

WILLKOMMEN IM KM-KÖCHKLUB



Eiscreme selbst gemacht

Dazu brauchst Du:

1/4 Liter Milch
1 Eigelb
60 Gramm Zucker

Es braucht der kleine Eisschleck-Knirch ein Eigelb und ein Viertel Milch, Zucker auch, rund sechzig Gramm, schon sind die Zutaten beisamm'n.

Wir schleppen ein Gefäß herbei für Zucker und das Gelb vom Ei, schlagen cremig-fest die leckere Masse und dann erwärmen (auf kleiner Flamme) so ist es Klasse.

Nur wenig teurer ist im Preis ein affengeiles Schoko-Eis: Aus ein paar Riegel Schoko bitter, macht Mamis Nudelholz schnell Splitter.

Die noch hinein und ständig rühren, die Milch ist langsam zuzuführen. Abgekühlt kommt mit Routine, die Pampe in die Eismaschine.

Falls so ein Ding ist nicht vorhanden, darf das Gemisch im Eisfach landen. Man muss jedoch von Zeit zu Zeit, mal durchrühr'n für die Cremigkeit.

So kriegt das Eis den letzten Rest, von Sanftheit für das Schlemmerfest. Nun schlecken alle, Mensch bis Maus, das Eis und dann die Schüssel aus.



Text: Willi Corsten
Grafiken: Michael Stegemann
Foto: KM-Archiv