

TORSTEN GEIGER



# ERFRISCHEND ANDERS: SPEISEEIS SELBST GEMACHT

## **Kurzbeschreibung:**

Wer wie die Leute damals bei der Bergpredigt lange in der heißen Sonne sitzt, um einer Predigt zuzuhören, wäre sicher froh über eine Erfrischung! Da wäre ein leckeres Eis gerade recht. Hier erfährst du, wie man Eis selbst herstellen kann. Selbst rühren ist angesagt, ganz ohne Eismaschine.

## **Kategorie / Umfang:**

Kochen & Backen / 3 Seiten

## **Zeitraumen:**

etwa eine Stunde

## **Gruppengröße / Mitarbeitende:**

beliebig

## **Material:**

Flache Schalen für das Wassereis, eine große Schüssel, eine kleine Edelstahlschüssel, die viel Platz in der größeren Schüssel hat, eine kleine Schüssel oder ein Messbecher für die Eismischung, Salz, ein Rührlöffel für das Kühleis, 1 Rührlöffel oder Rührbesen, eine Plastiktüte, ein Hammer, eventuell ein Küchenbrett als Unterlage

Für das Eis (für ungefähr 2 Personen): 100 ml Sahne, 100 ml Milch, 40 -50 ml Zucker oder Puderzucker, eventuell Vanille oder etwas fein geriebene Zitronenschale.

## **Vorbereitungsaufwand:**

mittel: Material besorgen, Eisplatten für das Kühleis-Wassergemisch herstellen

## **Erstveröffentlichung:**

Jungsharhelfer-Jahrbuch 5/2014, 73-74

An einer anderen Stelle dieses Jungcharnehfers geht es um Experimente mit Salz. Das war die Grundlage und Idee dafür, einmal Eis ganz ohne Eismaschine herzustellen. Dazu wird zum Kühlen dem Wassereis einfach Salz beigemischt. Beim Tauen des Wassereises entstehen dann zum Teil Temperaturen von  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

## HERSTELLEN DES KÜHLEIS-WASSER-GEMISCHS



Nimm einige flache Schalen (ca. 5 cm hoch), fülle sie mit Wasser und stelle sie in den Gefrierschrank. In meinem Gefrierschrank gibt es sogar eine flache Schublade, so kann ich ganz leicht eine große Eisplatte aus Wasser herstellen.

Wenn das Eis gefroren ist, löst du es aus den Schalen und legst das Ganze in einen Folienbeutel. Zum Eis-Zerkleinern kannst du eine harte Unterlage (Küchenbrettchen) nehmen. Den gefüllten Folienbeutel nimmst du in die eine Hand, legst ihn auf die Unterlage, den Hammer oder Fleischklopfer in die andere und zerhaust so das Eis. Ist es gut zerkleinert, kommt das Wassereis in die größere Schüssel. Jetzt streust du ca. 5-6 Esslöffel Salz auf das Eis, vermischt das Eis durch Rühren mit dem Rührlöffel gut mit dem Salz und lässt das ganze ca. 10 Minuten antauen. Als ich für diesen Artikel Fotos machen und Eis herstellen wollte, habe ich beim ersten Mal fast 20 Minuten gerührt. Die Kühleis-Wasser-Mischung war noch nicht gut genug abgekühlt. Ich hätte noch eine Weile damit warten müssen. Also lieber einen Moment warten. In der Zeit kannst du ja die restlichen Zutaten und Arbeitsmittel zurechtlegen.

## HERSTELLEN DER EISMISCHUNG

Das ist eigentlich sehr einfach. Milch und Sahne mit dem Rührbesen miteinander vermischen und den Zucker und Vanille oder Zitronenschale hinzugeben und noch einmal gut miteinander verrühren.



## HERSTELLEN DES EISES

Du nimmst jetzt die Schüssel mit dem Kühleis und bettest da hinein die kleinere Edelstahlschüssel. Es muss unbedingt darauf geachtet werden, dass kein Wasser aus der Kühleisschüssel in die kleinere Schüssel für die eigentliche Eisherstellung gelangt. Ansonsten hast du vielleicht eine neue Eissorte erfunden – mit Salzgeschmack.



Damit du schneller zu deinem Eis kommst, fülle zuerst nur ungefähr die Hälfte der Eismischung in die Schüssel und rühre ständig vorsichtig die Flüssigkeit in der Schüssel durch. Die Eismischung solltest du vor dem Einfüllen noch einmal kurz aufrühren, denn vielleicht hat sich der Zucker wieder etwas in der Milch-Sahne-Mischung abgesetzt. Der Rührbesen oder -löffel sollte beim Rühren immer den Boden der Schüssel berühren. Wie lange du jetzt rühren

musst kommt ganz darauf an, wie kalt das Kühleis-Wasser schon ist. Ist es schon gut abgekühlt, sollte sich spätestens nach 10 Minuten rühren auf dem Schüsselboden Eis absetzen. Um das Ganze noch etwas zu beschleunigen, kannst du auch die Zutaten und die kleinere Schüssel etwas vorkühlen.

Wenn sich das Eis auf dem Boden und am Rand absetzt, muss es immer wieder während des Rührens von der Schüssel gelöst werden. Das Ganze wird solange gerührt, bis eine cremige Masse entstanden ist – je nachdem wie fest deine Eismasse werden soll.

Das Schöne an diesem Rezept ist, dass es kein Ei enthält. So gibt es bei normalem Umgang mit den Zutaten keine Probleme mit Salmonellen. Außerdem können die Kinder,



wenn sie es möchten, sich ihr eigenes Eis auch ganz leicht zu Hause herstellen.

**Dann Guten Appetit!**