



Gläser aus Eis:

Lege dir einen großen und einen kleinen Plastikbecher, Klebeband sowie Murmeln bereit.



- 1.) Fülle etwas Wasser in den großen Becher, stelle diesen in den Gefrierschrank und lass das Wasser gefrieren.



- 2.) Danach nimm den Becher mit dem bereits gefrorenen Wasser zur Hand – das wird der Boden deines Eisglases. Stelle nun den kleinen Becher in den großen hinein. Am besten du beschwerst ihn mit Murmeln und klebst den kleinen Becher mit zwei Klebestreifen an den großen Becher.



- 3.) Fülle nun Wasser in den Zwischenraum von dem großen und dem kleinen Becher und stelle dein Becher-Konstrukt in den Gefrierschrank. Lass alles am besten wieder über Nacht darin stehen.



- 4.) Nachdem du etwa zwölf Stunden gewartet hast, kannst du die Becher aus dem Gefrierschrank holen. Löse das Klebeband und nimm den kleinen Becher heraus. Löse dann das Eis vom anderen Becher ...



- 5.) ... und schon hast du einen fertigen Eisbecher! Solltest du den Eisbecher nicht sofort verwenden, bewahre ihn in der Zwischenzeit im Gefrierschrank auf.



Bananeneis:

Für das Bananeneis brauchst du Bananen, einen Gefriersack und einen Standmixer.

- 1.) Schneide die Bananen in Scheiben, stecke diese dann in den Gefriersack und lass diesen über Nacht im Gefrierschrank.



- 2.) Wenn die Bananen gefroren sind, leere sie in einen Standmixer und mixe sie gut durch. Wenn dein Mixer nicht so stark ist, lass die Bananenstücke ein wenig auftauen.



- 3.) Nachdem die Bananen gut durchgemixt wurden, kannst du das fertige Bananeneis in die von dir selbstgemachten Eisbecher füllen und die Leckerei mit Früchten und/oder Schokostückchen verzieren.

