

EXPERIO | Roche

Erforsche und entdecke.

EXPERIO@home 73 Lecker Schlecker!

Niveau: Kiga bis 6. Klasse

Hast du Lust auf Eis, aber es ist keines mehr da? Und selber machen dauert zu lange? Stimmt nicht, das ist mit wenigen Zutaten im Nu gemacht! Probiere es gleich aus! Mhhhhh...

Materialliste

- 120ml Vollmilch
- 1 EL Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- Kleiner Zip-Beutel
- Grosser Zip-Beutel
- 150g Salz
- Ca. 4 Tassen Eiswürfel
- Ofenhandschuhe

Durchführung

1. Gib die Milch, den Zucker und das Vanilleextrakt in den kleinen Zip-Beutel und verschliese diesen.
2. Gib nun das Eis und das Salz in den grossen Zip-Beutel, verschliese ihn und schüttele ihn. Ziehe dazu Ofenhandschuhe an – es wird sehr kalt!
3. Lege den kleinen Zip-Beutel in den Grossen, verschliese alles und knete, schüttele und bewege die beiden Beutel für ca. 10-15 Minuten.
4. Nach dieser Zeit kannst du den kleinen Beutel herausnehmen. Spüle den kleinen Beutel evtl. kurz mit Wasser ab. In deinem Beutel sollte nun geniessbares Vanille-Milcheis sein.



Du magst lieber Schoko-Sahne-Eis??? Kein Problem!

Materialliste

- 50ml Rahm
- 1 TL Schokopulver (je nach Geschmack)
- Schüssel
- Kleiner Zip-Beutel
- Grosser Zip-Beutel
- 150g Salz
- Ca. 4 Tassen Eiswürfel
- Ofenhandschuhe
- Handrührgerät

Durchführung

1. Gib den Rahm und das Schokopulver in die Schüssel und schlage den Rahm steif.
2. Fülle den Schokorahm in den kleinen Zip-Beutel und verfähre anschliessend gleich wie oben ab Punkt 2!



Erklärung

Ist dir aufgefallen, wie kalt das Eis/Kochsalz-Gemisch wurde? Hat es sich nicht viel kälter angefühlt als einfach nur «normales» Eis?

Tatsächlich kühlt sich eine Mischung aus Eis und Kochsalz bis zu -20°C ab. Das ist ganz schön kalt! Mit diesem Trick kannst du auch ganz schnell Getränke kühlen.

Sei aber vorsichtig: nicht nur Hitze kann für deine Haut gefährlich sein, sondern auch Kälte. Ausserdem musst du darauf achten, dass nichts vom Eis/Salz-Gemisch in dein Getränk oder dein Eis gerät!



Quelle:

100 *Selber-mach-IDEEN*. Deutschsprachige Ausgabe 2021. Ravensburger Verlag GmbH, Ravensburg.