

12. Mai! Eis selber machen

Okay, du weißt von gestern schon, dass Eis, Salz und Wasser gemeinsam eine wirklich eiskalte Kältemischung ergeben.

Früher, als es noch keine Gefrierschränke gab, haben sich die Menschen mit dieser Methode Eiscrème gemacht.

Und genau das wollen wir – passend zu den „Eisheiligen“ – heute auch tun:

Wir produzieren allerfeinstes Erdbeereis

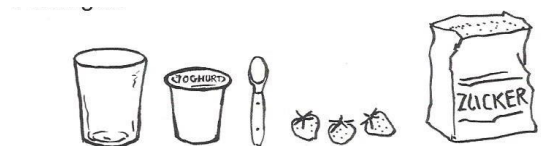
Du brauchst für die Kältemischung:

- 1 Plastikschüssel
- 1 Esslöffel
- etwa 500 Gramm zerstoßenes Eis („crushed ice“)
- etwas kaltes Wasser
- etwa 150 Gramm Salz



Du brauchst für das Erdbeereis:

- 1 kleinen Metallbecher oder 1 kleine Metallschüssel oder 1 stabiles Trinkglas
- 1 Teelöffel
- etwa 100 Gramm Joghurt
- 3-4 klein geschnittene Erdbeeren
- 2 Teelöffel Zucker



Oder auch andere leckere Zutaten deiner Wahl.



So machst du es:

- Mische die Zutaten für dein Speiseeis in dem Metallbecher, der Schüssel oder dem Trinkglas zusammen.
- Alles muss gut verrührt werden!
- Setze die Kältemischung an: Gib das zerstoßene Eis in die Plastikschüssel.
- Füge etwas kaltes Wasser und das Salz hinzu. Rühre auch hier gut um.
- Stelle den Becher oder das Glas mit deiner Speiseeismischung vorsichtig in die große Schüssel mit dem Eis-Salz-Gemisch.

Das Speiseeis wird jetzt langsam kalt ...

- Rühre die Speiseeismischung ab und zu um. Dadurch bekommst du viele kleine Eiskristalle und musst nicht an einem großen Eisklotz schlecken.
- Guten Appetit!



Vorsicht: Es darf kein Salz in das Speiseeis kommen!