

Während die meisten Leute zu Weihnachten gerne warmen Kakao oder Glühwein mit Plätzchen und Stollen essen, isst Wichteline Amalia im Winter wie im Sommer gerne Speiseeis. Leider ist aber der Tiefkühlschrank kaputt und ihr geliebtes Zimteis geschmolzen. Draußen liegt zwar Schnee, aber bei Temperaturen um 0°C mag das Eis auch dort nicht so recht gefrieren.

KANN MAN DAS GESCHMOLZENE ZIMTEIS MIT SCHNEE UND SALZ WIEDER EINFRIEREN?

Du benötigst ...

- Schnee oder alternativ möglichst zerkleinerte Eiswürfel
- Kochsalz (NaCl)
- 2 dicht verschließbare Gefrierbeutel (möglichst unterschiedlicher Größe)
- Handschuhe

Für das Zimteis:

- 1 Becher Sahne (200g)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Zimt (gemahlen)
- andere Zutaten nach Geschmack

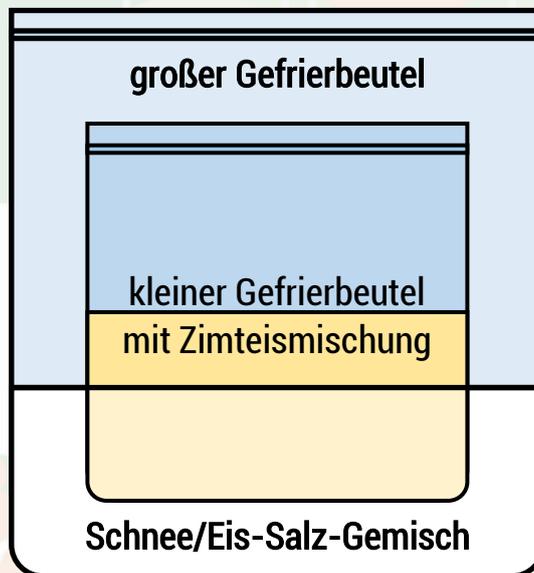


ZIMTEIS MIT SALZ

19. TÜRCHEN

So wird's gemacht:

1. Vermische die Sahne, den Vanillezucker, den Zimt und evtl. weitere Zutaten im kleineren Gefrierbeutel und verschließe diesen dicht. Das wird später dein Zimteis.
2. Vermische reichlich Schnee/zerkleinertes Eis mit dem Salz im Massenverhältnis 3:1 und gib es in den größeren Gefrierbeutel.
3. Lege nun den kleinen Gefrierbeutel samt Inhalt zu dem gesalzenen Schnee/Eis in den großen Gefrierbeutel und verschließe auch diesen.



4. Vergewissere dich noch einmal, dass beide Beutel auch wirklich dicht und fest verschlossen sind.
5. Jetzt heißt es Handschuhe anziehen (es wird kalt) und die beiden Gefrierbeutel kräftig durchschütteln und -kneten, bis das Zimteis gefriert. Gegebenenfalls mehr Schnee und Salz hinzugeben.
6. Den kleinen Gefrierbeutel aus dem großen nehmen, aufmachen, Löffel schnappen und SCHMECKEN LASSEN!

