

Rezept

# Cremiges Apfel-Eis am Stiel

Ein Rezept von Cremiges Apfel-Eis am Stiel, am 20.04.2024

## Zutaten

### Für das Eis

<b>5 Stängel</b> Basilikum	<b>75 g</b> Zucker
<b>2</b> Äpfel (z. B. Granny Smith, ca. 300 g)	<b>2 EL</b> Zitronensaft
<b>50 g</b> Schmand	<b>200 g</b> Sahne

### Für die Umhüllung

**30 g** fein gehackte oder gemahlene Pistazien

### Außerdem

**6** Stieleisformen à ca. 50 ml (nach Belieben andere Förmchen und Stiele)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal, 15 g F, 2 g EW, 18 g KH

## Zubereitung

1. Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Zucker und 150 ml Wasser in einen Topf geben, aufkochen, Basilikumblätter hinzufügen und alles 6 Min. köcheln lassen. Den Sirup etwas abgekühlt durch ein Sieb gießen.
2. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Apfelviertel quer in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. 100 ml Wasser in einem Topf aufkochen, Äpfel und Sirup hinzufügen und die Äpfel bei mittlerer Hitze in ca. 8 Min. weich garen. Das Fruchtmus mit dem Pürierstab fein pürieren, dann für 10 Min. zum Abkühlen in das Tiefkühlfach stellen.
3. Das Apfel-Püree mit Schmand und Sahne in einen hohen Rührbecher geben und alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Creme auf die Formen verteilen. Die Förmchen mit Eisstielen versehen und mindestens 5 Std. tiefkühlen.
4. Vor dem Servieren das Apfel-Eis aus den Förmchen nehmen. Sobald die Oberfläche leicht schmilzt, das Eis mit den Pistazien bestreuen oder darin wälzen. Am besten sofort genießen oder bis zum Verzehr wieder kühl stellen.