

Rezept

# Himbeer-Litschi-Rosen-Eis

Ein Rezept von Himbeer-Litschi-Rosen-Eis, am 24.04.2024

## Zutaten

**150 g** TK-Himbeeren

**2-3 EL** Puderzucker

**10** frische Litschis oder 80 g abgetropfte Litschis aus der Dose

**2 TL** Rosenwasser

**100 g** Sahne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Eis à 50 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

## Zubereitung

1. Die gefrorenen Himbeeren mit dem Rosenwasser und dem Puderzucker in die Küchenmaschine geben. Gut durchmischen, dann schnell die Sahne eingießen, nochmals mixen. Die frischen Litschis schälen, von den Kernen befreien und klein schneiden. (Falls Sie Litschis aus der Dose verwenden, diese abtropfen lassen.) Die Litschis unter die Himbeermasse rühren.

---

2. Die Eismasse in Förmchen füllen und ca. 1 Std. gefrieren lassen.