

## Fruchteis selbst machen



Schneide eine Wassermelone in Dreiecke, die etwa so groß sind wie deine Hand und entferne die Schale. Stecke oben einen Holzstab oder Eisstiel hinein und lege sie über Nacht ins Gefrierfach. Lasse dein Fruchteis etwa 30min vor dem Essen ein bisschen antauen.

Alternativ kannst du auch Orangen- oder Apfelsaft in Eiswürfelbehälter geben und als Erfrischung einfrieren. Sie eignen sich sowohl zum Kühlen von Getränken als auch zum Lutschen.



Besonders cremig wird Eis übrigens, wenn man frisches Obst (z.B. Erdbeeren oder Himbeeren) einfriert und danach zusammen mit ein bisschen Sahne oder Milch und etwas Zucker püriert. Das ist ein bisschen knifflig, lass dir deshalb bei diesem Rezept lieber von deinen Eltern helfen.