

# Selbstgemachtes Eis im Zipperbeutel

Du brauchst:

- Eiswürfel oder Crushed Ice
- 6 EL Salz
- Halber Becher Milch
- Halber Becher Sahne
- 1 EL Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- Schokoladenraspeln
- Erdbeeren
- Zipperbeutel
- Frischhalteboxen
- Backofenhandschuhe
- Esslöffel
- Schüssel



## Schritt 1

Du brauchst einen Zipperbeutel. Wir nehmen einen in den 1 Liter hineinpasst. Den Beutel legst du offen auf den Tisch, sodass du etwas hineinfüllen kannst.

Jetzt füllst du einen Becher oder ein Glas zur Hälfte mit Milch und zur anderen Hälfte mit Sahne. Die Mischung schüttest du vorsichtig in den Beutel.



## Schritt 2

Jetzt gibst du ein Päckchen Vanillezucker und noch einen Esslöffel normalen Zucker hinzu. Wenn du keinen Vanillezucker zuhause hast, dann kannst du auch zwei Esslöffel Zucker nehmen.

Eine Prise Salz kommt auch noch hinein. Keine Angst, es wird nicht salzig schmecken. Eine Prise Salz bewirkt, dass der Zucker noch süßer schmeckt.



### Schritt 3

Jetzt kannst du die Eismischung nach deinem Geschmack verfeinern.

Gib zum Beispiel in einen Beutel frische Erdbeerstückchen dazu und in einen anderen noch Schokoladenraspeln. Du kannst natürlich auch Keksstückchen oder andere Früchte dazugeben.



### Schritt 4

Drück nun vorsichtig die Luft aus dem Beutel und verschließ den Zipperbeutel. Überprüf, ob er auch wirklich richtig verschlossen ist.



### Schritt 5

Füll Eiswürfel oder zerstoßenes Eis in eine Plastikbox, die einen Deckel hat. Gib nun 6 EL Salz über das Eis und leg die Zipperbeutel oben drauf. Verschließ die Box mit dem Deckel. Achte darauf, dass er wirklich fest geschlossen ist. Dann zieh dir Topfhandschuhe an, denn die Box wird gleich sehr kalt.

Nimm die Box in die Hand und schüttelt sie 5 Minuten lang.



### Schritt 6

Nimm den Beutel mit Handschuhen vorsichtig aus der Box und wasch ihn einmal unter kaltem Wasser ab, damit kein Salz mehr am Beutel ist.

Trockne den Beutel ab und dann kannst ihn auch schon öffnen. Das Eis ist jetzt noch etwas bröselig. Nimm einen Löffel und rühr das Eis um. Jetzt kannst du dein Eis in eine Schüssel füllen und genießen.



Guten Appetit!

Mit weiteren Zutaten kannst du natürlich auch weitere Eissorten herstellen.