



Eiscreme ohne Kühlschrank



Mit diesem Experiment kannst du ganz einfach leckeres Speiseeis herstellen. Und das ganz ohne Strom. Denn diese „Eismaschine“ funktioniert wie vor über 200 Jahren.

Zeit: ca. 20 Minuten

Du brauchst:

- 4 EL Milch
- 2 EL Sahne
- 2 EL Kakaopulver
- jede Menge Eiswürfel
- 4-5 EL Salz
- eine große Glas- oder Keramikschüssel
- eine kleine Metallschüssel
(Beachte: Die Metallschüssel sollte kleiner als die Glas- oder Keramikschüssel sein.)

So wird's gemacht:

- Verrühre Kakao, Milch und Sahne in der Metallschüssel.
- Lege die Eiswürfel in die Glas- oder Keramikschüssel und stelle die Metallschüssel mit der Kakaomischung darauf.
- Verteile eine weitere Schicht Eiswürfel rund um die kleine Metallschüssel. Bestreue sie kräftig mit Salz und vermenge beides.
- Lege ein Küchentuch über die Schüssel. Dadurch verhinderst du, dass Wärme nach außen in die Schüssel gelangt.
- Stelle die Schüssel eine Stunde lang in einen kühlen Raum. Rühre alle fünf Minuten, die Kakaomischung um. Passe auf, dass kein salziges Eiswasser in die Mischung schwappt.

Was wird geschehen?

Deine Milch-Kakao-Sahnemischung friert zu einer feinen Eiscreme.

Warum ist das so?

Gefrorenes Eis und Salz ergeben eine so genannte „Kältemischung“. Die Energie, die für das Auflösen des Salzes und das Schmelzen der Eiswürfel notwendig ist, stammt aus der Wärme der Umgebung. Und was ist dem Eis am nächsten? Richtig, die warme Kakao-mischung. Die Kakaomischung gibt ihre Wärme an die Eiswürfel ab und kühlt so weit herunter, bis sie zu Eis gefriert.

Hinweis!

Sei vorsichtig, wenn du während des Rührvorgangs die kleine Metallschale festhältst. Die kann bis zu minus 20 Grad kalt werden.

