

## Geschabtes Eis Kakigori



Stufe 1



Vorbereitungszeit: 12 Std.  
Zubereitungszeit: 45 Min.



### Zutaten:

450 g Frucht-Mix  
75 g Kondensmilch  
3 Limette  
1050 ml Wasser  
250 g Zucker



KitchenAid Shave Ice-Vorsatz



Rösle Seiher, konisch



Rösle Messbecher Gastro



Victorinox Swiss Classic  
Gemüsemesser-Set,  
schwarz, 3-teilig



Rösle Zitronenpresse



La Rochère Eisschale  
Bubble, 6er-Set

1

Um Eisblocks herzustellen 800 ml Wasser in große Eisformen gießen und für 12 bis 24 Stunden einfrieren.

2

Für den Frucht-Mix nach Vorliebe verschiedene Früchte wie z.B. Papaya und Kiwi schälen und hacken.

3

Für den Sirup den Limettensaft auspressen. Die übrigen 250 ml Wasser, Zucker und die gehackten Früchte zusammen mit dem Limettensaft in einen Topf geben.

4

Obst, Wasser, Saft und Zucker zum Kochen bringen. Die Hitze danach reduzieren und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Der Sirup sollte dickflüssig sein.

5

Den Sirup durch einen Seiher filtern und abkühlen lassen. Anschließend in Flaschen füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

6

Bevor das Eis verzehrt werden soll die Eisblocks bei Raumtemperatur antauen lassen, bis die Oberfläche leicht glänzt. Das Eis in den Shave Ice Vorsatz der KitchenAid Küchenmaschine geben. Bei Geschwindigkeitsstufe 10 das Eis in eine Tasse oder eine Schüssel schaben.

7

Das Eis in der Tasse oder kleinen Schüssel leicht zusammendrücken und dann zum Servieren in ein Schälchen

oder Dessert-Glas stürzen.

8

Das Eis mit dem kalten Sirup und der Kondensmilch beträufeln.

9

Mit etwas gehacktem Obst und essbaren Blumen servieren.

Statt Papaya, Kiwi & Co. können auch gerne heimische und saisonale Früchte verwendet werden. Auch praktisch sind fertige Frucht-Mischungen aus der Tiefkühlabteilung.