

Eismäuschen

Für die heißen Sommertage an denen man ein bisschen Abkühlung brauchst, haben wir genau das Richtige: Eismäuschen. Was du alles dafür brauchst und wie du sie selbst machen kannst, verraten wir dir hier.

Zutaten:

- 150 g Naturjoghurt
- Puderzucker
- 120g Tiefkühlbeeren (am besten wäre es, wenn du hier einen Mix nimmst)
- 70 ml. Milch (du kannst statt Kuh- auch Pflanzenmilch benutzen)
- 2 Minze Zweige



Außerdem brauchst du noch:

- 1 Saftpresse
- 1 Pürierstab
- 1 hohen Mixbehälter
- 1 Esslöffel



1. Als erstes musst du die Limette halbieren und mithilfe der Saftpresse auspressen.



2. Den Joghurt und ca. 2 Teelöffel Puderzucker in den Mixbehälter geben und mit dem Pürierstab schaumig schlagen. Zu dem Schaum kannst du jetzt ein bisschen Limettensaft geben für lustig sauren Geschmack, falls es dir zu sauer wird, kannst du einfach ein bisschen Zucker hineingeben um es wieder süßer zu machen.



- Suche dir aus deinem Beerenmix für jede Maus 2 schwarze Johannisbeeren und eine Erdbeere heraus und lege sie auf die Seite.



- Die restlichen tiefgefrorenen Beeren kannst du jetzt in den Mixbehälter geben, außerdem solltest du mindestens 2 Esslöffel Puderzucker und die Milch hinzugeben. Und schon kann los gemixt werden, lasse die hier eventuell von einem Erwachsenen helfen, damit alles nach Plan läuft. Die entstandene Masse sollte fest cremig werden, falls sie zu flüssig ist, gebe einfach noch etwas mehr Beeren hinzu, falls sie zu fest geworden ist, kannst du mehr Milch dazu geben.



- Das fertige Eis kannst du mit Hilfe eines Esslöffels in Form bringen, die Augen (schwarze Johannisbeeren) und Ohren (eine halbierte Erdbeere für jedes Ohr) platzieren und noch einen Schwanz aus einem Stängel Johannisbeeren, oder den Minze Stangen machen.



- Zum Schluss fehlt nur noch der Jogurt-Limetten Schaum, den du mit auf die Teller gibst und schon bist du fertig.
- Das Eismäuschen muss gleich gegessen werden, sonst behält es seine Form nicht und zerläuft, aber auch dann schmeckt es noch genauso gut wie in Form eines Mäuschens.

Jetzt kannst du für die heißen Tage im Sommer ein erfrischendes Eismäuschen selbst machen und natürlich auch essen. Guten Appetit.

