

Rezept

Früchtetee in Würfelform

Ein Rezept von Früchtetee in Würfelform, am 27.04.2024

Zutaten

6 Blatt Gelatine

Stevia-Süßungsmittel

½ l starker Früchtetee (z. B. mit Himbeer- oder Erdbeeraroma)

2 EL flüssige oder leicht geschlagene Sahne

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Den Tee in einem Topf erwärmen, die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Vom Herd nehmen und mit etwas Stevia (Dosierung nach Packungsanweisung) vorsichtig süßen.

2. Den Tee in eine tiefe, eckige Schale gießen und im Kühlschrank 2 - 3 Std. gelieren lassen.

3. Zum Servieren das Gelee aus der Form stürzen, in Würfel schneiden, auf Teller setzen und mit der Sahne anrichten.