

## Rezept

# Kirsch-Kokos-Eis am Stiel

Ein Rezept von Kirsch-Kokos-Eis am Stiel, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Kirschkonfitüre	<b>1 EL</b> Himbeersirup
<b>1</b> Zitrone	<b>150 ml</b> Kokosmilch
<b>50 g</b> Sahne	<b>30 g</b> Puderzucker

### Außerdem

- 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. 145 kcal, 7 g F, 1 g EW, 17 g KH

## Zubereitung

- 1.** Konfitüre und Sirup in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab pürieren. Die Mischung durch ein Sieb streichen und 10 Min. in das Tiefkühlfach stellen, danach in den Kühlschrank.

---

- 2.** Zitrone halbieren, den Saft auspressen. Zitronensaft mit Kokosmilch, Sahne und Puderzucker verrühren. Zwei Drittel der Mischung auf die Formen verteilen und diese ohne Stiel 1 Std. tiefkühlen.

---

- 3.** Die Formen zu zwei Dritteln mit der restlichen Kokosmilch-Mischung füllen und nochmals für 1 Std. in das Tiefkühlfach stellen. Das Kirsch-Püree zu gleichen Teilen in die Formen geben. Die Förmchen mit Eisstielen versehen und alles weitere 4 Std. tiefkühlen.