

Alkoholfreies Bellini-Eis



Stufe 1



Vorbereitungszeit:
Zubereitungszeit: 40 Min.



Zutaten:

125 g Pfirsich(e)
60 g Pfirsichpüree (rot)
600 ml Pfirsichsaft
nach Bedarf Salbeiblätter
250 ml Wasser
250 g Zucker



KitchenAid Küchenmaschine ARTISAN
175PS in weiß, 4,8 L



Rösle Seiher, konisch



Kilner Clip Top Glasflasche



BK Kochtopf Q-linair Master

1

Den Pfirsichsaft auf 4 Eisformen aufteilen. 24 Stunden einfrieren.

2

Für den Sirup das Wasser, Zucker, Pfirsich (frisch oder gefroren), Pfirsichpüree und bei Bedarf ein paar Salbeiblätter in eine Kochtopf geben und zum Kochen bringen.

3

Auf mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis sich eine dickflüssige Konsistenz ergibt. Den Sirup anschließend durch einen Seiher filtern, in Flaschen füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

4

Die Eisblocks aus Pfirsichsaft aus den Formen nehmen und in den Shave Ice Vorsatz von KitchenAid geben, auf Geschwindigkeitsstufe 10 stellen und das Eis in eine große Schüssel schaben.

5

Das geschabte Eis in Gläser füllen und mit dem Sirup beträufeln.

Bei Lust & Laune kann das Eis auch noch mit Prosecco übergossen werden. Eine Alkoholfreie Variante lässt sich natürlich auch umsetzen: Dafür können Sie Sprudelwasser oder auch eine Limonade verwenden.