

KINDERMENÜ

Rühren, rühren, rühren

Diesen Freitag beginnen die großen Ferien! Die Kinderseite der MZ feiert das mit einem Besuch in einer Eisfabrik. Um zu lernen, wie man das selbst macht. Und um zehn mal zehn Kugeln Eis abzugreifen

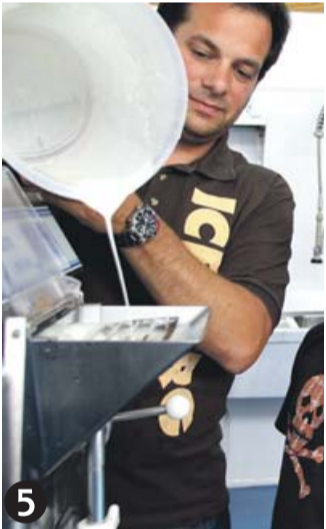


„Welche Eissorte schmeckt euch am besten?“ Das war die erste Frage, die Christoph den drei Kindern stellte, die ihn neulich in seiner Eisfabrik in Palma besuchten. „Karamell, Banane, Orange“, waren die Antworten. Niklas (11), Sira (10) und Oskar

(9) konnten ihr Lieblingseis dann selbst machen. Christoph (36) hat ihnen geholfen. Er macht seit sieben Jahren jeden Tag Eis und kennt 200 Rezepte. Seine Kreationen verkauft er dann in seinen Eisdielen auf der Insel.

Und so macht man Eis: Christoph mischt Vollmilch mit Puderzucker und Vanillearoma. Puderzucker macht das Eis cremiger. Das ist die Basis für jedes Milcheis (Foto Nr. 1). Dann kommt dazu: Karamell (Foto Nr. 2)

oder zerquetschte Bananen (Foto Nr. 4). Für Orangeneis mischt man Saft mit Puderzucker (Foto Nr. 3). Das heißt dann Wassereis oder Sorbet. Alle Früchte, die viel eigenen Saft haben, brauchen keine Milch (Melonen, Zitronen, Erdbeeren ...).



Die Milch- oder Saftmischung kommt dann in die Eismaschine (Foto Nr. 5 und Nr. 6). Zu Hause stellen wir sie in den Gefrierschrank. Aber Achtung: Wenn Ihr keinen harten Eisklotz essen wollen, müsst Ihr die Creme mehrmals schaumig schlagen. Also:

Fünf Minuten gefrieren lassen, rausholen und mit einem Schneebesen gut schlagen. Dann wieder in den Froster stellen. Das Ganze drei- bis viermal wiederholen. Bei Christoph macht das die Maschine. Sie funktioniert wie eine unterkühlte Wasch-

maschine: Die Creme wird auf Minus 5 Grad gefroren und dabei andauernd vermengt. Nach ein paar Minuten ist das Eis schon fertig! Sira stellt das richtige Gefrierprogramm ein (Foto Nr. 7).

Übrigens: Man kann auch salziges Eis

machen. Schmeckt gar nicht schlecht! Christoph hat sich neulich ein Gurken-Dill-Eis mit Zitrone ausgedacht. Das schmeckt wie tiefgekühlter, cremiger Gurkensalat. Experimentiert doch mal mit Eurer Lieblingspeise!



Oskar füllt das fertige Eis in einen Fünf-Liter-Behälter (Foto Nr. 8). Den stellt Christoph dann in einen Gefrierschrank. Dort wird es auf minus 24 Grad tiefgefroren – und ist jetzt beinahe ewig haltbar. Übrigens: Die beste Temperatur, um Eis zu essen, ist minus 5 Grad, also so, wie es aus der Maschine kommt. Oskar, Niklas und Sira konnten das

testen. Das frisch gemischte Bananeneis schmeckte einfach superlecker (Foto Nr. 9). Das gelingt Euch zu Hause auch.

Und hier noch ein paar mehr Ideen für Eissorten: **Stracciatella:** Milchbasis in den Gefrierschrank, regelmäßig schlagen. Beim letzten Schlagen flüssige, warme Schokolade unterrühren (im Wasserbad

vorher warm machen). Die Schokolade bricht dabei in Stückchen. **Feigen-Eis:** Reife Früchte waschen, pürieren und mit Milchbasis vermengen. Andere leckere Zutaten: Lebkuchengewürz, Kakaopulver, pürierter Apfelkuchen ...

Und nicht vergessen: Rühren, rühren, rühren!

Brigitte Kramer

10 x 10 KUGELN

Wollt Ihr Christoph Zieglers Rezepte ausprobieren? Er verschenkt Gutscheine im Wert von zehn Kugeln, und zwar an die ersten zehn Kinder, die mit der Mallorca Zeitung nach Palma kommen. Wann: Am letzten Schultag, 18. Juni, oder am ersten Ferientag, 19. Juni. Wo: Iceberg-Eisdielen bei der Kathedrale, C/ Palau Reial, 3. Öffnungszeiten: 10.30 bis 20 Uhr. Falls Ihr fragen wollt, ob die Gutscheine schon vergeben sind, könnt ihr anrufen: Telefon: 971-72 06 50.