

Lust auf Eis!

Rezeptbroschüre für Kinder



leckere Eisrezepte

Wenn du so ein großer Eisfan bist, dass auch zu Hause keine Eispackung im Gefrierfach vor dir sicher ist, dann findest du in dieser Broschüre witzige Tipps und Anregungen für das Eisschlemmen daheim.

Zusammen mit Freunden und Familie schmeckt ein leckeres Eisdessert gleich doppelt so gut. Frag doch Mama, Papa, Oma, Opa oder deine Geschwister, ob sie dir bei der Zubereitung helfen können – die haben nämlich bestimmt auch mal Lust auf eine eisige Überraschung!

Ob Vanille-, Schokoladen- oder Erdbeereisfan – hier findet jeder sein Lieblingsrezept – und mit Hilfe unserer Anleitungen hast du es in nur wenigen Minuten zubereitet.

Du wirst sehen, dass man Eis nicht nur im Sommer essen kann. Auch im Winter, wenn es draußen stürmt und schneit, ist zum Beispiel unser „Schneemann aus Lieblingseis“ echt eine Wucht!

Viel Spaß & guten Appetit!

Acht leckere Eisrezepte

Eis Pinocchio

Eisbecher Wundertüte

Eishase

Leuchtturm

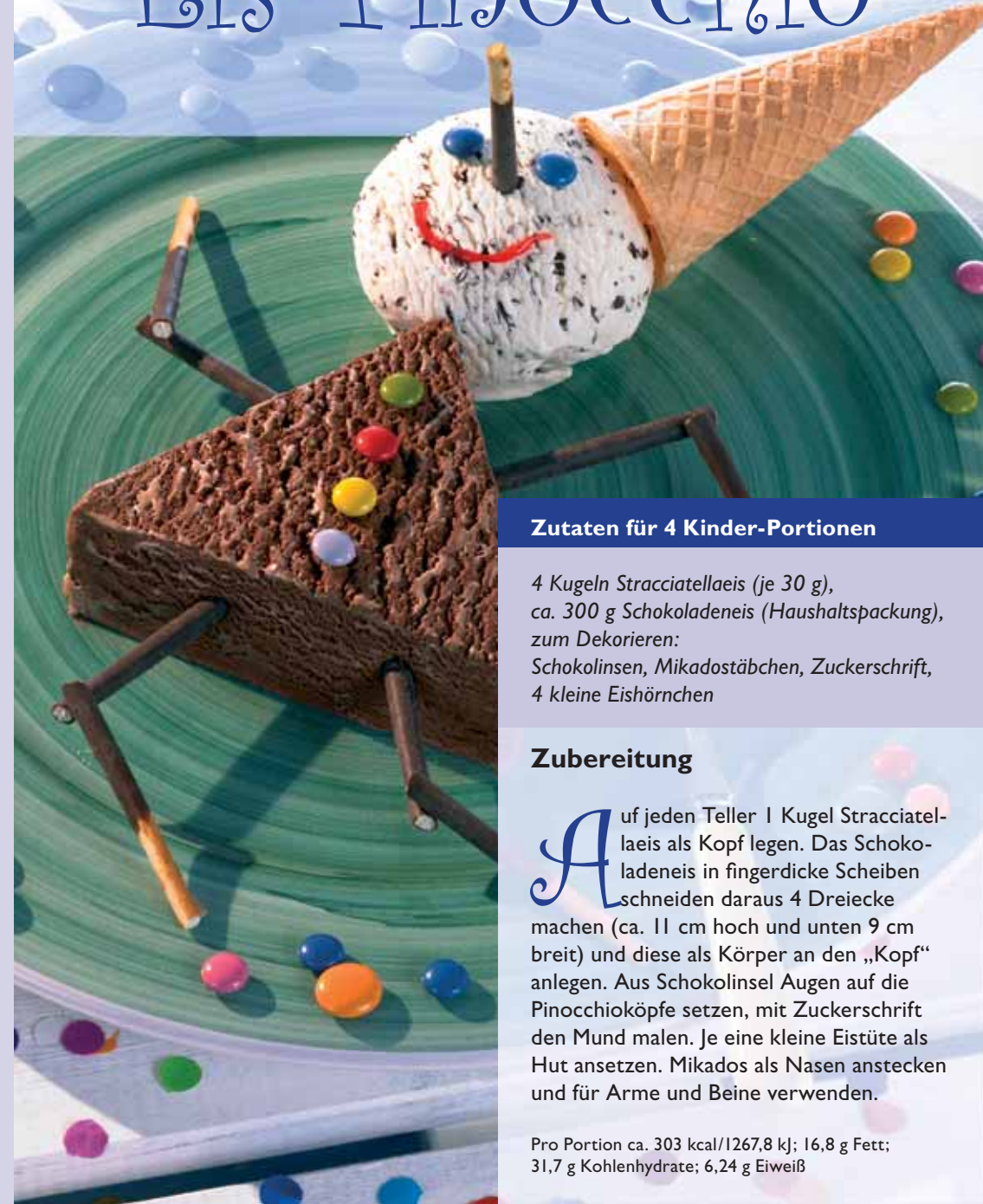
Eiszwerge

Himbeerbaum

Vanilleinseln im Meer

Schneemann aus Lieblingseis

Eis Pinocchio



Zutaten für 4 Kinder-Portionen

4 Kugeln Stracciatellaeis (je 30 g),
ca. 300 g Schokoladeneis (Haushaltspackung),
zum Dekorieren:
Schokolinsen, Mikadostäbchen, Zuckerschrift,
4 kleine Eishörnchen

Zubereitung

Auf jeden Teller 1 Kugel Stracciatellaeis als Kopf legen. Das Schokoladeneis in fingerdicke Scheiben schneiden daraus 4 Dreiecke machen (ca. 11 cm hoch und unten 9 cm breit) und diese als Körper an den „Kopf“ anlegen. Aus Schokolinseln Augen auf die Pinocchioköpfe setzen, mit Zuckerschrift den Mund malen. Je eine kleine Eistüte als Hut ansetzen. Mikados als Nasen anstecken und für Arme und Beine verwenden.

Pro Portion ca. 303 kcal/1267,8 kJ; 16,8 g Fett;
31,7 g Kohlenhydrate; 6,24 g Eiweiß

Eisbecher Wundertüte



Zutaten für 4 Kinder-Portionen

8 Kugeln Vanilleeis (à 30 g), 8 Tierfiguren aus Fruchtgummi (z.B. Affe, Krokodil oder Nilpferd), 100 g Heidelbeeren, 100 g Himbeeren, 4 cl Vanillesauce (Fertigprodukt), 20 Mini-Herzwaffeln, einige Gummibärchen, Sahnetupfer zur Dekoration

Zubereitung

In 4 hohe Eisbecher aus Glas jeweils 1 Tier aus Fruchtgummi legen. Die Beeren waschen und trockentupfen. Die Hälfte davon in die Eisbecher geben. Darauf die Vanillesauce gießen. Den oberen Becherrand mit Herzwaffeln auslegen. Die Eiskugeln in die Becher verteilen, restliche Beeren und Gummibärchen darauf geben. Einen kleinen Sahnetupfer in die Mitte platzieren und ein Fruchtgummitier obendrauf setzen.

Pro Portion ca. 370 kcal; 1.548 kJ; 15 g Fett; 51 g Kohlenhydrate; 8 g Eiweiß

Eishase



Zutaten für 4 Kinder-Portionen

4 Kugeln Vanilleeis (je 30 g), 8 kleine Kugeln Vanilleeis, 4 große Kugeln Schokoladeneis (je 50 g), 4 Löffelbiskuits, Zuckerperlen, weiß und rosa, Zuckerblumen, gemahlene Pistazien, fein geschnittenes Orangeat, ggf. Marzipanmöhre

Zubereitung

Gemahlene Pistazien auf 4 Tellern verteilen. Je 1 große Kugel Schokoladeneis als Hasenkörper auf den unteren Rand des Tellers geben, darüber eine Kugel Vanilleeis als Kopf setzen. Den Löffelbiskuit in der Mitte teilen und die Hälften als Ohren ansetzen. 2 kleine Kugeln Vanilleeis als Pfoten rechts und links neben die große Schokoladeneiskugel setzen. Mit Zuckerperlen Augen und Nase dekorieren. Das fein geschnittene Orangeat als Barthaare verwenden. Zuckerblumen ins „Gras“ (Pistazien) legen und dem Eishasen eine Marzipanmöhre zum Knabbern geben.

Pro Portion ca. 315 kcal; 1.318 kJ; 15 g Fett; 38 g Kohlenhydrate; 7 g Eiweiß

Leuchtturm



Zutaten für 4 Kinder-Portionen

2 Tassen Johannisbeeren oder Walderdbeeren (frisch oder tiefgekühlt), 150 g Joghurteis (Haushaltspackung), 150 g Amarenakirscheis (Haushaltspackung), 16 Minikekse, 4 kleine Halbkugeln Vanilleeis (je 25 g), etwas Blue-Curaçao-Sirup (alkoholfrei)

Zubereitung

Frische Beeren putzen und waschen, tiefgekühlte Beeren auftauen. Beide Eissorten in fingerdicke Scheiben schneiden. Auf jeden Teller abwechselnd Joghurteis, Kekse und Kirscheis zu einem Turm zusammensetzen. Die Eisscheiben an den Außenseiten so abschrägen, dass der Turm noch oben hin etwas schmaler wird. Ans obere Ende eine Halbkugel Vanilleeis setzen und diese rundum mit Beeren als Leuchtturm bestücken. Die restlichen Beeren zum Naschen in einer Schale servieren. Am Fuße des Leuchtturms mit Blue-Curaçao-Sirup kleine Wellen ziehen.

Pro Portion 200 kcal/836,8 kJ; 5,34 g Fett; 34 g Kohlenhydrate; 2,94 g Eiweiß

Eiszwerge



Zutaten für 7 Stück

1 hellen Wiener Boden, 1 dunklen Wiener Boden, 4 kleine Kugeln Vanilleeis, 3 kleine Kugeln Schokoladeneis, einige Erdbeeren und Heidelbeeren, Partypicker

Zubereitung

Die Beeren waschen und putzen. Aus den Wiener Böden je 3–4 Würfel von ca. 3 cm x 3 cm Größe herausschneiden. Mit einem Eisportionierer kleine Eiskugeln ausstechen. Auf jeden Würfel mit einem Partypicker abwechselnd je eine Kugel Vanille- oder Schokoladeneis und eine Beere stecken. Um die Eiszwerge etwas zu stabilisieren, stellen Sie sie für etwa 10 Minuten wieder in den Gefrierschrank.

Bei 7 Portionen pro Portion ca. 89 kcal; 372 kJ; 4 g Fett; 12 g Kohlenhydrate; 2 g Eiweiß

Himbeerbaum



Zubereitung

Himbeeren auf Küchenpapier antauen lassen. Auf jeden Teller einen Schokoriegel als Baumstamm legen. Als Gras die gehackten Pistazien auf den Tellergrund streuen. Stracciatella- und Pistazien-eiskugeln formen und auf jedem Teller zur Baumkrone anordnen. Dazwischen als Früchte die Himbeeren setzen.

Pro Portion 303 kcal/1.267,8 kJ; 15,8 g Fett; 35,8 g Kohlenhydrate; 4,27 g Eiweiß

Zutaten für 4 Kinder-Portionen

1 Tasse Himbeeren (frisch oder Tiefgekühlt), 4 dünne Schokoriegel (Duplo), etwas Kakao-pulver, 4 kleine Kugeln Stracciatellaeis (je 30 g), gehackte Pistazien, 8 kleine Kugeln Pistazieneis (je 30 g)

Vanilleinseln im Meer



Zubereitung

Vanillepudding mit dem Saft glatt rühren und mit Speisefarbe blau einfärben. Sauce als Meer auf die Teller verteilen. Auf jeden Teller 3 Halbkugeln Vanilleeis setzen. Auf jede dieser Inseln eine Palme pflanzen. Meer mit Gummitierchen beleben.

Pro Portion 267 kcal/1.117,1 kJ; 9,54 g Fett; 36,2 g Kohlenhydrate; 10,5 g Eiweiß

Zutaten für 4 Kinder-Portionen

1 Becher Vanillepudding (200 g), 100 ml Orangensaft, blaue Speisefarbe, 12 Halbkugeln Vanilleeis (je ca. 30 g), 12 Fruchtgummipalmen, 4 Fruchtgummimeerestiere (Krokodil, Hai oder Delphin)

Schneemann aus Lieblingseis



Zutaten für 4 Kinder-Portionen

Etwas Puderzucker, etwas Kakao, 4 kleine Kugeln Vanilleeis, 4 mittlere Kugeln Schokoladeneis, 4 große Kugeln Erdbeereis, etwas geschlagene Sahne, 4 Waffelröllchen (für den Stock), Schokolinsen für Augen und Nase, 4 Schokoladenprinten

Zubereitung

In die Mitte des Tellers eine normalgroße Schokoladeneiskugel setzen, oben die kleine Vanilleeis- und unten die große Erdbeereiskugel anlegen. Mit einer Sahnetülle an die Schokoladeneiskugel die „Arme“ des Schneemanns und unter die Erdbeereiskugel einen „Schneeberg“ anspritzen. Das Waffelröllchen als „Stock“ in die rechte Hand des Schneemanns legen. Aus den Schokolinsen ein Gesicht gestalten. Von der Schokoprinte ca. $\frac{1}{3}$ abschneiden und die restlichen $\frac{2}{3}$ der Länge nach halbieren. Das lange Stück an die Vanilleiskugel ansetzen und das kurze so ansetzen, dass ein Hut entsteht. Ein dünner Streifen des Schokoprintenrests findet als Mund Verwendung.

Pro Portion ca. 225 kcal; 941 kJ;
11 g Fett; 28 g Kohlenhydrate; 5 g Eiweiß

Wusstest du schon dass...

... immer behauptet wird, dass man vom Eisessen einen kalten Bauch bekommt? Die Geschichte vom kalten Bauch ist aber gar nicht wahr, denn wenn du ein Eis isst, erwärmt es sich schon in deinem Mund so, dass es, wenn es in deinem Magen ankommt, nur noch wenige Grad kälter ist als deine normale Körpertemperatur.

... Vanille, Schokolade und Erdbeer die beliebtesten Geschmacksrichtungen bei Groß und Klein sind? Was isst du denn am liebsten?

... es in deutschen Supermarkt-Eistruhen sage und schreibe 70 verschiedene Eis-Geschmacksrichtungen gibt? Das hättest du wohl nicht gedacht, oder?

... fast 500 Millionen Liter Milch in einem Jahr in die Herstellung von Eis fließen? Unglaublich, oder? Legt man 500 Millionen Milchtüten aneinander, kann man damit 2-mal die Erde umrunden! Eine Milchtüte ist 16,5 cm lang; bei 500 Millionen aneinander gelegten Milchtüten ergibt das eine Gesamtlänge von 82.500 km. Der Erdumfang misst 40.075,017 km.

... die größten Eisfans in Schweden leben? Jeder Schwede isst pro Jahr 12–13 Liter Eis. Zum Vergleich, jeder Deutsche isst pro Jahr knapp 8 Liter Eis. Wahrscheinlich dachtest du an Italien oder Spanien, weil es da immer so schön warm ist!



EIS INFO SERVICE
der deutschen Markeneishersteller

E.I.S. Eis Info Service
der deutschen Markeneishersteller
Hohenzollernring 79-83 · 50672 Köln
Tel. 0221 949918-0 · Fax 0221 949918-10
www.markeneis.de



Bestes vom Bauern.

CMA Centrale Marketing-Gesellschaft
der deutschen Agrarwirtschaft mbH
Koblenzer Straße 148 · 53177 Bonn
Tel. 0228 847-0 · Fax 0228 847-202
www.cma.de