

Blaubeer-Softeis: Ohne Eismaschine, sofort cremig, direkt aus dem Mixer



An heißen Sommertagen ist dieses cremige Blaubeer-Softeis genau das Richtige: fruchtig, erfrischend und in wenigen Minuten fertig. Ihr braucht keine Eismaschine, sondern nur gefrorene Blaubeeren, griechischen Joghurt, etwas Honig, Milch und Vanille. Der Trick: Die gefrorenen Beeren kühlen die Masse direkt im Mixer herunter und sorgen sofort für eine cremige Softeis-Konsistenz. So entsteht ein schnelles Dessert, das Ihr direkt genießen könnt.

..... Blaubeer-Softeis – ohne Eismaschine, cremig ca. 2 Portionen

Zutaten Blaubeer-Softeis

140 g	Blaubeeren, tiefgefroren
125 g	griechischer Joghurt, 10 % Fett
1,5 EL	Honig
1-2 EL	Milch
1 TL	Vanilleextrakt oder Vanillearoma

Zusätzliche Tipps:

- Der Joghurt sollte direkt aus dem Kühlschrank kommen. Der hohe Fettanteil macht das Softeis cremiger und weniger eisig.
- Kälte dämpft die Süßwahrnehmung. Deshalb schmeckt die Masse im gefrorenen Zustand weniger süß als bei Zimmertemperatur. Honig hilft außerdem dabei, die Konsistenz etwas weicher zu machen.
- Vanille rundet den Geschmack ab und lässt das Softeis „dessertiger“ schmecken.
- Vanillearoma oder Vanilleextrakt bekommt Ihr im Supermarkt, Discounter oder in Drogerien.
- Ihr braucht einen starken Mixer, Smoothie-Maker oder eine Küchenmaschine mit Messeraufsatz, einen Löffel oder Teigschaber. Optional: eine gekühlte Schüssel zum Servieren. Ein normaler Stabmixer kann funktionieren, ist aber schwieriger, weil gefrorene Beeren sehr hart sind. Eine Küchenmaschine mit Messeraufsatz ist oft sogar besser geeignet als ein Standmixer, weil sie dicke Massen leichter verarbeitet.

Zubereitung: Leckerer Blaubeer-Softis

1. Die Blaubeeren direkt aus dem Gefrierfach nehmen. Sie sollten nicht antauen. Je härter sie sind, desto besser wird die Softis-Konsistenz. Falls die Beeren zu großen Klumpen zusammengefroren sind, kurz mit der Hand oder einem Löffel auseinanderbrechen.
2. Gebt die Zutaten am besten in dieser Reihenfolge in den Mixer: griechischer Joghurt, Honig, Vanilleextrakt, gefrorene Blaubeeren und zuletzt 1 Esslöffel Milch. So kann der Mixer die Masse besser greifen, weil die flüssigeren Zutaten unten liegen.
3. Jetzt alles auf hoher Stufe mixen. Zwischendurch den Mixer stoppen und die Masse mit einem Löffel oder Teigschaber nach unten schieben. **Wichtig:** Nicht zu lange mixen. Durch langes Mixen wird die Masse wärmer und dadurch flüssiger. Ideal ist: kurz mixen, stoppen, runterschieben, nochmal kurz mixen. Nach etwa 30–90 Sekunden sollte die Masse cremig, dick und löffelbar sein.
4. Die perfekte Konsistenz ist ähnlich wie Softis: cremig, kalt, dick und leicht glänzend. Falls die Masse zu fest ist, gebt noch 1 Teelöffel Milch dazu, nicht direkt einen ganzen Esslöffel. Falls sie zu flüssig ist, gebt ein paar zusätzliche gefrorene Blaubeeren dazu und mixt nur kurz nach.
5. Das Blaubeer-Softis direkt in eine Schale geben und sofort essen. Es ist nicht dafür gedacht, lange herzustellen. Besonders schön wird es, wenn Ihr es mit einem Löffel spiralförmig in die Schale setzt und mit ein paar Toppings dekoriert.

Die besten Tipps für eine perfekte Cremigkeit

- Die Blaubeeren müssen wirklich gefroren sein. Das ist der wichtigste Punkt. Wenn die Beeren weich sind, wird daraus eher ein Joghurt-Smoothie.
- Nehmt unbedingt Joghurt mit ausreichend Fett, zum Beispiel griechischen Joghurt mit 10 % Fett. Magerjoghurt funktioniert zwar, wird aber deutlich eisiger und weniger cremig.
- Verwendet Milch nur sehr sparsam, denn Milch ist nur dazu da, damit der Mixer anspringt. Zu viel Milch macht die Masse dünn. Gebt Milch am besten immer nur teelöffelweise nach.
- Nicht zu lange mixen, denn der Mixer erzeugt Wärme. Je länger Ihr mixt, desto schneller schmilzt das Softis.
- Die Schüssel kühlt Ihr am besten vor. Ein kleiner Profi-Trick: Stellt die Servierschale 5–10 Minuten ins Gefrierfach. Dadurch bleibt das Softis beim Servieren länger fest.

So könnt Ihr den Geschmack anpassen

- Wenn es süßer sein soll, gebt einfach noch etwas Honig dazu. Am besten erst probieren und dann in kleinen Mengen nachsüßen. Alternativen zu Honig: Ahornsirup, Agavendicksaft, Puderzucker, normaler Zucker (wobei dieser sich schlechter auflöst) oder Dattelsirup. Tipp: Puderzucker funktioniert besonders gut, weil er sich schnell verteilt.
- Wenn Euer Eis etwas frischer schmecken soll, gebt ein paar Tropfen Zitronensaft, etwas Zitronenabrieb oder eine kleine Prise Salz dazu. Eine Prise Salz klingt ungewöhnlich, macht den Geschmack aber runder und hebt die Süße.
- Wenn Euer Eis intensiver nach Blaubeere schmecken soll, nehmt etwas weniger Joghurt oder gebt mehr gefrorene Blaubeeren dazu. Zum Beispiel: 160 g Blaubeeren und 100–110 g Joghurt. Dann wird es fruchtiger und etwas fester.
- Wollt Ihr Euer Eis etwas proteinreicher, dann verwendet Skyr oder griechischen Joghurt mit viel Eiweiß. Dann wird es etwas fester und säuerlicher. Für mehr Cremigkeit trotzdem etwas Fett ergänzen, zum Beispiel mit einem kleinen Löffel Sahne oder Nussmus.
- Für einen typischen Cheesecake-Style gebt Ihr zusätzlich 1 Esslöffel Frischkäse dazu. Das macht das Softeis cremig und leicht cheesecake-artig.

Hier sind noch einige Topping-Ideen:

- Frische Blaubeeren
- Gehackte Pistazien
- Mandelblättchen
- Weiße Schokolade
- Zerbröselte Kekse
- Granola
- Kokosraspeln
- Minze
- Ein kleiner Honig-Drizzle, also spiralförmig aufgeträufelter flüssiger Honig

Für eine schöne Optik gebt Ihr erst das Softeis in die Schale und danach ein paar Blaubeeren und etwas Honig darüber.

FAQ: Häufige Fragen zum Blaubeer-Softeis

1. Kann ich das Blaubeer-Softeis auch ohne Eismaschine machen?

Ja. Dieses Rezept ist speziell für die Zubereitung ohne Eismaschine gedacht. Die gefrorenen Blaubeeren sorgen direkt im Mixer für die kalte, cremige Softeis-Konsistenz.

2. Warum müssen die Blaubeeren gefroren sein?

Die gefrorenen Blaubeeren sind die Kältequelle des Rezepts. Nur wenn sie wirklich hart gefroren sind, wird die Masse dick und cremig statt flüssig.

3. Kann ich statt griechischem Joghurt normalen Joghurt verwenden?

Ja, aber das Softeis wird weniger cremig. Griechischer Joghurt mit 10 % Fett sorgt für die beste Konsistenz.

4. Was kann ich statt Honig verwenden?

Du kannst Ahornsirup, Agavendicksaft, Puderzucker oder Dattelsirup verwenden. Flüssige Süßungsmittel machen das Softeis meist etwas weicher.

5. Wo bekomme ich Vanillearoma?

Vanillearoma findest du im Supermarkt, Discounter oder in Drogerien wie dm, Rossmann und Müller. Es steht meistens im Backregal bei Backpulver, Vanillezucker und Dekorstreuseln.

6. Kann ich das Softeis einfrieren?

Ja, aber es schmeckt direkt nach dem Mixen am besten. Nach dem Einfrieren wird es härter und sollte vor dem Essen 10–20 Minuten antauen.

7. Was mache ich, wenn das Softeis zu flüssig wird?

Gib mehr gefrorene Blaubeeren dazu und mixe nur kurz nach. Verwende beim nächsten Mal weniger Milch und achte darauf, dass alle Zutaten gut gekühlt sind.