

Hjemmelavet is – der får munden til at løbe i vand!

Det skal I bruge for at lave jeres egen hjemmelavede is – uden ismaskine:

- Lige dele piskefløde og mælk
- Sukker efter smag
- 1 æggeblomme eller noget gelatine
- Chokolade, krokant, nødder, friske jordbær, hindbær eller blåbær

Sådan gør I:

- Kog piskefløde og mælk sammen med sukkeret
- Tilføj jeres yndlings-smag (Chokolade, knust nougat, frugt, vanilje). Smag jer frem!
- Tilsæt æggeblommen eller gelatine
- Sæt massen i dybfryseren i en skål
- Husk at røre i skålen med jævne mellemrum, så isen bliver ensartet blød og lækker

Anret isen med frugt, chokoladekrymmel eller mintblade før servering.



Velbekomme – og I må godt tage 2 gange!

Ihr Ferien- und Freizeitpark am Meer.

**Weissenhäuser
Strand** Das ganze
Jahr Ostsee