

Eisige Ideen für Kinderpartys



**Eispaß mit
Rezepten, Spielen,
Büfett-Vorschlägen
und Bastel-
anleitungen**

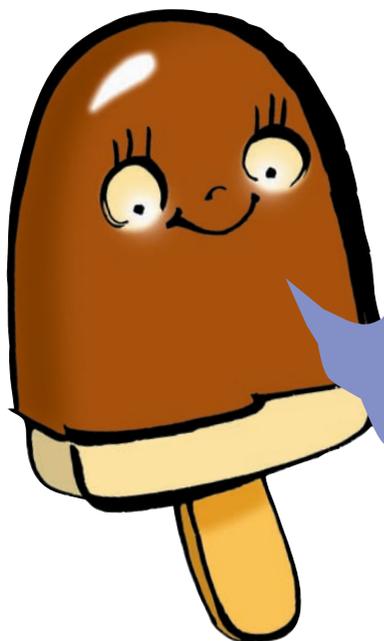
Du findest, dass es mal wieder Zeit wäre, eine Party zu veranstalten? Kostümpartys, Geburtstagspartys, Pyjamapartys oder Halloweenpartys – Eis passt immer dazu. Dann musst du

unbedingt weiterlesen! Hier findest

du leckere Rezepte zum Nachmachen, tolle Spiele, Dekorations- und Büfettips. Und als Extra befindet sich in der Heftmitte

ein Bastelbogen für deine Tischkärtchen. Jetzt nicht lange zögern, los geht's mit den Vorbereitungen.

Eis-party



Wusstest du



... immer behauptet wird, dass man vom Eisessen einen kalten Bauch bekommt? Die Geschichte vom kalten Bauch ist aber gar nicht wahr, denn wenn du ein Eis isst, erwärmt es sich schon in deinem Mund so, dass es, wenn es in deinem Magen ankommt, nur noch wenige Grad kälter ist als deine normale Körpertemperatur.



... Vanille, Schokolade und Erdbeer die beliebtesten Geschmacksrichtungen bei Groß und Klein sind? Was isst du denn am liebsten?



... es in deutschen Supermarkt-Eis-truhen sage und schreibe 70 verschiedene Eis-Geschmacksrichtungen gibt? Das hättest du wohl nicht gedacht, oder?



Inhalt

**Viel Spaß beim
Ausprobieren und eine
tolle Party!**

schon, dass ...



... fast 500 Millionen Liter Milch in einem Jahr in die Herstellung von Eis fließen? Unglaublich, oder? Legt man 500 Millionen Milchtüten aneinander, kann man damit 2-mal die Erde umrunden! Eine Milchtüte ist 16,5 cm lang; bei 500 Millionen aneinander gelegten Milchtüten ergibt das eine Gesamtlänge von 82.500 km. Der Erdumfang misst 40.075,017 km.



... die größten Eisfans in Schweden leben? Jeder Schwede isst pro Jahr 12-13 Liter Eis. Zum Vergleich, jeder Deutsche isst pro Jahr knapp 8 Liter Eis. Wahrscheinlich dachtest du an Italien oder Spanien, weil es da immer so schön warm ist!

6 Rezepte

	Seite
Herr Sumsemann	5
Weißer Eismäuse	7
Leuchtturm	9
Eisschaschlik	15
Fruchtiger Eisigel	17
Eiszwerg	19

10 Spiele

	Seite
Kein Eis – ohne ... / Pfiffige Eiswörter Koffer packen / Löffelschnur	4
Eisschatz knacken / Scrabble / Geschichten nach Wörtern	6
Eisschmecken / Clownsgesicht / Schokoladenwettessen	8

13 Büfettvorschläge

	Seite
Raupe	11
Windrad / Sonne / Mond / Marienkäfer	12
Pilz / Mausekäse / Bienchen / Piratenschiff	13
Ritterburg / Blumen / Dampflo	14

4 Bastelanregungen

	Seite
Tischkärtchen / Sets in Eisbällchenform	16
Feuerwerk mit Luftballons / Partyhüte	18

4 Spiele

Kein Eis – ohne ...

Zuerst muss ein Spielleiter bestimmt werden. Alle Kinder setzen sich im Kreis um den Spielleiter herum, der Spielleiter fragt in die Runde: „Kein Eis ...“, die Kinder müssen so schnell wie möglich die Antwort geben „ohne ...“.

- Kein Eis ... ohne Sahne
- Kein Eis ... ohne Waffel
- Kein Eis ... ohne Löffel
- Kein Eis ... ohne Früchte usw.

Jeder, der zuerst eine passende Antwort gefunden hat, bekommt vom Spielleiter eine Spielmarke. Wer eine falsche oder unpassende Antwort gibt, d. h. einen Begriff nennt, der nicht zu Eis passt, muss eine Spielmarke zurückgeben. Das anschließende Eisessen für alle wird nach folgenden Punkten gestaffelt:

- für 3 Spielmarken – Eis pur
- für 4 Spielmarken – Eis mit Früchten
- für 5 Spielmarken – Eis mit Früchten und Sahne
- für 6 Spielmarken – Eis mit Früchten, Sahne und Waffel usw.

Pfiffige Eiswörter

*Eiskonfekt
Zuckerschrift (gibt es fertig zu kaufen!)
Block und Stifte
1 großer Teller (der 1/2 Stunde vorher in das Tiefkühlfach gelegt wurde und erst vor Spielbeginn herausgeholt wird)*

Auf einen großen Teller oder auf den Tisch wird Eiskonfekt gelegt, das jeweils mit einem Buchstaben aus Zuckerschrift dekoriert ist. Nun sollen reihum aus den Buchstaben sinnvolle Wörter gebildet werden. Jeder Buchstabe zählt einen Punkt. Wer das längste Wort gebildet hat, gewinnt.

Kofferpacken

Die Kinder sitzen in einem Kreis, und der Erste sagt: „Ich packe meinen Koffer und nehme einen Pulli mit!“ Jetzt muss der Nächste das wiederholen und ein neues Teil „einpacken“ und immer so weiter. Es scheidet derjenige aus, der die Reihenfolge falsch aufgesagt hat.

Löffelschnur

An zwei Löffeln wird eine lange Schnur festgeknotet. Zwei Teams spielen gegeneinander, und es gilt, die Schnur durch das Hosen-bein einer Person zu befördern und durch den Pulli des Nächsten usw., bis das Team komplett verbunden ist.





Herr Sumsemann

Zutaten für 1 Person: So wird's gemacht:

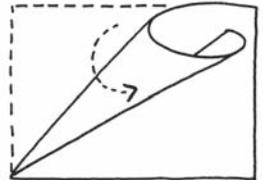
50 g Puderzucker
Saft einer Zitrone
1–2 TL Kakaopulver
1 Minischokokuss
1 Riesenkugel
Nuss- oder Schokoladeneis

Für die Dekoration:

1–2 kleine Zweige
Minze
2–3 Schokoladen-
Maikäfer

Rühre den Puderzucker und den Zitronensaft zu einer weißen, zähflüssigen Zuckerglasur an. Bastle dir dann aus einem Stück rechteckigem Papier eine kleine Spritztüte. Jetzt schneidest du die Spitze ab und schüttest die Zuckerglasur in die Tüte. Nimm dir einen großen Teller, und lege den Schokokuss auf die obere Hälfte des Tellers, und male 2 weiße Augen auf den Schokokuss. Die restliche Zuckerglasur vermischst du mit dem Kakao, so dass sie braun wird.

Jetzt malst du dem Maikäfer mit der braunen Zuckerglasur in dickeren Linien ausgebreitete Flügel, Beine und Fühler. Dafür benutzt du wieder eine Spritztüte. Nun legst du die große Eiskugel in die Mitte. Als letzten Schritt musst du die Minzezweige waschen und einen Zweig als Futter vor dem Kopf des Maikäfers platzieren. Die Schokoladen-Maikäfer legst du als Verzierung neben den großen Maikäfer.



6 Spiele

Eisschatz knacken

Der „Eisschatz“ wird auf einem Teller in die Mitte des Tisches gesetzt. Dann wird die Burgmauer ausgewürfelt. Jeder darf so viele „Steine“ aus der Mauer brechen, wie er Augen gewürfelt hat, außer bei den Zahlen 5 und 6, da heißt es eine Runde aussetzen. **Den Eisschatz gewinnt derjenige, der den letzten Stein aus der Mauer bricht.**



Rezept für den Eisschatz:

Aus Kiwis, Erdbeeren, Bananen und Eiskonfekt wird abwechselnd eine viereckige Mauer gebaut. Die einzelnen Bausteine können mit einem Tupfer Sahne zusammengeklebt werden. In den Innenraum des Vierecks kommen Geldtaler aus Schokolade oder auch eine andere, beliebige Überraschung. Nun wird das Viereck mit Esspapier oder Oblaten abgedeckt und der Mauerbau fortgesetzt. Dann sollte der Eisschatz am besten noch mal in die Kühltruhe.

Scrabble

Dazu braucht man viele kleine Kärtchen mit allen Buchstaben des Alphabetes. Normale Buchstaben sollten etwa vier- bis fünfmal vorhanden sein, die Selbstlaute (a, e, i, o, u) jedoch mindestens zehnmal.

Die Karten werden gleichmäßig auf alle Spieler verteilt. Außerdem muss noch ein Kärtchen vorbereitet sein, auf dem das Wort „Eis“ steht, das wird immer als erstes auf den Tisch gelegt. Dann kann jeder der Reihe nach einen Buchstaben anlegen.

Wortvorschläge: Eisbecher, Eistorte, Eisbär.

Wer den letzten Buchstaben eines Wortes anlegt, bekommt alle Kärtchen. Wer die meisten Kärtchen hat, gewinnt und bekommt als Belohnung ein Eis.

Geschichten nach Wörtern

Jedes Kind erhält fünf kleine Zettel, auf die es je ein Wort mit „Eis“ schreibt. Dann werden die Zettel umgedreht, in die Mitte des Tisches gelegt und vermischt. Danach

zieht jedes Kind fünf Zettel und muss mit den Wörtern auf den Zetteln eine lustige Geschichte erzählen.

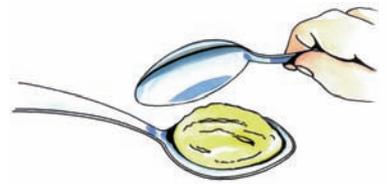
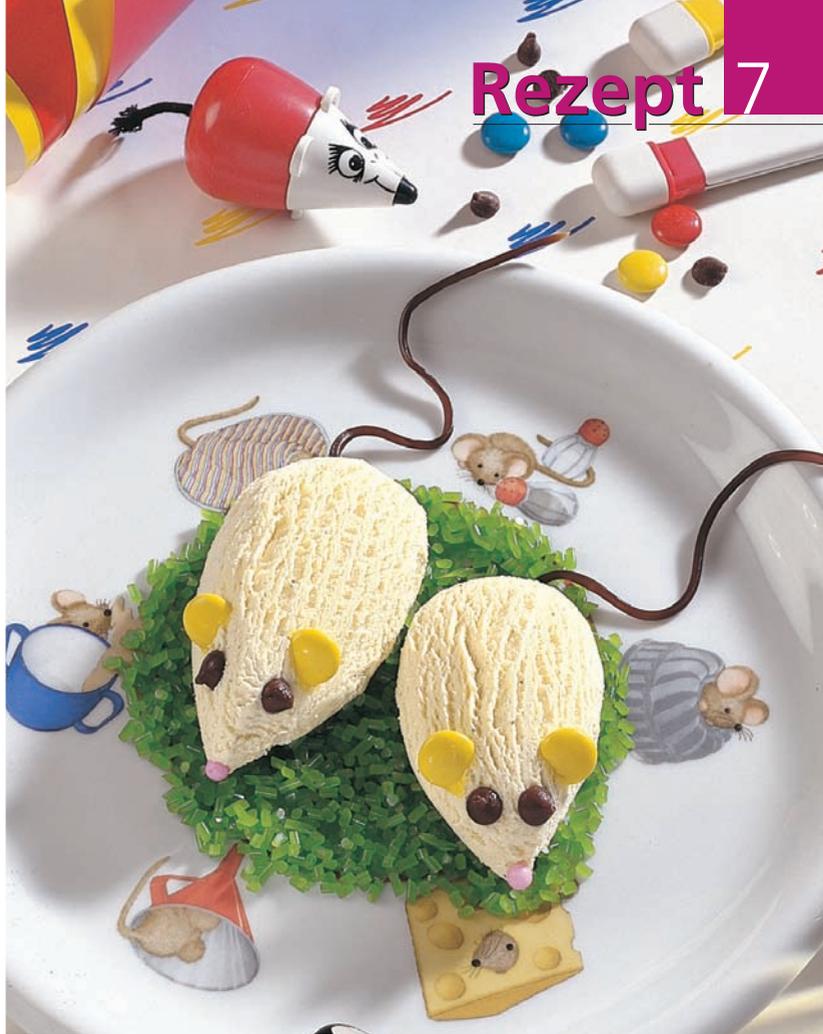
Zutaten für 1 Person:

2 El Vanilleeis
4 Schokotröpfchen
1 Päckchen rosa
Liebesperlen
je 1 Päckchen
Fruchtgummi-
Spaghetti
(Cola- und
Apfelgeschmack)
für den Rasen
4 Schokolinsen

So wird's gemacht:

Schneide die Fruchtgummischur mit Apfelgeschmack in ganz kleine Stücke, und verteile sie auf dem Teller wie einen Rasen. Mit einem Löffel formst du das Vanilleeis zu zwei Mäusen und setzt sie auf den Teller. Die Schokotröpfchen werden als Augen, die Liebesperlen als Schnäuzchen und die Schokolinsen als Ohren in das Vanilleeis gesteckt. Als Schwanz verwendest du ein Stück Cola- Fruchtgummischur.

Weißer Eismäuse



8 Spiele

Eisschmecken

Es gilt, mit verbundenen Augen die verschiedenen Eisgeschmacksrichtungen zu erkennen. Getestet werden drei Geschmacksrichtungen, die der Gastgeber aussucht. Wer richtig geraten hat, darf die jeweilige Eiskugel aufessen. Das Spiel lässt sich auch mit Stieleis durchführen.



Clownsgesicht

Man benötigt:
*Eiskugeln
(für die Augen)*
*Schokolinsen
(für die Pupillen)*
*Schokosauce (für
die Augenbrauen)*
*Mini-Schokokuss
(für die Nase)*
*Erdbeersauce
(für die Wangen)*
*Schokoladen-
streusel
(für die Haare)*
*Lippen
aus Weingummi
(für den Mund)*

Jedes Kind erhält einen Teller, auf dem durch Würfeln ein Clownsgesicht erstellt werden soll. Es darf immer nur ein weiteres Teil zum Gesicht hinzugefügt werden, wenn eine 6 gewürfelt wird. Als Letztes sollten die Eiskugeln auf den Teller kommen, da sie sonst geschmolzen sind, bevor das Gesicht fertig ist!

Wer als Erster sein Gesicht fertig gestellt hat, gewinnt.



Schokoladenwettessen

Alle Mitspieler würfeln der Reihe nach. Wenn jemand eine Sechs gewürfelt hat, muss er sich ganz schnell Handschuhe, Mütze und Schal anziehen und mit Messer und Gabel eine in Geschenkpapier verpackte Tafel Schokolade auspacken und zerschneiden. Der Spieler ist so lange an der Reihe, bis der nächste eine Sechs gewürfelt hat.



Leuchtturm

Zutaten für 4 Kinder-Portionen:

2 Tassen Johannisbeeren oder
Walderdbeeren (frisch oder TK)
150 g Joghurteis (Haushaltspackung)
150 g Amarena Kirscheis
(Haushaltspackung)
16 Mini Kekse
4 kleine Halbkugeln Vanilleeis (je 25 g)
etwas Blue Curacao Sirup (alkoholfrei)

So wird's gemacht:

Frische Beeren putzen und waschen, tief gekühlte Beeren auftauen. Beide Eissorten in Finger dicke Scheiben schneiden. Auf jeden Teller abwechselnd Joghurteis, Kekse und Kirscheis zu einem Turm zusammensetzen. Die Eisscheiben an den Außenseiten so abschrägen, dass der Turm noch oben hin etwas schmaler wird. Ans obere Ende eine Halbkugel Vanille setzen und diese rund um mit Beeren als Leuchtfeuer bestücken. Die restlichen Beeren zum Naschen in einer Schale servieren. Am Fuße des Leuchtturms mit Blue Curacao Sirup kleine Wellen ziehen.



Dekotipps:

Ob Zuckerstreusel, Sahne, gehackte Nüsse, Fruchtsaucen, Mandeln oder Schokoladenraspel – zu Eis passt einfach alles! Mit einfachen Hilfsmitteln aus Muttis Küche könnt ihr das Eis toll präsentieren. Mit Backformen könnt ihr Herzen, Sterne und andere Figuren ausstechen. Aus Eis lassen sich Würfel oder Tortenstückchen kreieren, und man kann Türme daraus bauen. Und noch vieles mehr, lasst eurer Fantasie doch einfach freien Lauf! Ihr solltet das Büfett erst kurz vor dem Eintreffen der Gäste aufbauen, da das Eis sehr schnell schmilzt. Das Schmelzen kann durch vorher gut gekühlte Teller hinausgezögert werden!



Raupe

Zutaten:

beliebige Eissorten, Schokolinsen, Lakritzschnüre, Zuckerschrift, runde Gebäcktaler, geschlagene Sahne

Du legst einige runde Gebäcktaler auf einen Teller. Wie viele du nimmst, hängt davon ab, wie lang die Raupe werden soll! Auf jeden Gebäcktaler drückst du eine Eiskugel, und gleichzeitig drückst du die Eiskugeln aneinander. Die vorderen drei Kugeln musst du mit etwas Sahne so übereinander kleben, dass du einen Kopf erhältst. In die oberste Kugel drückst du zwei Schokolinsen als Augen und eine rote Schokolinse als Nase. Mit der Zuckerschrift malst du einen Mund auf, und aus den Lakritzschnüren machst du Fühler für den Kopf und Beine für die übrigen Eiskugeln. Dekoriere den Teller mit Gras aus Weingummismischnüren mit Apfelgeschmack.





Windrad

Zutaten: 2 Sandweicheiswaffeln, beliebiges Eis, Trinkhalm

Du brauchst zwei Sandweicheiswaffeln, die du diagonal halbst. Lass dir dabei von den Großen helfen. Ordne die Hälften der Sandweicheiswaffeln im Uhrzeigersinn an, lege die Spitzen nach außen, und setze die Eiskugel darauf. Ein Strohhalm dient dir als Stiel für das Windrad.

Mond

Zutaten: Vanilleeis, Zuckerschrift, Kaugummikugel

Schneide eine Scheibe Vanilleeis ab, und steche mit einem Glas einen Kreis aus. Deine Mutti zeigt dir bestimmt, wie das geht! Mit demselben Glas musst du nun aus dem „Vollmond“ zwei „Halbmonde“ machen, aber du kannst auch eine Ausstechform in Mondform verwenden. Jetzt kannst du mit der Zuckerschrift das Gesicht aufmalen, und eine runde Kaugummikugel wird zur lustigen Stupsnase.



Sonne

Zutaten: beliebiges Eis, Schokolinsen, Zuckerschrift, Waffeln oder Gebäckstangen

Lege Gebäckstangen oder Waffeln wie Sonnenstrahlen auf einen Teller. Setze eine große Kugel Eis auf die sich in der Mitte treffenden Gebäckstangen. Zwei Schokolinsen werden die Augen. Mund und Nase malst du mit Zuckerschrift auf das Eis und fertig ist die Sonne.

Marienkäfer

Zutaten: Erdbeereis, Schokoladeneis, Lakritz, geschlagene Sahne, Zuckerschrift

An eine große Erdbeereiskugel drückst du eine kleine Schokoladeneiskugel als Kopf. Mit einem Pinsel tupfst du aus geschlagener Sahne kleine Punkte auf die Erdbeereiskugel. Die Augen ebenfalls aus Sahne auftupfen, die Pupillen mit Zuckerschrift aufmalen und noch einen Strich über den Rücken ziehen. Zwei kleingeschnittene Lakritzschnüre steckst du als Fühler an den



Kopf, mit dem Pinselende drückst du unter der Nase - die aus einer Schokolinse gemacht wird - ein Loch als Mäulchen ein.



Pilz

Zutaten: Zitroneneis, Erdbeereis, geschlagene Sahne, Schokostreusel

Schokostreusel werden als Waldboden auf den Teller gestreut. Dann brauchst du eine kleinere Kugel aus Zitroneneis, auf die du eine größere Kugel Erdbeereis drückst. Nun nimm dir einen Pinsel und tupfe mit der Sahne weiße Punkte auf die Erdbeereiskugel.



Mauskäse

Zutaten: Vanilleeis, Speckmäuse

Schneide ein Scheibe Vanilleeis ab. Mit verschiedenen runden Ausstechformen machst du Löcher in das Eis und auch am Rand. Jetzt halbiert du die weißen Mäuse und steckst sie so in das Eis, dass mal der Kopf rausschaut und mal das Hinterteil.

Bienchen

Zutaten: Vanille- und Schokoladeneis, Schokolinsen oder Liebesperlen, Lakritz, Fächerwaffeln

Zwei Vanilleeiskugeln und eine Schokoladeneiskugel musst du abwechselnd aneinander drücken. Die vordere Kugel bekommt zwei Augen, die du aus Schokolinsen oder Liebesperlen machen kannst. Das bleibt deiner Fantasie überlassen! Eine Biene hat auch Fühler, welche du ganz einfach aus Lakritz- oder Weingummischnüren (Colageschmack) anfertigen kannst. Die Flügel machst du aus Fächerwaffeln, die du einfach in die Eiskugel steckst.



Piratenschiff

Zutaten: Melonenhälfte, verschiedene Eissorten, gebasteltes Piratensegel

Zuerst musst du die Melonenhälfte aushöhlen und 20 Min. in die Tiefkühltruhe legen. In der Melonenhälfte werden verschiedene Eisbällchen aufgetürmt. In die Mitte steckst du jetzt noch das Piratensegel und fertig ist das Piratenschiff.



14 Büfettvorschläge

Ritterburg

Zutaten: Sandwicheiswaffeln, Eishörnchen, Eiskonfekt, geschlagene Sahne, Biskuitteig

Die Sandwicheiswaffeln werden auf dem Biskuitteig hochkant mit Sahne zu einem rechteckigen Kasten aneinander geklebt. Dabei lässt du dir am besten von den Großen helfen! Auf die Ecken setzt du die Eishörnchen, die vorher etwas abgeschnitten werden müssen. Dabei schneidest du nur die Spitzen ab, die dann auf die Mitte der Mauern gesetzt werden. Das Eiskonfekt wird als Zinnen auf die Mauern geklebt. Wenn du Lust hast, steckst du noch kleine Fähnchen in die Eishörnchen.



Blumen

Zutaten: verschiedene Eissorten, bunte und Schokoladenstreusel, Waffeln



Lege eine große Eiskugel auf einen vorgekühlten Teller, und lege sechs kleinere Eiskugeln so darum, dass du eine Blume erhältst. Wenn du verschiedene Eissorten wählst, kannst du viele Variationen erfinden. Um das Ganze noch aufzupeppen, kannst du verschiedene Streusel über die Eiskugeln streuen.

Dampflok

Zutaten: 1 Liter Schokoladeneis, Sandwicheiswaffeln, Eishörnchen, runde Gebäcktaler, geschlagene Sahne, Waffeln, Waffelröllchen

Die 1-Liter-Schale Eiskrem stürzt du auf eine Waffel oder auf einen Biskuitteig. Hinter das Eis legst du eine Sandwich-Waffel, stellst drei Sandwich-Waffeln hochkant darauf und legst eine wieder darüber. Vom Eishörnchen schneide die Spitze ab und stecke sie in die Lok. Die obere größere Hälfte dient als zweiter Schornstein und wird mit etwas Sahne befestigt. Vorne und hinten steckst Du jeweils zwei Waffelröllchen als Puffer in das Eis. Auf die Gebäcktaler malst du mit Zuckerschrift die Räder auf und heftest sie mit Sahne an beide Seiten der Lok. Als letzten Schritt zeichnest du mit Pinsel und Zuckerschrift die Fenster und Nieten. Bei diesem Rezept lässt du dir am besten von den Großen helfen.



Eisschaschlik

Zutaten für 1 Person:

- 1 Kugel Erdbeereis
- 2 Kugeln Vanilleeis
- 1 Erdbeere
- 2 Aprikosenhälften
- Erdbeermark
- Saure Pommes
(Fruchtgummi)
- 1 langer Schaschlikspieß

So wird's gemacht:

Die Erdbeeren und Aprikosen müssen zuerst gewaschen und geputzt werden. Nun musst du die Eiskugeln abwechselnd mit den Erdbeeren und Aprikosenhälften aufspießen. Am besten beginnst du mit einer Erdbeere, denn in der Mitte sollte das Erdbeereis sein.

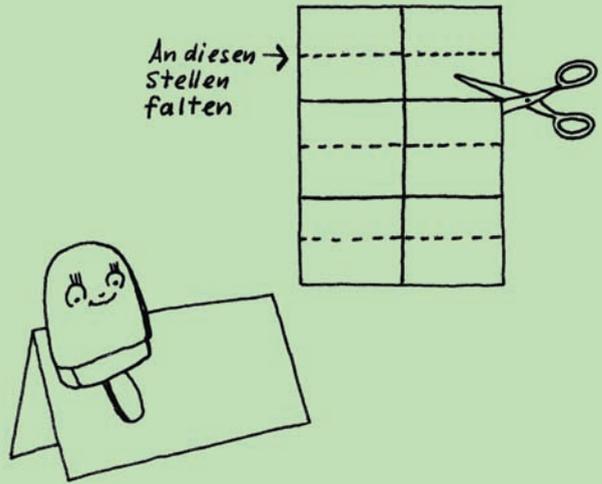


Wenn die Spieße fertig sind, legst du sie auf einen Teller und die sauren Pommes um sie herum und garnierst sie noch mit Erdbeermark, als Ketchup.

16 Bastelanregungen

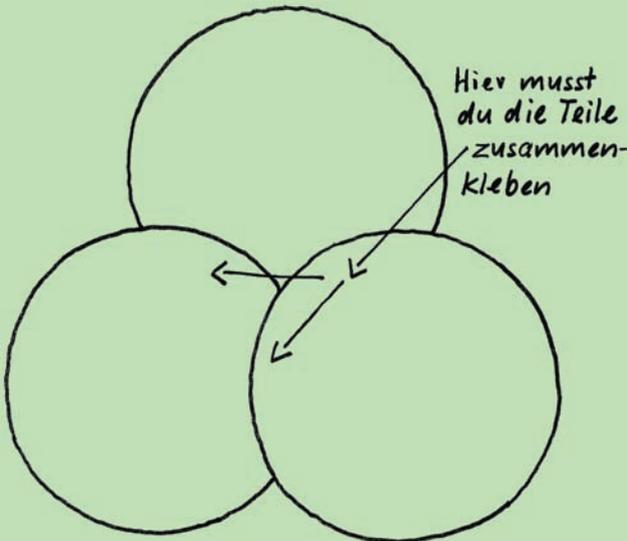
Tischkärtchen

Besorge dir einen DIN-A4-Bogen dünne, farbige Pappe. Falte diesen einmal längs in der Mitte und schneide ihn an der Faltstelle auseinander, so dass du zwei gleich große Teile erhältst. Jetzt faltest du die zwei Papierstreifen zu drei gleich großen Teilen und schneidest sie wieder an der Faltstelle durch. Du hast dann sechs Tischkärtchen. Jetzt musst du noch jedes Kärtchen in der Mitte falten. Die Stieleismännchen musst du noch aus dem Bogen ausschneiden. Diese klebst du dann mit etwas Kleber auf die Kärtchen, so dass die Augen noch überstehen. Fertig sind die tollen Tischkärtchen für deine Eisparty!



Sets in Eisbällchenform

Besorge dir im Bastelladen Karton oder Tonpapier in drei verschiedenen Farben. Jetzt schneidest du drei Kreise aus jedem Karton aus. Die Größe kannst du selbst bestimmen. Du hast jetzt die drei Kreise vor dir liegen und musst sie so zusammenkleben, dass sie sich überlappen (Zeichnung). Schon ist dein tolles Partyset fertig. Natürlich musst du schauen, wie viele Kinder du einladen willst und entsprechend viele Kreise ausschneiden. Deine Eltern helfen Dir bestimmt gerne!





Zutaten für 1 Person:

1 Kugel Vanilleeis
 20 g Mandelstifte
 1 große Birnenhälfte
 (aus der Dose)
 Zartbitterkuvertüre
 100 ml Schokoladensauce
 30 g Fruchtbeerenmischung
 Butterschmalz, Zucker



Fruktiger Eisigel

So wird's gemacht:

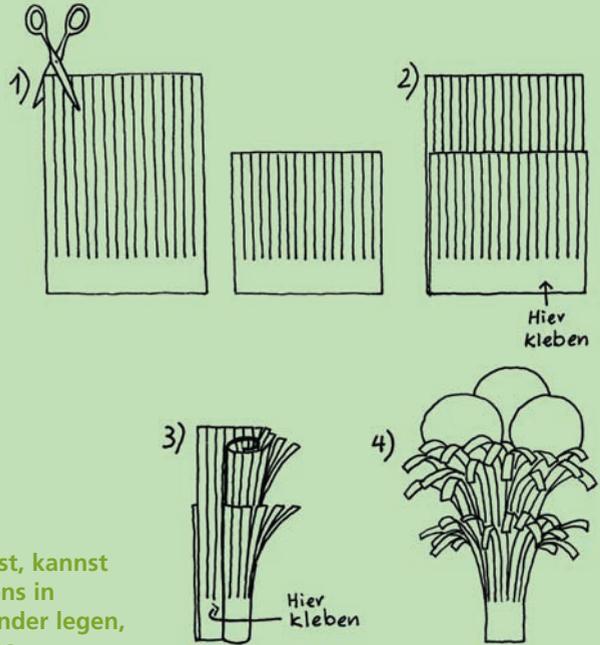
Zuerst musst du die Hälfte der Mandelstifte in einer Pfanne in Butterschmalz rösten und im Anschluss wie Igelstacheln in die Birnenhälfte stecken. Die schmale Seite der Birnenhälfte stachelfrei lassen. Nimm dir einen Pinsel und male mit der Schokoladenkuvertüre die Nase und die Augen auf die Birnenhälfte. Jetzt bestreichst du den Teller mit Schokoladensauce und setzt den Igel darauf. Die Beerenmischung musst du noch zuckern und dann vor dem Igelkopf auf dem Teller verteilen. Als Letztes kommt die Vanilleiskugel neben die Beerenmischung.

18 Bastelanregungen

„Feuerwerk“ mit Luftballons

Du brauchst zwei DIN-A3-Bogen farbigen Karton oder Tonpapier. Einen Bogen schneidest du 15 cm kürzer als den anderen. Nun schneidest du in Längsrichtung beide Bogen in ca. 1 cm breiten Streifen ein und klebst sie aufeinander. Als letzter Schritt werden sie in Längsrichtung eingerollt. Während des Einrollens das Kleben am unteren Rand nicht vergessen. Wenn du willst, kannst du kleine Luftballons in das „Feuerwerk“ legen.

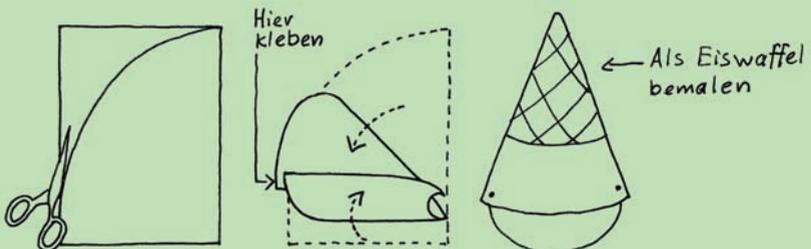
Wenn du ein „Superbastler“ bist, kannst du auch mehrere farbige Kartons in verschiedenen Längen aufeinander legen, umso farbenprächtiger wird das „Feuerwerk“.



Partyhüte

Du brauchst einen farbigen DIN-A 4Karton. Von der unteren linken Ecke malst du einen Viertelkreis bis zur oberen rechten Ecke und schneidest den oberen linken Teil ab. Jetzt rollst du den Karton ein und klebst die Querseite (die kürzere Seite) über die Längsseite (die senkrechte Seite). Dann stich mit einer Nadel ca. 2 cm vom unteren Rand entfernt zwei kleine Löcher ein und zieh ein dünnes Gummiband durch, das du an den Enden verknotest. Fertig ist dein Partyhut.

Wenn du magst, kannst du deinen Hut wie eine Eiswaffel bemalen.



Zutaten für 7 Stück:

1 heller Wiener Boden
1 dunkler Wiener Boden
4 kleine Kugeln Vanilleeis
3 kleine Kugeln
Schokoladeneis
einige Erdbeeren
und Heidelbeeren
Partypiekser

So wird's gemacht:

Die Beeren waschen und putzen. Aus den Wiener Böden je 3-4 Würfel von ca. 3 x 3 cm Größe heraus schneiden. Mit einem Eisportionierer kleine Eiskugeln ausstechen. Auf jeden Würfel mit einem Partypiekser abwechselnd je eine Kugel Vanille- oder Schokoladeneis und eine Beere stecken. Um die Eiszwerge zu stabilisieren, stellen Sie sie für etwa 10 Minuten in den Gefrierschrank.

Eiszwerge





EIS INFO SERVICE
der deutschen Markeneishersteller

E.I.S. Eis Info Service
der deutschen Markeneishersteller
c/o Weber Shandwick
Hohenzollernring 79 – 83
50672 Köln
Tel.: 02 21/94 99 18-0
Fax: 02 21/94 99 18-10
www.markeneis.de

Deutsches Markeneis – Genuss, der verbindet!

Höchste Qualität, große Vielfalt, Eisgenuss pur! Dafür stehen die Deutschen Markeneishersteller.

Denn hohe Herstellungsstandards, ständige Kontrollen während des gesamten Produktionsablaufs in geschlossenen Herstellungssystemen sowie Rohstoffe, die den höchsten Qualitätsanforderungen entsprechen, sorgen dafür, dass der Eisliebhaber aus deutschen Tiefkühltruhen nur hochwertige sowie hygienisch und qualitativ einwandfreie Eisprodukte erhält.

Eis verbindet! Durch die große Sortimentsvielfalt ist für jeden Geschmack etwas passendes dabei – für große, kleine, junge oder ältere Eisfans. Der Eis Info Service betreibt seit über 35 Jahren markenneutrale Öffentlichkeitsarbeit für in Deutschland industriell hergestelltes Speiseeis, produziert von den im Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI)/Fachsparte Markeneis organisierten Mitgliedsfirmen:

Eisbär Eis Gebr. Klehn Verwaltungs GmbH, Humana Milchunion eG, Mars GmbH, Nestlé Schöller GmbH & Co. KG, R & R Ice Cream Deutschland GmbH, Rosen-Eiskrem GmbH, Unilever Deutschland GmbH.



BDSI

Bundesverband der Deutschen
Süßwarenindustrie e.V.
Schumannstraße 4 – 6 · 53113 Bonn
Telefon 0228 26007-0 · Fax 26007-87
bdsi@bdsi.de · www.bdsi.de