

Rezept

Granatapfel-Eis am Stiel

Ein Rezept von Granatapfel-Eis am Stiel, am 28.04.2024

Zutaten

100 g Himbeeren
250 ml Granatapfelsaft

2 EL Himbeersirup
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. 50 kcal, 1 g EW, 10 g KH

Zubereitung

1. Die Himbeeren wenn nötig verlesen und kurz abbrausen. Die Beeren mit dem Himbeersirup in einen hohen Rührbecher geben und fein pürieren, das Püree durch ein Sieb streichen.
2. Püree mit Granatapfelsaft verrühren, in die Formen füllen. Die Förmchen mit Eisstielen versehen und mindestens 5 Std. tiefkühlen.