



Selbstgemachtes Eis

Grundrezept:

1. Mische die Zutaten nach Rezept und fülle sie in einen Gefrierbehälter.
2. Stelle den Behälter in den Gefrierschrank.
3. Kontrolliere hin und wieder, ob die Masse zu gefrieren beginnt.
4. Sobald sich erste Eiskristalle bilden, rühre die Eismasse mit einem Schneebesen oder einer Gabel kräftig durch und stelle das Eis wieder kalt.
5. Wiederhole den vorigen Schritt jeweils nach einer halben Stunde noch drei- bis viermal.
6. Sollte das Eis anschließend noch zu weich sein, lasse es weitere ein bis zwei Stunden kalt stehen, bevor du es isst.



Foto: Kinderservice Marktgemeinde
Frastanz Daniela & Sandra

Erdbeereis

- 150 g Erdbeeren
- 70 g feiner Zucker oder Puderzucker
- 125 ml frische Milch
- 50 ml süße Sahne
- 2 El Zitronensaft

Püriere die Erdbeeren mit dem Zucker und mische das Fruchtpüree mit Milch und Zitronensaft. Schlage die Sahne steif und mische sie ebenfalls unter. Stelle das Eis wie oben beschrieben her. Natürlich kannst du auch andere Beeren verwenden.

Schokoladeneis

- 100 ml Vollmilch
- 50 g Schokolade (70 % Kakaoanteil)
- 50 g Schokolade (Vollmilch)
- 200 g Sahne
- 1 Tl Puderzucker

Milch erwärmen und die Schokolade darin schmelzen, abkühlen lassen. Sahne mit Puderzucker steif schlagen, mit der Schokoladenmilch verrühren. Wie oben beschrieben weitermachen.