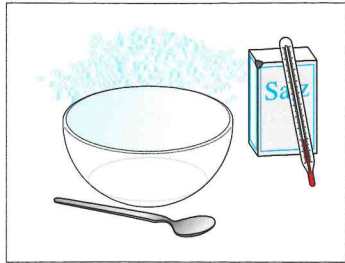
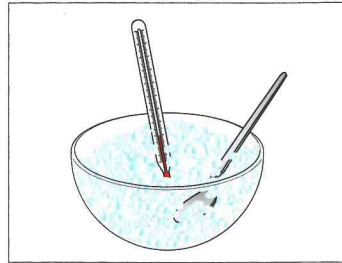


## Speiseeis selbst herstellen – ohne Kühlschrank

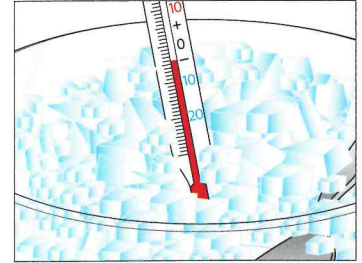
Du kannst dir dein Eis am Stiel selbst machen, und du brauchst dazu keinen Gefrierschrank.



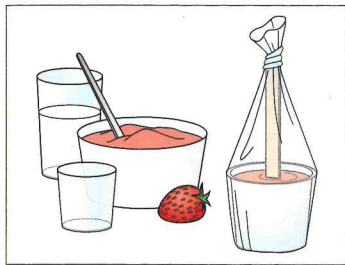
1



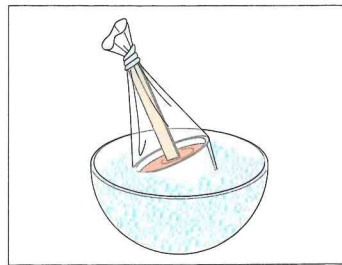
2



3



4



5

### Aufträge

#### 1 Vorbereitung

Um das Eis am Stiel zu gefrieren, braucht man Temperaturen unter  $-3\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Das geht auch ohne einen Gefrierschrank – mit einer Kältemischung. Dazu muss man nur Eis und Salz in einem bestimmten Verhältnis mischen. Zuerst musst du eine Kältemischung herstellen, die mindestens  $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$  erreicht.

##### Du brauchst:

- Eis, am besten Crushed Ice; es funktioniert aber auch mit normalen Eiswürfeln
  - Salz, am besten grobkörniges Meersalz
  - eine Haushaltswaage, eine Schüssel und einen Löffel
  - ein Thermometer, das bis  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  anzeigt
- Fülle etwas Salz in die Schüssel und gib etwa 3-mal so viel Eis dazu. Rühre mit dem Löffel die Mischung ständig um und miss die Temperatur. Wenn du noch keine  $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$  erreicht hast, verändere das Verhältnis von Eis und Salz oder zerkleinere das Eis mit einem Hammer. Schreibe auf, wie du die Mischung hergestellt hast.

Salz	Eis	Temperatur
30 g	100 g	?
?	?	?

#### 2 Rezept für Erdbeereis

##### Du brauchst:

- ein kleines Glas zum Abmessen
- Milch, Erdbeeren (zerkleinert oder püriert) und Sahne

Mische 2 Gläser Milch mit 1 Glas Sahne und 1 Glas Erdbeeren. Gib etwa 3 Esslöffel von diesem Gemisch in eine Frühstückstüte oder einen kleinen Becher und stecke einen Stiel dazu. Zur Sicherheit packst du dein vorbereitetes Eis in eine Tüte und knotest diese fest zu.

#### 3 Eis am Stiel herstellen

Bereite deine Kältemischung zu, lege die vorbereiteten Eisbeutel hinein und decke das Ganze zu. Rühre alle 10 min die Kältemischung um und überprüfe ob das Eis schon fest ist.