

SELBST GEMACHTES EIS



Das brauchst du (für 6 Portionen):

- ▶ 200 ml Milch
- ▶ 200 ml Sahne
- ▶ 50 g Zucker

Dazu:

- ▶ 100 g Schokolade (alternativ: Nuss-Nougat-Creme oder Schoko-Soße)
- ▶ 300 g frische oder gefrorene Früchte
- ▶ 1 Vanilleschote
- ▶ Evtl. Schokosplitter, Streusel und Schokolinsen

Grundrezept:

- 1** Fülle die Milch zusammen mit dem Zucker in einen Topf und bitte deine Eltern, sie bei mittlerer Temperatur langsam auf dem Herd zu erhitzen. Dabei rührst du die Milch ununterbrochen um, damit sie nicht anbrennt. Aber Vorsicht: Die Milch darf nicht kochen. Tipp: Wenn du Vanille-Eis machen möchtest, bitte deine Eltern, die Vanilleschote für dich auszuschaben und gib die gewonnene Vanille sowie die ausgeschabte Schote mit in die Milch. Wenn du eine andere Sorte Eis machen möchtest, fahre einfach mit Schritt 2 fort.
- 2** Während du die Milch umrührst, können deine Eltern die Sahne mit einem elektrischen Rührgerät steif schlagen.



- 3 Wenn die Milch anfängt zu sieden, das heißt, wenn kleine Blasen aufsteigen, sollen deine Eltern den Topf vom Herd nehmen und die Milch abkühlen lassen. Falls du vorhin die Vanilleschote mit in die Milch gegeben hast, hole sie vorsichtig mit einer Gabel heraus.
- 4 Sobald die Milch abgekühlt ist, gibst du die geschlagene Sahne dazu. Rühre solange um, bis das Gemisch schön cremig ist.
- 5 Dann füllst du das Ganze in eine große Schüssel. Sie sollte nur so groß sein, dass sie noch in den Gefrierschrank passt, aber gleichzeitig noch Platz für das Hinzufügen weiterer Zutaten haben.
- 6 Nun geht es an die Feinarbeit: Welche Eis-Sorte möchtest du als Erstes ausprobieren?

Vanille-Eis:

- 1 Wenn du Vanille-Eis machen möchtest, bist du schon fast fertig, denn den Vanille-Geschmack hast du ja schon mit der Vanilleschote in die Creme gezaubert. Stelle nun die Schüssel insgesamt für etwa vier Stunden in den Gefrierschrank, aber hol sie jede Stunde heraus und rühre die Creme um.
 JUNIOR CLUB Schlaumeier-Tipp: Du kannst das Eis auch noch mit Streuseln oder Schokolinsen verfeinern – entweder vor dem Einfrieren oder nach dem Servieren!

Schoko-Eis:

- 1 Für Schoko-Eis fehlt noch...? Natürlich Schokolade! Wähle deine Lieblingschokolade und bitte deine Eltern, dir beim Schmelzen zu helfen. Dafür wird die Schokoladentafel in grobe Stücke gebrochen und in eine Porzellanschüssel gegeben.
- 2 Jetzt helfen dir am besten noch einmal deine Eltern, denn die Schokolade in der Schüssel wird für etwa eine Minute bei 600 Watt in der Mikrowelle erhitzt. Dann nehmt ihr die Schüssel vorsichtig aus der Mikrowelle, rührt die Schokolade um und überprüft, ob sie schon komplett flüssig geworden ist. Wenn nicht, stellt ihr sie immer wieder für 15 Sekunden bei 600 Watt in die Mikrowelle und überprüft, ob sie flüssig genug ist.
- 3 Anschließend schüttest du die geschmolzene Schokolade vorsichtig in die Milch-Sahne-Creme und rührst sie unter. Übrigens: Statt geschmolzener Schokolade kannst du auch Nuss-Nougat-Creme oder Schoko-Soße in das Grundrezept mischen.
- 4 Als letztes stellst du die Schüssel so in den Gefrierschrank, dass sie nicht umkippen kann. Etwa jede Stunde holst du sie kurz raus und rührst kräftig um – dann ist das Eis am Ende schön cremig. Nach etwa vier Stunden ist deine leckere Schoko-Spezialität fertig.

Frucht-Eis:

- 1 Du magst lieber Frucht-Eis? Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Bananen, Mango oder eine Mischung verschiedener Früchte – such dir einfach aus, worauf du Lust hast. Du kannst entweder frisches oder gefrorenes Obst verwenden. Lege die gefrorenen Früchte zum Auftauen ein paar Stunden vorher aus der Kühltruhe. Wenn du frisches Obst verwenden möchtest, wasche es gut ab und schneide es zusammen mit deinen Eltern in kleine Stücke.
- 2 Bitte anschließend deine Eltern, das Obst, das du dir ausgesucht hast, mit einem Mixer oder einem Pürierstab zu pürieren.

- 3** Die entstandene Fruchtsoße vermischst du dann mit der Milch-Sahne-Creme.
- 4** Als letztes stellst du die Schüssel so in den Gefrierschrank, dass sie nicht umkippen kann. Etwa jede Stunde holst du sie kurz raus und rührst kräftig um – dann ist das Eis am Ende schön cremig. Nach etwa vier Stunden ist deine fruchtige Eis-Spezialität fertig und du kannst loslegen mit dem Naschen: Ran an die leckere Abkühlung!

