

Matthis kommt vorbei

Kirchengemeinden Bingum, Holtgaste, Pogum

Heute zeigen wir, wie man ohne Eismaschine leckeres Fruchteis herstellen kann

Zum Basteln ist es diese Woche viel zu heiß. Deshalb zeigen wir dir, wie man ganz einfach eine fruchtige Abkühlung herstellen kann.

Für das Fruchteis brauchst du nur wenige Zutaten:



- 400g tiefgekühlte Beerenfrüchte (oder frische Früchte)
- 3 reife Bananen
- 2 Esslöffel Sahne
- 3 Esslöffel Ahornsirup (oder 2 Esslöffel Zucker)

Aus der Küche brauchst du außerdem:

- eine Rührschüssel
- eine Küchenwaage
- einen Pürierstab oder Standmixer
- ein Brettchen, Messer und Löffel
- eine Gefrierdose



Anleitung:



Wiege 400g Tiefkühlfrüchte ab und lasse sie kurz antauen, damit sie sich besser verarbeiten lassen.

Matthis kommt vorbei

Kirchengemeinden Bingum, Holtgaste, Pogum



In der Zwischenzeit schneide die Bananen in kleine Stücke und gebe sie zu den Tiefkühlfrüchten.

Nun füge zwei Esslöffel Sahne und drei Esslöffel Ahornsirup zu. Falls du keinen Ahornsirup zu Hause hast, nimm einfach zwei Esslöffel Zucker.



Jetzt pürierst du die Masse mit dem Pürierstab oder Standmixer bis die Früchte zerkleinert sind. Fertig ist die Eismasse.

Jetzt muss das Eis nur noch in eine Gefrierdose und für mindestens eine Stunde in den Gefrierschrank gestellt werden. Und dann Guten Appetit!

