



SO EINFACH GELINGT DAS SELBSTGEMACHTE EIS VON ZU HAUSE EIS-EXPERTIN VERRÄT TIPPS UND TRICKS

Berlin, 22.06.2021. Wer hätte gedacht, dass man Eis auch backen kann? Was verrückt klingt, wird in einem der vielfältigen Kurse des Berliner Startups BakeNight zur Realität. Ab sofort bietet das Unternehmen Online-Kurse an, bei denen Teilnehmer*innen zu Hause ausgefallene Eiskreationen herstellen – und das ganz ohne Eismaschine!

Das Berliner Startup BakeNight verbindet die wachsende Leidenschaft zum Backen mit dem sommerlichen Lieblingsdessert der Menschen: dem Eis. In einem Eiskurs von BakeNight lernen Teilnehmer*innen im Livestream dank Schritt-für-Schritt-Anleitung von Experten, wie das perfekte Eis auch ganz problemlos von zu Hause gelingt – Vorkenntnisse oder Eismaschine werden nicht benötigt.

BakeNight-Kursleiterin Belma Basic aus Stuttgart ist Expertin für Eiscreme. Ihre Top-Tipps, mit denen das perfekte Eis garantiert gelingt:

Tipp 1: Schön cremiges Eis benötigt Zeit! Bei der Zubereitung unbedingt Milchprodukte mit hohem Fettanteil verwenden und anschließend im Kühlschrank ruhen lassen, damit sich die Zutaten miteinander verbinden.



Tipp 2: Durch Zugabe von natürlichen Bindemitteln wie Guarkernmehl oder Johannisbrotkernmehl kann man noch einfacher die Kristallbildung vermeiden. Diese Bindemittel nehmen Wasser auf und bilden eine schön cremige und geschmeidige Eis-Masse.

Tipp 3: 1-2 TL Zitronensaft mit in die Eis-Grundmasse geben, so wird nicht nur der Geschmack intensiviert, sondern auch die Farbe im Eis bleibt erhalten – Besonders wichtig bei Eis mit hohem Wasseranteil wie z. B. bei Frucht-Eis.

„Eis Special: Baked Alaska“

Eis backen? Genau darum dreht sich alles in der unterhaltsamen Online-BakeNight „Eis Special: Baked Alaska“, in der man gemeinsam mit einem Profi eine Eistorte backt – teils gebacken, teils gefroren. Gemeinsam stellt man nicht nur einen Biskuitboden, sondern auch Eisparfait sowie die entscheidende Baiserhaube für Baked Alaska her, ein Genuss der besonderen Art.



„Macarons Special: Eis Sandwich“

Die wohl coolste Art im Sommer Macarons zu naschen: In dem Online-Kurs „Macarons Special: Eis Sandwich“ zeigen Profis nicht nur, wie man knifflige Macaronschalen meistert, sondern auch, wie man die kalten Leckerbissen richtig zusammensetzt und anschließend wunderschön dekorieren kann. Das sind auch echte Hingucker auf jeder Sommerparty!



„Eis Special: Sundae Funday“

Leckerer Urlaubsgefühl aus der Waffel - In der Online-BakeNight „Eis Special: Sundae Funday“ lernt man, wie man in unter 1 Stunde eine ganz eigene verzehrfertige, cremige Eiskreation herstellt. Dabei kann man sich in der Geschmackswahl kreativ austoben und zaubert zudem eine köstliche Schokoglasur und Waffel. Die Kids langweilen sich Zuhause? Dann ist die BakeNight „Eis Special: Eis für Kinder“ genau das Richtige: Für Groß und Klein ein Rießenspaß!



„Eis Special kompakt: Eis am Stiel“

Nichts schreit so sehr nach Sommer wie ein erfrischendes Eis am Stiel. In der interaktiven Online-BakeNight „Eis Special kompakt: Eis am Stiel“ wird gezeigt, wie man Eis herstellt, das ein absoluter Eyecatcher ist! Egal ob erfrischendes Wassereis mit Tee, Saft, Alkohol und Früchten oder cremiges Cheesecake Eis - hier ist für alle etwas dabei.

Tickets gibt es ab 22,00 EUR p. P., buchbar unter: www.bakenight.com/collections/eis.

Über BakeNight

Im Sommer 2019 gründeten Aimie-Sarah Carstensen und David Neisinger zusammen mit Leonie Seitz BakeNight. Normalerweise finden BakeNights in Bäckereien und Konditoreien in ganz Deutschland statt, bei denen echte Profis vor Ort durch ein gewähltes Backthema führen. Mittlerweile bietet BakeNight Online-Workshops an. Wer sich für eine digitale BakeNight anmeldet, erhält vor der Veranstaltung eine Einkaufsliste mit allen benötigten Zutaten und verbindet sich am Tag des Events aus der hauseigenen Küche per Livestream mit dem Workshopleiter und weiteren Teilnehmer*innen.



Pressekontakt:

Hanja Möller | E-Mail: hanja.m@artnight.com | Tel.: +49 160 973 644 75
artnight.com / bakenight.com / plantnight.com