

## Spielort «Sorbetteria»

### Zubereitung eines Sorbets

#### Zutaten

- **Weiche Früchte** (z.B. Banane / Beeren / Mango)
- **Spezialzutat** (z.B. Zimt / Vanilleextrakt / Kakaopulver / Honig / Basilikum)
- **Fruchstücke / frische Kräuter** als Dekoration
- **Etwa 3 Esslöffel Salz**
- **Etwa 15 Eiswürfel** (hergestellt z.B. aus Eiswürfelbehälter / Eiswürfelbeutel)

#### Küchenutensilien

- **2 Gefrierbeutel**
- **Gabel oder Mixer** um Früchte zu zerdrücken
- **Löffel** um Fruchtmasse in Gefrierbeutel abzufüllen
- **Löffel oder Küchenschaber** um Sorbet aus Gefrierbeutel zu nehmen
- **Schälchen oder Teller** auf dem das Sorbet angerichtet werden kann
- **Küchentuch oder Handschuhe oder Topflappen** als Schutz für die Hände, um den Gefrierbeutel trotz Kälte schütteln zu können

Ablauf der Zubereitung	Beispiele für verschiedene Varianten
1. Weiche Früchte auswählen	Banane / Beeren / Mango / Trauben ...
2. Früchte zu einem Fruchtmasse umwandeln	mit Gabel zerdrücken / mit Mixer pürieren
3. Spezialzutat begeben, um eine neue Sorbetsorte zu kreieren	Zimt / Vanilleextrakt / Kakaopulver / Honig / Basilikum / Minze / Lavendel
4. Alles miteinander vermischen	mit Löffel / Gabel / Gummischaber
5. Fruchtmasse in den ersten Gefrierbeutel abfüllen und verschliessen	mit einem Löffel / mit einem Gummischaber abfüllen
6. Den ersten Gefrierbeutel mit dem Fruchtmasse in einen zweiten Gefrierbeutel hineinlegen	
7. In den zweiten Gefrierbeutel Eis und Salz begeben	Eiswürfel können mit einem Eiswürfelbehälter / mit einem Eiswürfelbeutel hergestellt werden
8. Den zweiten Gefrierbeutel verschliessen, in ein Tuch legen und solange schütteln bis das Fruchtmasse gefriert	Gefrierbeutel in ein Küchentuch legen / Handschuhe anziehen oder Topflappen benutzen
9. Sorbet aus dem Gefrierbeutel nehmen und in Schälchen anrichten	Sorbet mit einem Löffel / einem Küchenschaber aus dem Gefrierbeutel nehmen und z.B. in Schälchen / auf Tellern anrichten
10. Sorbet dekorieren	mit Fruchtstücken / Gänseblümchen / Minze