

26.07.2024



..., wie Sie Eis kreativ und sicher verarbeiten?

Gekauftes Speiseeis einfach zu schmackhaften Desserts wie Eiswaffeln oder Eistorten verarbeiten – gerade zur Sommerzeit eine schöne Idee. Mit zusätzlichen Zutaten wie Früchten, Nüssen, Schokolade oder Nussmus vermischt, beispielsweise in kleine Vierecke geschnitten und mit Waffeln belegt, wird daraus ein origineller Snack. Dafür muss das Eis jedoch teilweise mehrmals angetaut und wieder eingefroren werden. Hier ist etwas Vorsicht geboten: Durch das mehrfache Antauen besteht die Gefahr, dass sich Keime vermehren. Vor allem durch frische Beeren, die mit Keimen und Schimmelpilzen belastet sein können, werden zusätzliche Mikroorganismen eingetragen. Daher ist es wichtig, hygienisch und zügig zu arbeiten, damit das Eis nicht zu sehr antaut und nicht zu lange den warmen Temperaturen ausgesetzt ist. Vor allem für Personen mit geschwächtem Immunsystem, für Schwangere oder Kleinkinder kann es sonst gefährlich werden. Das fertige Dessert sollte nicht zu lange gelagert und schnell verbraucht werden. Gerade letzteres ist in den meisten Fällen wohl eher kein Problem.

... Weitere Tipps zur Lebensmittel-Lagerung im Sommer unter:

www.verbraucherzentrale.nrw/node/37230

Verbraucherzentrale
 Nordrhein-Westfalen e.V.
 Verbraucherarbeit im Kreis Kleve
 mobil & digital
 Tel. (0211) 54 2222 11
service@verbraucherzentrale.nrw
www.verbraucherzentrale.nrw/kleve

wussten sie schon ... wussten sie schon ...