

Fruchteis am Stiel



Stufe 1



Zubereitungszeit: 10 Min.
Ruhezeit: 10 Std.



Zutaten für das Eis:

320 g TK-Beerenmischung,
gefroren
80 g Zucker
90 ml Wasser



AMT Milch- und Saucenpfopf aus Aluguss



Lurch Sieb TANGO



Lurch Popsicle IceForm Wave in aquamarine/peach, 2er Set



KitchenAid Standmixer Artisan K400 in liebesapfelrot



Lurch Smart Tool Teigschaber M 28cm grape

1

Alle Zutaten zu Beginn in einen Topf geben und einmal kurz aufkochen lassen.

2

Die aufgekochte Fruchtmasse nun in einen Mixbecher geben und pürieren. Im Anschluss daran durch ein Sieb streichen, um eine feine Konsistenz zu erhalten.

3

Die feine Eismasse nun gleichmäßig in die Mulden der Eisform aufteilen (z.B. von Lurch). Je einen Stiel in die Eisförmchen drücken und für mindestens 10 Stunden oder auch über Nacht frieren lassen.

Probieren Sie sich aus und wagen neue Geschmackskombinationen: Wie wäre es mit einem Erdbeer-Basilikum-Eis oder ein Kirsch-Bananen-Eis?