

RECYCELBARES Geschirr

Rezept mit Essig und Milch

Was braucht man:

- ein großes Glas frische Milch (3,5% Fett)
- Vier Esslöffel Essig
- ein feinmaschiges Sieb
- einen Topf
- einen Herd
- einen Schneebesen oder Löffel zum Rühren

Wenn ihr alles habt, gießt ihr die Milch und Essig in einen Topf und erwärmt sie für kurze Zeit – nicht kochen! Dabei rührt ihr das Ganze durch. Nun nehmt ihr ein feinmaschiges Sieb, das ihr am besten noch mit einem Tuch oder Küchenpapier auslegt, und schüttelt die ganze Flüssigkeit aus der Schüssel in das Sieb. Ihr könnt auch einen Trichter und einen Kaffeefilter dafür nehmen.

Jetzt holt ihr das Feste, das im Sieb bleibt, mit dem Teelöffel raus und packt es auf ein Handtuch, so dass die Flüssigkeit ganz weg ist und ihr nur noch die kleinen Klümpchen habt, die ihr nochmal gut ausdrückt. Aus diesen Klümpchen könnt ihr eine Masse kneten oder sie in eine Form drücken oder zu etwas formen. Diese Form lasst ihr mind. zwei Tage trocknen oder ihr tut sie bei 180 Grad für etwa 20 Min. in den Backofen. Fertig ist der Löffel, der Teller, die Schüssel oder eben eure Form, die ihr euch ausgesucht habt.

Rezept mit Agar-Agar

Was man braucht:

- 2 Esslöffel Agar-Agar
- 1/2 l Wasser
- 1 Topf
- 2 Schüsseln (verschiedene Größe)
- Lebensmittelfarbe (nicht unbedingt nötig)
- 2 Tüten Brausepulver (nicht unbedingt nötig)

Durchführung

1. Wasser, Agar-Agar, Lebensmittelfarbe und Brausepulver in den Topf geben.
2. Die Zutaten miteinander vermischen und erhitzen bis es kocht, dabei möglichst die ganze Zeit umrühren.
3. Die Flüssigkeit in die größere Schüssel geben.
4. Die kleinere Schüssel in die Flüssigkeit drücken, sodass sie sich am Rand verteilt, dabei ist zu beachten dass die Schicht aus dem Agar-Agar möglichst dick sein sollte.
5. Die Schüssel für 2 ½ Stunden in den Gefrierschrank stellen. (Falls der Gefrierschrank keine glatte Ablagefläche hat, empfehlen wir, das Ganze zuerst für 20 Minuten in den Kühlschrank zu stellen, damit die Masse etwas aushärtet und in ihrer Form bleibt.)
6. Die Schüssel aus dem Gefrierschrank holen und kurz von unten mit heißem Wasser abspülen, damit sie sich leichter löst.
7. Die Schüsseln entfernen. Falls sich die Schüsseln nicht sofort lösen, etwas länger unter heißes Wasser halten oder vorsichtig mit einem Messer rausschneiden.

Tipp:

Die Schüssel sollte nach der Fertigstellung nicht im Gefrierschrank, sondern im Kühlschrank gelagert werden. Denn wenn die Schüssel einfriert, kann es zur Beeinträchtigung der Konsistenz der Schüssel kommen und sie reißt schneller.