

Eis wie die alten Römer

Es ist so ein heißer Tag heute, genau das richtige Wetter, um selbst ein Eis herzustellen. Ihr habt wenig Zeit und keine Eismaschine? Kein Problem, es geht recht schnell auch ohne Eismaschine.

Und so geht's:

1. Mische die Eismasse zusammen (Rezepte siehe unten)
2. Fülle die Eismasse in die kleinen Beutel. Bevor du die Beutel schließt, muss die Luft aus den Beuteln herausgedrückt werden.
3. Die kleinen Beutel kommen in den großen Beutel.
4. Jetzt kommt das Eis in den großen Beutel auf das Eis kommt viel Salz (so wird das Eis viel kälter. Der große Beutel muss auch gut verschlossen werden.
5. Jetzt musst du den großen Beutel gut kneten. Es wird einige Minuten dauern. Nach etwa 10-15 Minuten sollte es soweit sein. Die kleinen Beutel noch 2-3 Minuten im Eis lassen, bevor man sie aus dem großen Beutel holt.

Wir brauchen:

- Kleine fest verschließbare Tiefkühlbeutel (1 l Volumen, 2 pro l Eismasse).
- Einen großen Tiefkühlbeutel.
- Einen Beutel Crushed Ice.
- Eine Packung Salz.
- Eismasse (Rezepte siehe unten)
- Handschuhe

Rezepte

Milchreis

1 Becher Schlagsahne
1 Becher Milch
Zucker (nach Belieben)
Vanillin-Aroma od. Vanille (nach Belieben)
Nach Belieben: Schokostücke, Fruchtstücke ...

Softis für Veganer

½ Liter Saft
Zucker (nach Belieben)
Nach Belieben: klein geschnittene Früchte

Eltern-Tipp: Nehmen Sie festverschließbare Beutel für die Eismasse. Um sicher zu gehen, können auch einfache genommen werden, die man oben zusammenknotet. Besonders wichtig ist, dass in den Beuteln mit der Eismasse wenig Luft ist. **Es wird strengstens empfohlen, Handschuhe bei Schritt 5 zu tragen.**

Eine schöne englischsprachige Erläuterung (mit Rezept) findet sich hier:

<http://www.instructables.com/id/Home-Made-Ice-Cream...-without-a-refrigerator/>