

REZEPT FÜR GESTREIFTES BEEREN-LIMETTEN-EIS AM STIEL



GESTREIFTES BEEREN-LIMETTEN-EIS AM STIEL

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 6 Stück | 30 Min. | + Abkühl- und Gefrierzeit

Zutaten

- 120 g SweetFamily Unser Feinster
- 100 g frische gemischte Beeren (z.B. Brom-, Himb- und Blaubeeren)
- 4 Zweige Minze
- Saft von 1 Limette
- nach Belieben essbare Blüten zum Verzieren



172

ZUBEREITUNG

89 Kcal	0 Gramm	21 Gramm	0 Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. 60 g Zucker und 100 ml Wasser aufkochen und 1-2 Minuten köcheln. Abkühlen lassen. Beeren verlesen, waschen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit abgekühltem Sirup verrühren.

2. Minze waschen. Mit 150 ml Wasser und übrigen 60 g Zucker aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen, dann Limettensaft unterrühren. Auskühlen lassen und durch ein Sieb gießen.

3. Etwas Waldbeersirup in 6 Eis am Stiel-Förmchen geben und ca. 45 Minuten im Gefrierschrank anfrosten. Etwas Minze-Limetten-Sirup darauf geben, erneut ca. 45 Minuten anfrosten. Vorgang abwechselnd wiederholen, bis beide Mischungen aufgebraucht sind. Eisstiele hineinstecken und mindestens weitere 2 Stunden oder über Nacht ganz durchfrieren lassen.

4. Eis vor dem Servieren nach Belieben mit essbaren Blüten wie Borretsch, Hornveilchen, Lavendel oder Rose verzieren.