

Eis selber machen

Die kühle Köstlichkeit, die allen lecker schmeckt – Eis selber machen.

Was wäre der Sommer ohne diese kühle Erfrischung.

Eis gibt es in unendlich vielen Variationen oder Geschmacksrichtungen. Man erhält Milch- oder Wassereis.

Ob mit Früchten, Nüssen oder Schokostückchen. Eis ist eine vielfältige Köstlichkeit, die nicht nur Kinder gerne mögen.

Eis als Nachtisch oder für zwischendurch. Eis schmeckt einfach immer.

Probiert doch mal unsere Eisrezepte.

Eisrezepte

Nutella-Eis:

Zutaten:

200 g Sahne
3 Esslöffel Nutella (Nuss-Nougat-Creme)
1 Ei

Zubereitung:

Alle Zutaten sehr gut miteinander verrühren.
Die Masse in Eisformen oder ein anderes Gefäß füllen und im Gefrierfach gefrieren lassen.

Ein besonders leckerer Eisspaß für kleine Naschkatzen!!!

Vanille-Eis:

Zutaten:

1/4 Liter Sahne
2 Eigelb
2 Esslöffel Zucker
1 Päckchen Vanillezucker oder Bourbon-Vanillezucker
evtl. etwas Vanillemark

Zubereitung:

Siehe Zubereitung Nutella-Eis.

Schoko-Eis:

Zutaten:

1/4 Liter Sahne
2 Eigelb
2 Esslöffel Zucker
3 Esslöffel Kaba (Instant-Kakaogetränk)

Zubereitung:

Siehe Zubereitung Nutella-Eis.

Erdbeer-Eis:

Zutaten:

1/4 Liter Sahne
2 Eigelb
2 Esslöffel Zucker
frische Erdbeeren

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, Strunk entfernen, schneiden und pürieren bzw. gut zerdrücken.
Weitere Zubereitung siehe Zubereitung Nutella-Eis.

Bananen-Eis:

Zutaten:

1/4 Liter Sahne
2 Eigelb
2 Esslöffel Zucker
Bananen

Zubereitung:

Bananen schälen und gut zerdrücken.
Weitere Zubereitung siehe Zubereitung Nutella-Eis.

Serviert euer selbstgemachtes Eis doch mal an der Geburtstagsfeier, der Gartenparty, dem Sommerfest, der Kinderparty, wenn Besuch kommt oder einfach so.

Ihr könnt euch anhand unserer Grundrezepte auch eigene Eis-Kreationen austüfteln.

Viel Spaß damit!!!

(Quelle: <https://www.kinderspiele-welt.de/kinderrezepte/eis-selber-machen.html>)

Buttermilch - Erdbeeren Eis

Zutaten:

- 250g Erdbeeren
- ½ Tasse griechischen Joghurt
- ½ Tasse Buttermilch
- ¼ Tasse Honig
- 1 Prise Salz
- Etwas Zucker (nach Bedarf)

Zubereitung:

Erdbeeren waschen und in einen Mixer füllen. Alle restlichen Zutaten dazu geben und kräftig mixen. Natürlich kann man die Zutaten auch in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab zerkleinern. Anschließend die Masse in Eisförmchen / Behälter gießen und für mindestens 4 Std. einfrieren.



Viel Spaß beim nach machen!! 😊