

Zeit für eine Pause Wir machen Eis!

Dein/e Held:in _____ und du, ihr habt euch nach den ganzen Abenteuern ein leckeres Eis verdient. Dafür geht ihr nicht zur Eisdiele, sondern _____ zeigt Dir, wie Du Eis selber machen kannst. Dafür brauchst du nur Eiswürfel, Salz und ein bisschen Geduld!

Du brauchst für zwei Portionen:

Für die Kälte:

- viele, viele Eiswürfel
- mehrere Esslöffel Kochsalz
- zwei Schüsseln:
eine kleine Metallschüssel,
die in eine größere Schüssel passt
- einen Schneebesen
- evtl. ein Thermometer

Für das Eis:

- 50 ml Sahne
- 50 ml Milch
- eine Handvoll frische oder tiefgefrorene Beeren
- ein Päckchen Vanillezucker
- soviel Zucker, wie du magst



So geht's:

1. Gib für die Eismasse Sahne, Milch, Beeren und Vanillezucker zusammen und püriere die Mischung. Wenn du es süßer magst, kannst du jetzt noch etwas Zucker zugeben. Die fertige Eismasse füllst du in die Metallschüssel.
2. Für die Kältemischung gibst du in die große Schüssel die Eiswürfel, etwas kaltes Wasser und mehrere Esslöffel Kochsalz. Gut rühren! Nach kurzer Zeit wird die Mischung sehr kalt. Wenn du ein Thermometer hast, kannst du beobachten, wie die Temperatur sinkt – mit dem richtigen Mischungsverhältnis schaffst du bis zu $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$!
3. Jetzt stellst du die Metallschüssel in das Eisbad und rührst immer wieder mit dem Schneebesen um. Mit der Zeit wird die Eismasse immer dickflüssiger und schließlich fest. Das dauert mindestens 20 Minuten. Gleichzeitig kannst du die Temperatur von deinem Eisbad beobachten und ab und zu Salz oder Eis nachgeben, um die Temperatur weiter zu senken. Achtung: Pass gut auf, dass nichts von der Kältemischung in dein Eis schwappt!
4. Jetzt brauchst du nur noch etwas Geduld und dann:
Genieß dein Eis!

Tipps und Tricks:

- Statt Schüsseln kannst du auch zwei Töpfe ineinander stellen. Das ist oft stabiler!
- Dein Eis friert schneller, umso größer die Kontaktfläche der Eismasse an der kalten Metallschüssel ist. Es kann also helfen, erst einmal nur die Hälfte der Eismasse zu machen oder eine größere Metallschüssel zu verwenden.
- Deine Hände kannst du mit (Ofen-) Handschuhen vor der Kälte schützen.

Warum wird die Salz-Eiswürfel-Mischung so kalt?

Salzwasser hat einen niedrigeren Gefrierpunkt als Wasser. Das Eis schmilzt also, wenn man es mit Salz mischt. Damit das Eis schmilzt wird Wärme gebraucht, diese wird aus der Umgebung – also auch der Eismasse – entzogen.

Während das Eis schmilzt, wird die Umgebung also immer kälter und das Speiseeis gefriert. Genau deshalb streut man im Winter Salz auf die Straße: Das Eis taut, weil Salzwasser bei kälteren Temperaturen gefriert als reines Wasser.

