

Salzzauberei: Wie leckeres Kokoseis ganz ohne Eismaschine entsteht

Du brauchst:

- 2 Liter Wasser
- 400 g Kochsalz
- 1-2 Eier
- 150 g Zucker
- 2 EL Sahnesteif
- 0,5 l Kokosmilch (wahlweise kannst du auch in normale Milch 2 EL Kokosflocken einrühren)
- 1 große Plastikschüssel
- 1 kleinere Edelstahlschüssel
- 1 Teigschaber
- 2 Plastikbehälter mit Deckel

Durchführung:

Als erstes musst du dir die „Kühlflüssigkeit“ herstellen:

- Dazu löst du das gesamte Kochsalz in den 2 l Wasser.
- Verteile die Salzlösung auf die beiden Plastikbehälter, schließe die Deckel und stelle die zwei Behälter für 3 Tage in das Gefrierfach.
- Lege alle anderen Eiszutaten zum Vorkühlen in den Kühlschrank.
- Nach den 3 Tagen sollte aus der „Kühlflüssigkeit“ idealerweise ein nicht ganz festes Salz-Eis-Wasser-Gemisch entstanden sein. Ist das Gemisch jedoch zu einem harten Eisblock gefroren, solltest du ihn mit einem Hammer in kleine Stücke zerschlagen.
- Gebe das Eis in die Plastikschüssel.
- Hole die Eiszutaten aus dem Kühlschrank.
- Stelle die Edelstahlschüssel in die mit der „Kühlflüssigkeit“ gefüllte Plastikschüssel.
- Rühre das Ei mit dem Zucker in der Edelstahlschüssel solange kräftig durch (Rührgerät!), bis daraus eine schaumige Masse entstanden ist.
- Gebe unter weiterem ständigen Rühren zunächst nur 50 ml Kokosmilch, das Sahnesteif und eine Prise Salz zu. Erst wenn die Zutaten gut vermengt sind, gibst du die restliche Kokosmilch zu.

Du wirst bemerken, dass die Speiseeismasse am Schüsselrand relativ schnell gefriert. Wichtig ist, dass du die feste Masse mit dem Teigschaber immer wieder vom Rand abstreifst und wieder unter die restliche, noch flüssige Masse rührst.

- Mit etwas Durchhaltevermögen ist dein Kokoseis nach 5 bis 10 Minuten Rühren fertig! **Guten Appetit!**