Rezept

Himbeer-Litschi-Rosen-Eis

Ein Rezept von Himbeer-Litschi-Rosen-Eis, am 12.10.2024

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 durchmixen, 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.