

Titel: Eis selbst machen

Materialien:

- unten aufgelistete Zutaten
- Gefrierschrank
- Handrührgerät/Waage/...

Anleitung:

Draußen scheint die Sonne und man bekommt so langsam so richtig Lust auf den Sommer. Die Lust nach einem Eis ist groß. Da es zurzeit mit dem Eisessen gehen jedoch eher schlecht ist, haben wir dir ein Rezept herausgesucht, sodass du dein Eis und die Sonne, trotz der momentanen Umstände genießen kannst!

#stayathome

Rezept für Erdbeereis

- 150 g Erdbeeren
- 70 g feiner Zucker oder Puderzucker
- 125 ml frische Milch
- 50 ml süße Sahne
- 2 El Zitronensaft

Püriere die Erdbeeren mit dem Zucker und mische das Fruchtpüree mit Milch und Zitronensaft. Schlage die Sahne steif und mische sie ebenfalls unter. Du kannst statt Erdbeeren auch beliebige andere Beeren verwenden.

Rezept für Schokoladeneis

- 100 ml Vollmilch
- 50 g Schokolade (70 % Kakaoanteil)
- 50 g Schokolade (Vollmilch)
- 200 g Sahne
- 1 Tl Puderzucker

Milch erwärmen und die Schokolade darin schmelzen, abkühlen lassen. Sahne mit Puderzucker steif schlagen, mit der Schokoladenmilch verrühren.

Da du nicht unbedingt eine Eismaschine zu Hause hast, sind hier weitere Schritte, um dein Eis zu perfektionieren

1. Fülle die hergestellte Masse in einen Behälter.
2. Stelle den Behälter in den Gefrierschrank.
3. Kontrolliere hin und wieder, ob die Masse zu gefrieren beginnt.
4. Sobald sich erste Eiskristalle bilden, rühre die Eismasse mit einem Schneebesen oder einer Gabel kräftig durch und stelle das Eis wieder kalt.
5. Wiederhole den vorherigen Schritt jeweils nach einer halben Stunde noch drei- bis viermal.
6. Sollte das Eis anschließend noch zu weich sein, lasse es weitere ein bis zwei Stunden kalt stehen, bevor du es isst

Quelle: <https://utopia.de/ratgeber/eis-selber-machen-ohne-eismaschine-5-sommerliche-rezepte/>