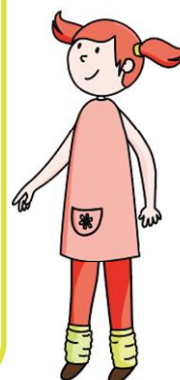


Glacé ruckzuck

Benötigtes Material:

- 125 ml Milch
- 125 ml Rahm
- 1.5 EL Zucker
- ev. Lebensmittelfarbe, Aroma (z. B. Vanille)
- ca. 0.5 kg Eiswürfel (wenn ihr nur eine Eiswürfelform zuhause habt, kannst du die Eiswürfel in einer Tüte im Eisfach aufbewahren und die Form wieder mit Wasser füllen, bis du genug Eiswürfel hast. Je nach Form sind das 3–4 Mal füllen)
- ca. 120 g Salz (grobes oder normales Speisesalz)
- 1 Gefrierbeutel mit Volumen 1 Liter und 1 Gefrierbeutel mit Volumen 3.5–4 Liter mit Druckverschluss
- Winterhandschuhe



So wird's gemacht:

1. Mische Milch, Rahm, Zucker, evtl. Lebensmittelfarbe und Aroma in einem Messbecher.
2. Giesse die Flüssigkeit in den kleinen Beutel.
3. Drücke die Luft aus dem Beutel und verschliesse den Beutel sorgfältig, indem du auf den Druckverschluss drückst. (Der Beutel muss unbedingt dicht sein, damit kein Salzwasser hineingelangen kann.)
4. Gib Eiswürfel und Salz in den grossen Beutel und mische sie.
5. Stecke den kleinen Beutel in den grossen Beutel mit dem Eis und verschliesse den grossen Beutel sorgfältig.
6. Ziehe Handschuhe an und drehe und wende den Beutel in deinen Händen während ca. 5 Minuten. Stelle dabei sicher, dass der kleine Beutel ständig von der Eis-Salz-Mischung umgeben wird.
7. Nach ca. 5–6 Minuten ist die Milchmasse fest. Hole den kleinen Beutel heraus und spüle ihn kurz mit Wasser ab, um Salz von der Öffnung des Beutels zu entfernen.

8. Nun kannst du die Glace herauslöffeln. Sei schnell, da sie etwas schneller schmilzt als gekaufte Glace. Gleichzeitig ist sie aber auch sehr kalt – beginne also deinen Zähnen zuliebe erst einmal mit einem kleinen Löffel voll.

Scharf beobachtet

- Während des Schüttelns schmelzen langsam das Eis und das Salz. Das Eiswasser wird sehr kalt.
- Nach einer Weile wird die Milchmasse fest.
- Die Glace ist sehr kalt.



Tipps

Du kannst auch Saft (z. B. Multivitaminsaft) oder Eistee verwenden. Du wirst dabei merken, dass die Glace weniger süß schmeckt als der Saft oder der Eistee.

Was steckt dahinter?

Salz löst sich in Wasser, weil sich die Wasserteilchen um die Salzteilchen legen. Salz löst sich auch auf Eis, da auf Eis ein hauchdünner Wasserfilm vorhanden ist. Wird dieser dünne Wasserfilm "aufgebraucht" und ist genug Salz vorhanden, beginnt das Eis an der Oberfläche zu schmelzen. So ist wieder flüssiges Wasser für das Lösen des Salzes verfügbar. Das Lösen von Salz verbraucht Energie in Form von Wärme, die der Umgebung, also dem Eis, entzogen wird. So wird die Salzwasser-Eis-Mischung deutlich kälter als das Eis allein. Durch den Kontakt mit der kalten Salzwasser-Eis-Mischung verliert auch die Milchmischung Wärme, wird kalt und dabei fest.