

## Eis selber machen (ab 3 Jahren)

Wenn das Wetter jetzt schöner und die Temperaturen wärmer werden, hat man auch wieder richtig Lust auf Eis...

Warum nicht mal selber machen. Hier kommen ein paar Vorschläge, die auch nebenbei etwas gesünder sind, als das gekaufte Eis

### Joghurt-Bananen-Eis am Stiel

- 500 g Naturjoghurt
- 1 Banane(n), reife, evtl. 2
- 1 EL Honig, evtl. 2
- 1 Prise(n) Zitronenschale, abgerieben, evtl. 2

Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Anschließend in kleine Plastikbecher oder ein Eisformen für Eis am Stiel füllen. Den Stiel mittig in die Förmchen stecken und im Eisfach mindestens 3-4 Stunden oder besser noch über Nacht einfrieren.

Dies ist ein wunderbar schnelles Eisvergnügen, nicht nur für die Kleinen! Selbstverständlich lässt sich die Banane gegen jede andere Frucht problemlos austauschen!



Gefunden bei Chefkoch.de

### Wassermelonen Slusheis

- 1/4 Wassermelone
- 1/4 Bio Limette (Abrieb)

Höhle die Wassermelone aus und mixe sie zusammen mit dem Abrieb der Limette fein. Fülle die Masse in eine flache Auflaufform und friere sie etwa 4-6 Stunden ein, je nachdem wie tief die Form ist. Rühre dabei etwa alle 30 Minuten einmal um.



Gefunden bei Sallys Welt

## Nutella Eis am Stiel

- 200ml Sahne
- 200g Joghurt
- 4 Esslöffel Nutella



Alle Zutaten miteinander vermischen und in Eis-am-Stiel-Förmchen gießen und für mindestens 3-4 Stunden kühlen.

Variante: Eismasse in kleine Schälchen füllen und mit Alufolie abdecken, einen Eis- oder Lollipop-Stiel oder einen kleinen Löffel durch die Alufolie stecken und im Gefrierfach 3-4 Stunden kühlen.

Anschließend die Förmchen mit den Händen etwas erwärmen und das Eis heraus lösen.

Gefunden bei Sallys Welt