



---

Die Spanischkurse des 6. Jg. & die Spanischklassen des 7. Jg. haben sich mit einer kleinen (virtuellen) Reise nach Ecuador auf die Sommerferien eingestimmt. Ihr Mitbringsel aus der Ferne? Ein Kokoseis Rezept. Die Ergebnisse sprechen für sich. Wie Frau Protz sagen würde: *!Qué rico!*

Link zum Video <https://www.youtube.com/watch?v=67t0lqHFBCA&t=9s>

### **Kokoseis / Helado de coco**

#### ***Das braucht man für 5 Portionen***

- 1 Dose Kokosmilch (500 ml)
- 1 Päckchen (Bourbon) Vanillezucker
- 1 Schale Kokosraspel
- 3 Esslöffel Wasser
- 4 Esslöffel Ahornsirup zum Süßen (Optional)

#### ***Zusätzliche Materialien/ Geräte***

- Küchenmaschine oder Handrührgerät
- 6 Stieleisformen oder 6 kleine Tassen
- 6 Holzstäbchen oder 6 Eisstiele oder 6 Löffel

#### ***So wird's gemacht***

1. Kokosmilch mit dem Vanillezucker mit der Küchenmaschine\* für ca. zwei Minuten cremig schlagen und mit 2 Esslöffeln Ahornsirup oder Honig süßen. (\*Optional: Mit dem Handrührgerät mixen)
2. Die Kokosraspel mit 2-3 Esslöffeln Wasser und Ahornsirup oder Honig mit einer Gabel umrühren.
3. Die Kokosraspel – Wasser – Ahornsirup – Mischung in die 6 Förmchen oder kleine Tassen füllen.
4. Mit der Kokosmilch auffüllen danach den Stiel oder Löffel reinstecken.
5. Im Anschluss für mindestens vier Stunden in den Gefrierschrank stellen, bis das Eis fest ist.

**Danke an Frau Otremba, Frau Mock und Herrn Thale, die diese Reise ermöglicht haben!**