



Rezept für schnelles Eis

Zutaten für das Grundrezept

- 2 Becher Schlagrahm oder -creme (insgesamt 400 ml)
- 300 ml (Pflanzen-)Milch
- Vanillepaste nach Geschmack
- Agavendicksaft nach Geschmack
- Lieblingszutaten aller Art

Zubereitung

Zunächst wird die Sahne oder Schlagcreme steif geschlagen und anschließend mit der Milch vermischt. Sobald die Creme gleichmäßig verrührt ist, geben wir nach Geschmack Agavendicksaft hinzu. Also: Süße hinzu, verrühren, probieren, ggf. noch etwas hinzufügen. Ebenso haben wir es mit der Vanillepaste gemacht. Wir haben angefangen mit einer Spur Vanillepaste, die etwa 5 cm lang war.

Anschließend haben wir die Creme in Gläser gefüllt, maximal 2/3 voll, und dann zum Verfeinern die Lieblingszutaten untergerührt.

Idee 1: Himbersmoothie - Eine Handvoll gefrorene Himbeeren wurden mit dem Saft einer halben Orange püriert und untergehoben. Wenn dies nicht gleichmäßig geschieht, bekommt das Eis ein schönes „Muster“. Dann haben wir noch mit der Himbeer-Blüten-Mischung verfeinert.

Idee 2: Die Kinder mögen gern die runden Schokokekse mit der Vanillefüllung. Diese wurden im Mörser zerbröseln und untergehoben - 3 Stück pro Glas. Diese Idee war unter den Kids der Renner.

Idee 3: Haferflocken - Die Creme wurde mit Haferflocken vermischt. Hier sollte man darauf achten, dass sie nicht zu der von den Flocken angedickt wird, da das Eis am Ende doch recht fest wird.

Die Gläser kommen für ca. 2 Stunden in den Gefrierschrank, kein weiteres Rühren erforderlich.

Ich wünsche Euch einen guten Appetit