



**MÜLLER** Gastro GmbH

**99734 Nordhausen**

**Tel.: 03631 60570**

*... ganz in Ihrer Nähe*

# **Kleine Eisfibel 2020**

---

Lose Sammlung von Rezepturen und Informationen

**Dozenten:**

**Herr Single, Fa. Eiswelt Single**

**Herr Müller, Fa. Müller Gastro GmbH**

Dieses Konzept wird jährlich fortgeschrieben und um neue Eisrezepturen erweitert.

## Inhaltsverzeichnis

1. Zucker	6
1.1 Verhältnis Zucker, Wasser, Trockenmasse.....	6
1.2 Zuckerarten.....	6
1.3 Verhältnis Zucker- Eistemperatur.....	6
2. Die Früchte .....	7
2.1 Die Unterteilung der Früchte .....	7
2.1.1 Sauer- Süße Früchte .....	7
2.1.2 Säurehaltige Früchte .....	7
2.1.3 Zuckerhaltige Früchte:.....	7
2.1.4. Mehlige Früchte.....	8
2.1.5 Fetthaltige Früchte.....	8
2.2 Die Jahreszeit der Früchte .....	8
2.3 Früchte und ihre Derivate.....	8
3. Das Fruchteis .....	9
3.1 Das Fruchteis mit Wasser (Sorbet) .....	9
3.2 Säuregehalt der Früchte .....	9
3.3 Wesentliche Zutaten vom Fruchteis.....	9
3.4 Die Feststoffe der Früchte.....	9
3.5 Warenkundliche Elemente des Zuckers.....	10
3.5.1 Sacharose .....	10
3.5.2 Dextrose .....	10
3.5.3. Maltodextrine .....	11
3.6 Warenkunde der gewählten Zucker .....	11
3.7 Warenkundliche Elemente der Früchte.....	11
3.8 Verhältnis Frostschutzzahl (P.A.C.) - Eistemperatur.....	12
3.9 Kalkulation einer Rezeptur: Beispiel Meloneneis .....	12
3.10 Der durchschnittliche Verlust der Früchte .....	13

4. Fruchteisrezepturen.....	14
4.1 Mangosorbet .....	14
4.2 Maracujasorbet .....	14
4.3 Ananassorbet.....	14
4.4 Mandarinensorbet .....	14
4.5 Zitronensorbet.....	14
4.6 Waldbeerensorbet.....	14
4.7 Fruchtsorbet 10% Zucker.....	14
4.8 Fruchtbase mit Glucosesirup .....	14
5. Milcheis.....	15
5.1 Weiße Grundmasse für Frucht-Sahneis.....	16
5.2 Soße “MARASCATA” .....	16
5.3 Himbeersahneis .....	16
5.4 Sahneis .....	16
6. andere Eissorten .....	17
6.1 Erdnuss Eis.....	17
6.2 Waldhonig Eis .....	17
6.3 Bratapfeleis .....	17
6.4 Ananas/Kokos (Pina Colada).....	17
6.5 Buttermilch Zitrone .....	17
6.6 Joghurteis .....	17
6.7 Grundmix nach Herrn Single.....	17
6.7 Schoko Eis .....	17
6.8 Schoko Kirsch mit Chilli.....	17
6.9 Pflaume Zimt Eis .....	17
6.10 Schokosorbet .....	18
6.11 Himbeersorbet.....	18

6.12 Champagnersorbet .....	18
6.13 Zabajone Sauce .....	18
6.14 Infusion (Auszug) .....	18
6.15 Ganache .....	18
6.16 Vanillecreme .....	18
6.17 Kamille/ Honig Eis .....	18
6.18 Salbei Eis .....	18
6.19 Schoko / Minz Eis.....	18
6.20 Zitronen Basilikum Eis.....	18
6.21 Sesam Honig Eis.....	19
6.22 Maronen Eis mit Johannisbeere.....	19
6.23 Saure Sahne Eis .....	19
6.24 Frozen Joghurt.....	19
6.25 Marzipan Zimt .....	19
6.26 Softeis Nuss .....	19
6.27 Grüner Tee Zitrone.....	19
6.28 weißes Schokoeis 1000 g Milch .....	19
6.29 Vollmilch Schokoeis .....	19
6.30 Fondente Schokoeis .....	19
6.31 Schokosorbet .....	20
6.32 Paprikasorbet.....	20
6.33 Eierlikör Eis .....	20
6.34 Eierlikör Soße.....	20
6.35 Hugoeis.....	20
6.36 Erdbeer Eis 58% Frucht.....	20
6.37 Passionsfrucht Banane .....	20
6.38 Schoko Sorbet Kakao .....	20

6.39 Schokosorbet Schokolade .....	20
6.40 Kiwi Eis .....	20
6.41 Mango Eis .....	21
6.42 Passion / Aprikose .....	21
6.43 Mango Limetten Eis .....	21
6.44 Reismilch Pistazien Eis .....	21
6.45 Schoko Waldfrüchte Eis .....	21
6.46 Kokos Sorbet .....	21
6.47 Nußmilch Haselnuß Eis.....	21
Anhänge 22	
Leitsätze für Speiseeis .....	22
1. Allgemeine Beurteilungsmerkmale .....	22
2. Besondere Beurteilungsmerkmale .....	25
Fußnoten: .....	30

## 1. Zucker

### 1.1 Verhältnis Zucker, Wasser, Trockenmasse

Zutaten	Menge	Zucker	A.TRCK B.	Gesamt Trocken- masse	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	
Fruchtstabilisator	3	0	3	3			
Wasser	97	0	0	0			
<b>Total in g</b>	<b>1000</b>	<b>421</b>	<b>3</b>	<b>424</b>	<b>215</b>	<b>311</b>	<b>-13</b>
<b>Total in %</b>	<b>100</b>	<b>42,10%</b>	<b>3%</b>	<b>42,4%</b>	<b>215</b>	<b>311</b>	<b>-13</b>

### 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	Zu- cker	A.TRCK B.	Gesamttrock B.	PO D	PA C	Tem p
Melone	500	35	0	35			
Sacharose		150		150	150	150	
Maltodex 18de	200	190		190	30	66	
Dextrose	50	46		46	35	95	
Fruchtstabiliza	3	0	3	3			
Wasser	97	0	0	0			

<b>Total in g</b>	1000	421	3	424	215	311	-13
<b>Total in %</b>	100%	42,10 %	3%	42,4%	215	311	-13

## 2. Die Früchte

### 2.1 Die Unterteilung der Früchte

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..)

<b>Äpfel</b>	reich an Zucker und Fasern ( 2% ) , können in modifizierter Atmosphäre in Stickstoff konserviert werden und stehen das ganze Jahr zur Verfügung
<b>Birnen</b>	weniger reich an Zucker und daher weniger kalorienreich aber reicher an Fasern 3%
<b>Pfirsich</b>	ist ein typisches Sommerprodukt und auch diese enthalten ungefähr 2% an Fasern
<b>Aprikosen</b>	ist auch ein Sommerprodukt und kann getrocknet, gefriergetrocknet und in Form von Sirup verwendet werden.
<b>Waldfrüchte</b>	Heidelbeere, Himbeere, Brombeere, enthalten eine Menge Zucker und Fasern

#### 2.1.2 Säurehaltige Früchte

Säurehaltige Früchte sind:

Zitronen, Orangen, Mandarinen, Pampelmusen, Zitronatzitrone, 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 Fruchtypen 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 ein 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

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

### 2.3 Früchte und ihre Derivate

<b>Frisch</b>	Gewöhnlich in unseren Laboren verwendet, insbesondere die Früchte der Saison
<b>Tiefgekühlt</b>	Auch im Labor verwendet, besonders wenn wir sie nicht frisch bekommen können
<b>Gefriergetrocknet</b>	Sehr wenig in der Eisherstellung verwendet
<b>Eingemacht</b>	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 Fruchtmarm

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 Zucker die unterschiedlicher Art sein können:

- Sacharose
- Dextrose
- Glukosesirup
- Glukose dehydriert
- Maltodextrine

- Fructozucker (Fructose)

Der restliche Teil an Feststoffen ist der Zucker, den die Früchte enthalten (Fructose), 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
<b>Sacharose</b>	100	100		100	100
<b>Glukosesirup 60 dè</b>	100	80	20	64	118
<b>Glukosesirup 42 dè</b>	100	80	20	50	90
<b>Dehydratisiert</b>	100	95	5	20	40
<b>Glucose 38 dè</b>					
<b>Maltodextrine 18 dè</b>	100	95	5	15	33
<b>Dextrose</b>	100	92	8	70	190
<b>Fructose</b>	100	100	150	190	
<b>Invertzucker</b>	100	70	30	130	190

Die Zuckerarten sind:

- Sacharose
- Dextrose
- Maltodextrine

#### 3.5.1 Sacharose

Die Sacharose ist der am üblichsten und der am leichtesten zu verwendenden Zucker. (Zucker vom Kaffee)

Sacharose            100% trockener Rückstand

Disaccharide        (Glukose + Fructose)

#### 3.5.2 Dextrose

Die Dextrose erhält man durch die komplette

Rückstand

8% Wasser

Monosacharid (Glukose) Umwandlung von MAISSTAERKE

Dextrose 92% trockener

### 3.5.3. Maltodextrine

Die Maltodextrine bilden sich durch

die teilweise Hydrolyse der Maisstärke

Trockener Rückstand: 95%

Wasser : 5%

Polysacharid

### 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 P.A.C.	Eis- Temp C°
				P.O.D.				
<b>Melone</b>	500	465	0	35	0	35	35	
<b>Sacharose</b>	160	0	0	160	0	160	160	
<b>Dextrose</b>	60	5	0	42	0	55	114	
<b>Maltodext- rose</b>	44	2	0	5	0	42	11	
<b>Salz</b>	1	0	0	0	0	1	1	
<b>Fruchtneut- rum</b>	4	0	0	0	0	4	0	
<b>Wasser</b>	231	231	0	0	0	0	0	
<b>Total</b>	1000	703	0	242	0	297	321	0
<b>Prozent</b>	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

Mandarinensaft	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 10% Zucker	500g
Wasser	45g
Basefrucht	430g
Zitronensaft	25g

---

Total 1.000g

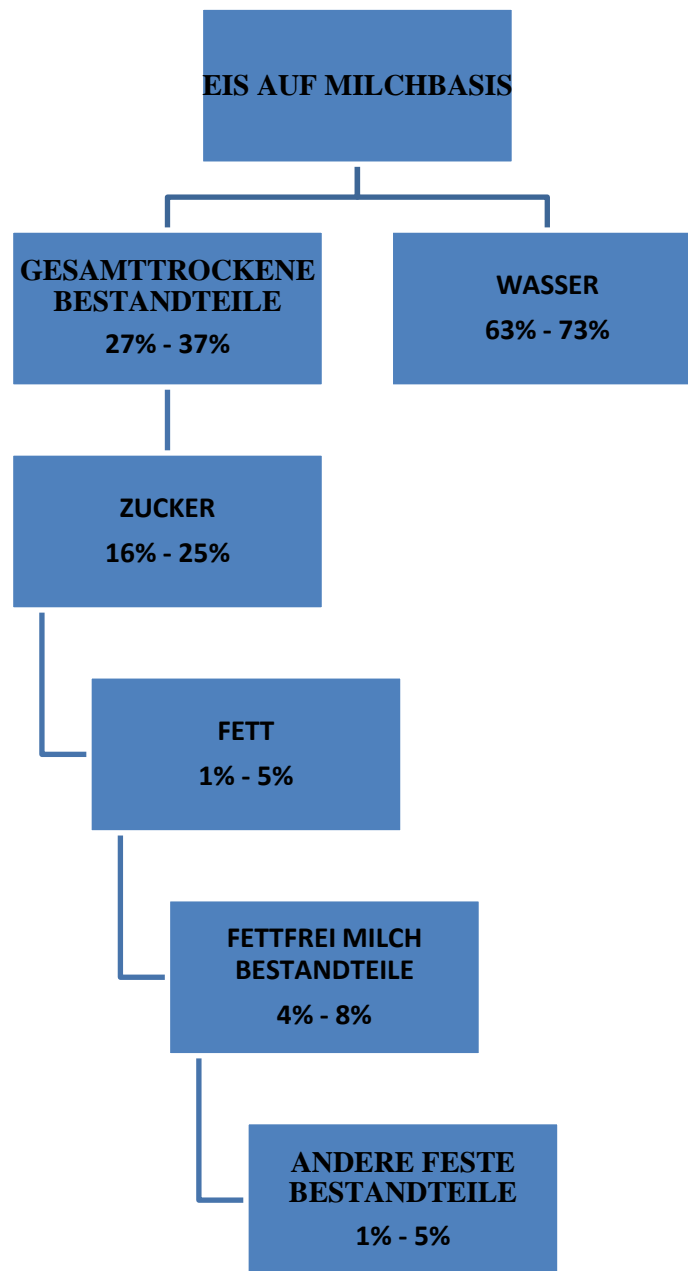
### 4.8 Fruchtbase mit Glucosesirup

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
<hr/>	
Total	1.000g

### 5.2 Soße "MARASCATA"

Sacharose	123g
Dextrose	160g
Maltodextrine	140g
Brombeermark	150g
Mangomark	200g
Orangensaft	100g
Zitronensaft	100g
Pektin	7g
Wodka Geschmack	
Waldfrüchte	20g
<hr/>	
Total	1000g

### 5.3 Himbeersahneeis

Himbeerplup 10%	400g
Weiße Grundmasse	500g
Wasser	75g
Zitronensaft	25g
<hr/>	
Total	1.000g

### 5.4 Sahneeis

Weiße Grundmasse	500g
Frische Sahne	95g
H Milch 3,5%	380g
Invertzucker	25g
<hr/>	
Total	1.000g



## 6. andere Eissorten

### 6.1 Erdnuss Eis

Mix	4300g
Erdnusspaste	350g

---

Total 4650g

### 6.2 Waldhonig Eis

Mix	4000g
Milch	1000g
Sahne	200g
Honig	500g

---

Total 5700g

### 6.3 Bratapfeleis

Zucker	200g
Wasser	50g aufkochen
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

### 6.7 Schoko Eis

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

---

Total 4920g

### 6.8 Schoko Kirsch mit Chili

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

---

Total 4920g

### 6.9 Pflaume Zimt Eis

Eingemachte Pflaumen	1 Glas
Zucker	50g
Pflaumenmuß	150g
Zitronensäure	10g
Zimt	5g

Grundmix	4000g
----------	-------

---

Total	ca. 4300g
-------	-----------

### 6.10 Schokosorbet

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

---

Total	2370g
-------	-------

### 6.11 Himbeersorbet

Himbeerpüree	2750g
Zuckersirup 28°B	2250g

---

Total	5000g
-------	-------

### 6.12 Champagnersorbet

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

---

Total	4800g
-------	-------

### 6.13 Zabajone Sauce

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

---

Total	4448g
-------	-------

### 6.14 Infusion (Auszug)

Milch	3000g
Kräuter	100g
oder	
Gemüse	500g

---

Total	3100g
-------	-------

### 6.15 Ganache

Sahne	2000g
Schoko	2250g
Bailys	200g

---

Total	4450g
-------	-------

### 6.16 Vanillecreme

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

---

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

### 6.17 Kamille/ Honig Eis

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

---

Total	5700g
-------	-------

### 6.18 Salbei Eis

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
-------	-------

### 6.19 Schoko / Minz Eis

H-Milch	500g
Dextrose	200g
Frische Minzblätter	100g
Zusammen erhitzen	
Kakao	160g
Zugeben nochmals erhitzen	
Kuvertüre	160g
Zugeben auflösen	
Weißer Grundmasse	4000g
zugeben gut mixen und frieren	

---

Total	5120g
-------	-------

### 6.20 Zitronen Basilikum Eis

Rezept Zitroneneis wie bereits im Rezeptbuch:

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

### 6.21 Sesam Honig Eis

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

gut mixen, frieren, gerösteten Sesam darüber

---

Total 4910g

### 6.22 Maronen Eis 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

### 6.23 Saure Sahne Eis

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

alles vermischen und gut mixen

---

Total 4355g

### 6.24 Frozen Joghurt

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

---

Total 6911g

### 6.25 Marzipan Zimt

Grundmix	4500g
Marzipan	400g

Zimt aufkochen	5g
Wasser	20g

---

Total 4925g

### 6.26 Softeis Nuss

Grundmix	6000g
Nusspaste	600g
Dextrose	150g

---

Total 6750g

### 6.27 Grüner Tee Zitrone

Wasser	3500g
Tee	50g

(aufkochen, ziehen lassen, abgießen)

Zitronensaft	500g
Zucker	1250g
Fibre	50g
Dextrose	100g
Fruchtbase	160g

### 6.28 weißes Schokoeis

#### 1000 g Milch

1250 g weiße Schokolade  
3000 g Grundmix

Milch erhitzen, Schoko schmelzen, zu Grundmix, mixen

### 6.29 Vollmilch Schokoeis

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

### 6.30 Fondente Schokoeis

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

### 6.31 Schokosorbet

3000 g Wasser  
260 g Kakaopulver  
400 g Zucker  
280 g Fruchtbase 50

Wasser mit Kakao aufkochen, alles andere gut dazu mixen

### 6.32 Paprikasorbet

1820 g Wasser  
1 St. Chilischote  
1360 g Paprikapüree  
600 g Zucker  
100 g Dextrose  
120 g Base 50

Wasser mit zerkl. Schote, rest dazugeben, gut mixen, 10 min reifen lassen

### 6.33 Eierlikör Eis

3750 g Grundmix  
1250 g Eierlikörsoße  
Zusammen gut mixen

### 6.34 Eierlikör Soße

100 g Milch  
500 g Eigelb past.  
500 g Eierlikör  
150 g Zucker  
50 g Maltodextrin

Milch, Eigelb, Zucker, Malto auf 85°C erhitzen, Eierlikör dazu, sofort verarbeiten

### 6.35 Hugoeis

250 g Limettensaft  
375 g Holunderblütensirup  
1500 g Sekt (alkoholfrei)  
200 g Fruchtbase  
875 g Zucker  
1800 g Wasser

Die Zutaten gut zusammen mixen

### 6.36 Erdbeer Eis 58% Frucht

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

### 6.37 Passionsfrucht Banane

400 g Passionsfrucht  
2000g Banane  
580 g Zucker  
100 g Base 40  
920 g Wasser

### 6.38 Schoko Sorbet Kakao

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

### 6.39 Schokosorbet Schokolade

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

### 6.40 Kiwi Eis

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

#### **6.41 Mango Eis**

1500 g Mango Püree<sup>120</sup>  
120 g Glukose 33 DE Trocken  
80 g Dextrose  
720 g Zucker  
8 g Neutro  
1572 g Wasser

#### **6.42 Passion / Aprikose**

1400 g Aprikosenpüree 10% Zuckerzu-  
gabe  
800 g Passionsfruchtpüree  
380 g Dextrose  
320 g Zucker  
1080 g Wasser  
20 g Neutro

#### **6.43 Mango Limetten Eis**

1000 g Mangopüree  
250 g Limettensaft  
1550 g Wasser  
635 g Zucker  
66 g Dextrose  
33 g Trockenglucose  
55g FB Natur

#### **6.44 Reismilch Pistazien Eis**

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

#### **6.45 Schoko Waldfrüchte Eis**

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

#### **6.46 Kokos Sorbet**

576 g Wasser  
125 g Zucker

45 g Trockenglucose  
55 g Dextrose  
54 g Magermilchpulver  
126 g Maltitol  
12 g Neutro  
1800 g Kokospüree#  
100 g Kokospaste  
108 g Kokoslikör

#### **6.47 Nußmilch Haselnuß Eis**

2245 g Nußmilch  
120 g Reisöl  
370 g Zucker  
108 g Traubenzucker fl.  
240 g Trealose  
98 g Inulin  
9 g Neutro  
310 g Nußpaste

## Anhänge

### Leitsätze für Speiseeis

Neufassung vom 29.11.2016 (BAnz 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 Milchsorten<sup>1)</sup> oder Milcherzeugnisse<sup>2)</sup>, 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 Zuckerartenverordnung<sup>3)</sup> 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 Aromenverordnung<sup>4)</sup> 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 eingeordnete 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, Sahneeis 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 Milchfett 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 Geschmack gebende 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 Speiseeisorte, 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 Speiseeisorte, 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-Verordnung<sup>5)</sup>. Der Schokoladengeschmack ist deutlich wahrnehmbar.

Zusätzlich kann zur Eismasse Schokolade – auch in Form von Stückchen, Raspeln, Flocken oder Streuseln – zugesetzt werden. Wird statt Schokolade kakao-haltige 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 Schokoladenstückchen<sup>5)</sup> 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. *Stracciatellacremeeis*, *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 Cremeeis*, *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.