

Rezepte von Regina Graff aus dem Beitrag „Eis am Stiel selber machen“

Gefrorener Beeren Smoothie

Zutaten:

100 g Heidelbeeren
100 g Himbeeren
100 g Erdbeeren
100 g Brombeeren
1/2 reife Banane
100 ml Vollmilch
150 g griechischen Sahnejoghurt
3 EL Honig
½ Limette, Saft und Abrieb davon

Eisformen mit Stiel

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander pürieren und in Formen füllen. Den Stiel einsetzen und drei Stunden ins Gefrierfach legen.

Kokos-Mango- Eis

Zutaten:

1 reife Mango
100 ml Wasser

300 ml Kokosmilch
200 g Cream of Coconut
80 g Puderzucker
½ TL Zimt, gemahlen

Zubereitung:

Die Mango schälen und in Stücke schneiden. Die Mango zusammen mit Wasser pürieren. Die Formen zur Hälfte mit dem Fruchtpüree füllen und einfrieren. Die Kokosmilch, Cream of coconut, Puderzucker und Zimt miteinander verrühren. Sobald das Mangopüree angefroren ist, die Kokoscreme als zweite Schicht draufgeben. Den Stiel einsetzen, für drei Stunden ins Gefrierfach.

Mojito-Eis

Zutaten:

200 ml Wasser

200 g braunen Rohrzucker

Minze

80 ml weißen Rum

2 Limetten

Zubereitung:

Wasser und Zucker zusammen erwärmen. Die Minze etwa 10 Minuten darin ziehen lassen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.

Den weißen Rum dazugeben und umrühren.

In Formen füllen. Frische Minzblätter einlegen, zum Schluss ein bisschen Limette darüber träufeln. Den Stiel einsetzen und drei Stunden ins Gefrierfach.