

Hauswirtschaftsrezept für Eis gesucht

Beitrag von „sinfini“ vom 25. April 2010 21:52

Hallo liebe Fories!

Dieses Jahr habe ich das Vergnügen fachfremd mit den Schülern zu kochen. Bisher mache ich mich auch ganz gut, bei meinem Plan für die kommende Woche fehlt mir allerdings selbst die praktische Erfahrung.

Ich würde gern ein Rezept nehmen, wo man vorher schon die Früchte einfriert und dann mit Joghurt/ Buttermilch o.ä. mischt, um am Ende Eis zu bekommen.

Es gibt etliche solcher Rezepte, aber könnt ihr eines empfehlen? Und dann bleibt da noch die Frage: Womit mische ich das Zeug. Wir haben zwar Küchenmaschinen, aber die zu putzen ist ausgesprochen aufwändig für die Kleinen. Außerdem weiß ich nicht, ob die Maschinen das aushalten. Oder nehme ich besser einen Pürierstab? Aber dann muss man das sicher in "Etappen" machen, oder? Für vier Personen ist das reichlich Obst für so einen popeligen Pürierstab.

Hat jemand Tipps, Ideen, Hinweise?

Danke
sini

Beitrag von „Schmeili“ vom 25. April 2010 21:56

Vorsicht: Um gefrorene Früchte zu pürieren brauchst du einen echt leistungsstarken Pürierstab der dazu noch ein gutes Messer hat! die meisten normalen gehen dabei in die Knie.....

Dieses Rezept habe ich die letzten Jahre für mich ab und an gemacht, für Kinder evtl. noch etwas Honig hinzufügen - je nachdem wie süß die Bananen sind.

Bananen-Eiscreme

4 Bananen

500 ml Natur- Buttermilch

Bananenpürieren und mit der Buttermilch richtig schön cremig rühren. Das ganze kommt dann für ca. 30 Minuten in die Eismaschine oder für 5-6 Stunden in den Tiefkühler (dann zwischendurch umrühren).