrnehmbar.

Fürst Pückler Eis wird ausschließlich mit Milchfett hergestellt. Bei entsprechendem Mindestmilchfettgehalt kann die jeweilige, in Nummer 2.1.1 genannte Speiseeissorte, ergänzt werden, z. B. *Fürst Pückler Cremeis, Fürst Pückler Rahmeis, Fürst Pückler Milcheis* oder *Fürst Pückler Eiskrem*.

2.2.5.3 *Eis nach Art Fürst Pückler* ist Eine zu gleichen Teilen geschichtete Kombination aus Eissorten der Geschmacksrichtungen Schokolade, Erdbeere, Vanille unter Verwendung pflanzlicher Fette.

Fußnoten:

1): Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 Anhang VII Teil IV in der geltenden Fassung.

2): § 2 Absatz 1 Nummer 2 des Milch- und Margarinegesetzes in der geltenden Fassung.

3): Zuckerartenverordnung in der geltenden Fassung.

4): Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 in der geltenden Fassung.

5): Verordnung über Kakao- und Schokoladenerzeugnisse in der geltenden Fassung.

