

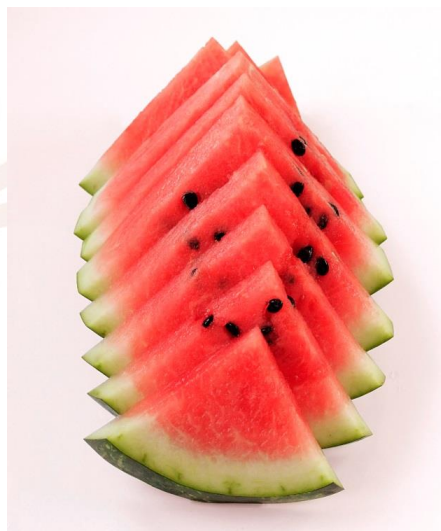
### Eine leckere Abkühlung gefällig?

Erfrischen Sie sich nicht nur mit (kalorien-, zucker- und fettreichen) Eiscremen, sondern auch mit diesen kühlenden Speisen! Alles ganz rasch und einfach selbst herzustellen – natürlich auch gemeinsam mit Kindern!

#### Eiskalte Wassermelone

Wassermelonen würfelig schneiden und für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die gekühlten Wassermelonen schmecken so besonders erfrischend!

Wer es noch kälter mag, kann Meloneneis am Stiel zubereiten: Dazu die Wassermelone in dicke Scheiben schneiden, auf Holz-Eisstiele aufspießen und für 2 – 3 Stunden ins Gefrierfach geben.



#### Weintrauben-Eis-Zuckerl

Dazu werden die einzelnen gewaschenen Weintrauben für rund 3 Stunden ins Gefrierfach gelegt. Und schon sind sie fertig, die kühlenden Weintrauben-Eis-Zuckerl!

#### Bananeneis selbst gemacht – ohne Eismaschine

- Drei Bananen schälen und in Scheiben schneiden.
- Ein Teller mit Klarsichtfolie bespannen und die Bananenscheiben darauf legen, mit der Klarsichtfolie zugedeckt für mindestens 3 Stunden in den Gefrierschrank geben.
- Danach die Bananenscheiben mit 50 mL Orangensaft und 100 mL Buttermilch in einem Standmixer so lange pürieren, bis eine cremige Masse entstanden ist.
- Das Eis in kleinen Eisbechern servieren.

