Rezept

Eis am Stiel Best of Popsicle

Ein Rezept von Eis am Stiel Best of Popsicle, am 12.10.2024

Zutaten

- **100 g** Himbeeren
- **120 g** Aprikosen
- **1** Bio-Limette
- **6** Mini-Eisformen (aus Silikon, à ca. 40 ml)
- **3 EL** Zucker (ersatzweise Sirup nach Wahl)
- **100 g** Ananasfruchtfleisch
- **600 ml** eiskalter Russian Wild Berry (Erfrischungsgetränk, ersatzweise Kombucha)
- **6** Holzstiele

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Drinks (à ca. 100 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal, 20 g KH

Zubereitung

1. Die Himbeeren falls nötig abbrausen und trocken tupfen, mit einem Pürierstab fein pürieren und mit 1 EL Zucker süßen. Das Püree eventuell durch ein Sieb streichen, um die Kernchen zu entfernen. Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Aprikosen und Ananasfruchtfleisch ebenfalls jeweils pürieren und mit übrigem Zucker süßen.

2. Die Pürees gleichmäßig in die Eisformen füllen und die Holzstiele hineinstecken. Das Püree ins Tiefkühlfach stellen und über Nacht gefrieren lassen. Dann die Popsicles aus den Formen lösen. Die Limette heiß waschen, abtrocknen und in 6 dünne Scheiben schneiden.

3. Die Popsicles in Gläser stellen, die Limettenscheiben dazugeben und mit Russian Wild Berry aufgießen. Die Popsicles sofort servieren.