

# So macht ihr euer eigenes Eis

Im Supermarkt Eis kaufen – das kann jeder. Viel cooler ist es, das Steckerleis selbst zu machen. Und das ist gar nicht so schwierig. Hier zwei Rezepte aus der **SNuppi**-Redaktion.

Das braucht ihr für das Zubereiten von Steckerleis:

**Eine hohe Schüssel** (damit beim Pürieren nichts heraus-spritzt).

**Pürierstab** – lasst euch dabei von Mama oder Papa helfen.

**Leere Joghurtbecher oder kleine Gläser** sowie **Holzspieße** oder **Holzsteckerl**, die ihr nach dem letzten Eis-Schlecken gesammelt und gewaschen habt (ihr könnt sie auch im Bastelgeschäft kaufen). Auch **Plastiklöffel** können als Stiel verwendet werden. Eisformen aus Silikon oder Plastik könnt ihr auch im Geschäft kaufen.

## Fruchteis am Stiel

Leere Joghurtbecher oder Eisformen im Gefrierfach eine Stunde vorkühlen.

Nehmt Früchte eurer

Wahl: zum Beispiel eine Banane oder 150 Gramm Beeren, Mango, Kiwi oder was euch sonst so schmeckt. Die püriert ihr in einer hohen Schüssel gemeinsam mit zwei Esslöffeln Zucker oder Honig und 150 ml Orangensaft. Diese Masse dann in die Joghurtbecher oder Eisformen gießen – und ab damit ins Gefrierfach. Wenn das Eis ein wenig angefroren ist (nach etwa ein bis zwei Stunden), könnt ihr die Holzsteckerl in die Mitte hineinstecken. Mindestens drei Stunden im Tiefkühlfach weiter gefrieren lassen. Das Eis



Selbst gemachtes Fruchteis am Stiel: Alexandra, Michaela, Magdalena, Klara und Vinzenz haben es für **SNuppi** ausprobiert.

BILDER: SN/MACKINGER

löst sich später am besten aus den Formen, wenn man diese zwei Sekunden in heißes Was-



Früchte pürieren für das Fruchteis.

ser taucht. **Tipp:** Wenn ihr euer Eis cremiger haben wollt, einfach den Orangensaft durch die gleiche Menge an Milch und einen Schuss Schlagobers ersetzen.

## Erdbeer-Keks-Eis

Die Eisformen im Gefrierfach etwa eine Stunde lang vorkühlen. 150 Gramm Erdbeeren, 140 ml Vollmilch und zwei Esslöffel Zucker in eine hohe Schüssel geben und mit dem Pürierstab pürieren. Die Mischung auf die Eisformen verteilen – aber nicht ganz voll machen, sondern oben ei-

nen drei Zentimeter hohen Rand freilassen. Jetzt müssen nämlich noch eure Lieblings-



Das fertige Erdbeer-Keks-Eis.

kekse Platz haben. Die dürft ihr zuerst ein wenig auseinanderbrechen und die Stückel in der Erdbeer-Milch-Masse versenken. Das restliche Eis leert ihr jetzt noch darauf. Die Formen anschließend in das Gefrierfach stellen und dann mindestens vier Stunden gefrieren lassen. Zwischendurch, wenn die Masse ein bisschen angefroren ist, die Holzsteckerl hineinstecken. Bevor ihr das Eis dann esst, einfach kurz in heißes Wasser tauchen, damit sich das Eis besser aus der Form herauslöst.

Maria Mackinger

Zwei Damen auf einer Parkbank: „Ich glaube, ich habe Ihr Gesicht schon einmal irgendwo anders gesehen!“ „Das kann nicht sein, ich trage es immer an der gleichen Stelle!“

Robert starrt begeistert in den Spiegel und ruft seiner Mutter zu: „Stell dir vor, ich bekomme keine Pickel mehr!“ „Warum denn nicht?“ „Kein Platz mehr!“

„Omi ist ein Schiff, Omi ist ein Schiff“, kichert und gluckst die kleine Lisa. Die Großmutter hört das und will natürlich von ihrer Enkelin wissen, wie sie auf diese Idee kommt. „Omilein, ich hab ganz genau gehört, wie Papi zur Mami gesagt hat: ‚Jetzt ist der alte Dampfer schon wieder da.‘“



## SNuppi-Team beim Fußball-Camp

Eine coole Fußball-Woche verbrachten die Burschen und Mädchen bei der ersten Woche der Soccer Academy in Hallein. Training, Spiel und Englisch standen auf dem Programm. Unter den Teilnehmern waren auch zehn Burschen und ein Mädchen, die beim **SNuppi**-Gewinnspiel Plätze für die Soccer Academy gewonnen hatten: in der ersten Reihe Florian, Tobias, Manuel, Kai und Patrick. Stehend: Christopher, Benedikt, Lisa-Marie, Luca, Julian und Jim.

BILD: SN/NMC