

Urlaub mit  
dem Mund



Heute wird es kalt & süß mit unserem selbstgemachten Regenbogen-Eis. Der Clou: ihr braucht dazu keine Eismaschine. Gerade an so heißen Tagen, wie diesen, ist es genau das Richtige zum abkühlen. Lasst es euch schmecken J

### **Regenbogen-Eis**

#### **Zutaten**

800 ml kalte Sahne  
400 g gezuckerte Kondensmilch  
2 Vanilleschoten  
Lebensmittel (Gelb, Grün, Blau, Rot ggf. Lila, Pink, Orange)

Außerdem benötigt ihr noch:

- 7 kleine Schüsseln, 1 große Schüssel
- Auflaufform oder ähnliches (auf jeden Fall muss es gefrierfest sein)
- Eiswaffel oder eine kleine Schale (was euch lieber ist)
- evtl. Schokosoße oder Streusel

#### **Schritt 1**

Zuerst halbiert ihr die Vanilleschoten und kratzt das Mark heraus. Am besten geht das mit der Messerspitze.

#### **Schritt 2**

Anschließend gebt ihr die Sahne mit dem Vanillemark in die große Schüssel, schlägt die Sahne steif.

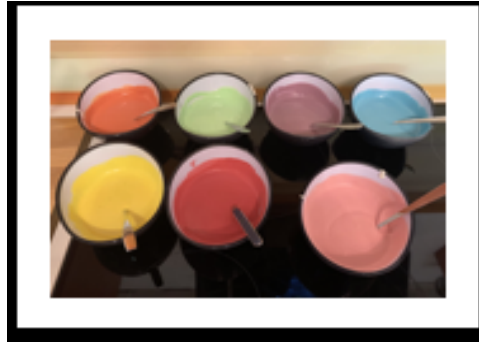


#### **Schritt 3**

Wenn die Sahne steif ist, hebt ihr die Kondensmilch unter.

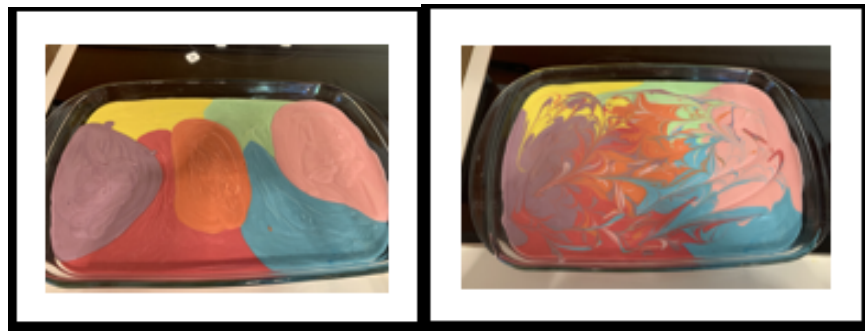
#### **Schritt 4**

Jetzt müsst ihr die Masse auf 7 Schüsselchen aufteilen und je eine Lebensmittelfarbe unter die Eismasse rühren. Wenn ihr kein pink, lila oder orange habt, dann mischt die Farbe miteinander, damit ihr die gewünschte Farbe erhaltet.



#### **Schritt 5**

Ihr habt jetzt 7 verschiedenfarbige Eismassen, die ihr in die Auflaufform gebt. Wenn ihr jetzt noch wollt, könnt ihr eine Gabel oder einen Schaschlikspieß nehmen und eine Muster in die Eismasse ziehen.



#### **Schritt 6**

Nach der Kühlung kommt der Genuss. Serviert das Eis in einer Waffel oder in einem Schälchen. Lasst es euch schmecken.

