

Rezept

Heidelbeer-Buttermilch-Eis am Stiel

Ein Rezept von Heidelbeer-Buttermilch-Eis am Stiel, am 29.04.2024

Zutaten

200 g Heidelbeeren

50 ml Ahornsirup

1 Bio-Orange

250 g Buttermilch

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal, 2 g EW, 11 g KH

Zubereitung

1. Die Heidelbeeren verlesen, kurz abbrausen und trocken tupfen. Orange heiß waschen, abtrocknen und 1 TL Schale fein abreiben. Die Orange halbieren und den Saft auspressen.
2. Heidelbeeren und Orangensaft in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Ahornsirup, Orangenschale und Buttermilch hinzufügen und kräftig untermixen.
3. Masse in die Formen füllen. Die Förmchen mit Eisstielen versehen und für mindestens 5 Std. in das Tiefkühlfach stellen.