



Eis selber machen



Sommer, Sonne, Hitze und die Lust auf ein Eis. Schnell zum Tiefkühler, aber.....hoppla da ist gar kein Eis mehr drin. Was nun? Versuche doch einfach einmal Eis selbst zu machen. Es ist ganz einfach und funktioniert auch ohne Eismaschine. Bis du das Eis dann genießen kannst, vergeht zwar eine Weile, aber dafür schmeckt selbstgemachtes Eis doppelt so gut. Viel Spaß in deiner eigenen *"Gelateria"!!!

WASSEREIS

Wassereis ist am einfachsten herzustellen. Du benötigst nur dein Lieblingsgetränk oder Lieblings-saft, etwas Zucker oder Süßstoff, ein längliches Plastikgefäß und ein Holzstäbchen oder einen Plastiklöffel. Vermische das Getränk mit dem Süßmittel und gib es in das Plastikgefäß. Stelle das Gefäß senkrecht in eine Stütze und stecke das Holzstäbchen oder den Plastiklöffel hinein. Nun gibst du alles ganz vorsichtig in den Tiefkühler und lässt es dort gefrieren. Nach ca. 24 Std. kannst du dein Eis genießen.



SCHOKOLADENEIS

Für das Schokoladeneis benötigst du 300ml Sahne, 120g Schokolade (ev. gemischt Vollmilch / Dunkel), 2 - 3 EL Milch, 25g Puderzucker und einen 1/2 TL Vanille-Essenz; zusätzlich eine flache Gefrierbox und einen Mixer. Als erstes stellst du die Gefrierbox in das Gefrierfach. Nun gibst du die Sahne und die Milch in eine Schüssel und schlägst es mit dem Mixer, bis die Mischung fast steif ist. Anschließend rührst du den Puderzucker und die Vanille-Essenz dazu. Diese Masse gibst du in die Gefrierbox und lässt sie ca. 30 Min anfrieren. In der Zwischenzeit kannst du die Schokolade zusammen mit 2 EL Sahne im Wasserbad schmelzen. Dann nimmst du die leicht gefrorene Masse aus dem Kühlfach und rührst die geschmolzenen Schokolade darunter. Das Schokoeis deckst du nun ab und gibst es zurück in das Eisfach. Falls du das Eis jetzt einfach gefrieren lässt, ist es möglich, dass sich Eiskristalle bilden. Um das zu verhindern, kannst du das Eis in den ersten zwei Stunden des Gefrierens gelegentlich mit einer Gabel kräftig rühren. Nach ca. 5 - 6 Std. ist dein Schokoladeneis fertig zum Genießen!



MILCHEIS MIT FRUCHTGESCHMACK

Zum Herstellen von Milcheis mit Fruchtgeschmack brauchst du deine Lieblingsfrucht z.B. Banane, Erdbeere, Pfirsich, Aprikose, die du dann in nicht zu kleine Stücke schneidest. Lege die geschnittenen Obststücke in einer Schale in das Gefrierfach und lasse sie gefrieren. Wenn die Früchte gefroren sind, nimmst du sie aus dem Gefrierfach und zerkleinerst sie mit dem Mixer. Falls du gerne noch kleine Fruchtstückchen im Eis haben willst, mixe die Früchte nicht zu lange. Jetzt gibst du während dem Mixen langsam etwas Milch dazu, bis das Eis eine cremige Konsistenz hat. Das Eis ist jetzt eigentlich fertig. Wenn du aber das Gefühl hast, es müsste noch etwas fester werden, kannst du es nochmals kurz in das Gefrierfach stellen.

