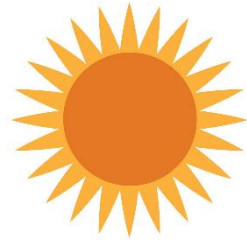




Hallo liebe Kinder,

in den letzten Tagen hat sich der Frühling von seiner schönsten Seite gezeigt. Die Sonne hat sich richtig viel Mühe gegeben und war richtig warm auf dem Gesicht.

Durch das schöne Wetter haben wir total Lust auf ein Eis bekommen. Uns ist da ein einfaches Rezept in die Hände gefallen mit dem ihr Eis ganz ohne Eismaschine selber machen könnt.



Wir haben zwei Varianten für euch. Eine, für die ihr ein wenig Geduld haben müsst und die andere Idee ist für alle Schleckermäuler die das Eis sofort essen wollen.

1. Variante Eis mit einer Prise Geduld:

Ihr benötigt 1 Dose gezuckerte Kondensmilch und die doppelte Menge an Schlagsahne. Zunächst müsst ihr die Sahne schlagen (ziemlich fest sollte sie sein), danach fügt ihr die Kondensmilch hinzu. Das ist euer Grundrezept für das Eis. Jetzt könnt ihr eurer Fantasie freien Lauf lassen und nach eurem Geschmack jegliche Zutat hinzufügen.

Zum Beispiel: Zimt, Zitronensaft, geröstete Mandeln, etw. Vanille, Schokolade/Schokosplitter oder ihr püriert euer Lieblingsobst und mischt es dazu.

Euren Geschmäckern sind keine Grenzen gesetzt und wer von euch Regenbogeneis machen möchte kann die Masse aufteilen und mit etwas Lebensmittelfarbe einfärben.

Jetzt kommt die fertige Masse in einem Behälter für 6 Stunden in den Tiefkühler.



2. Variante für schnelle Schleckermäuler:

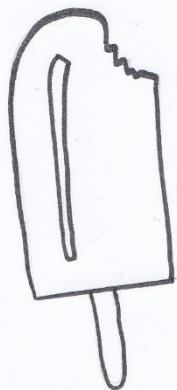
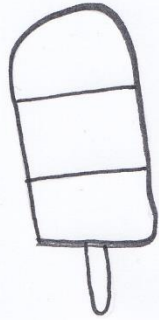
Ihr braucht für das schnelle Eis 500g Joghurt, 1kg tiefgekühltes Obst (was euch am besten schmeckt) und Zucker je nach Geschmack oder etwas Honig.

Alle Zutaten werden zusammengemixt und dann könnt ihr das Eis schon essen. Für diese Variante braucht ihr aber einen starken Mixer, der tiefgekühltes Obst zerkleinern kann.

Für welches Eis ihr euch auch entscheidet, wir wünschen euch Guten Appetit und ganz viel Spaß beim Ausprobieren.

Und wenn euch beim Warten langweilig ist, dann könnt ihr das Bild am Ende des Briefes gerne ausmalen.

Viele liebe Grüße von eurem Kita-Team.



EIS

