

Rezept

# Lakritz-Eis am Stiel

Ein Rezept von Lakritz-Eis am Stiel, am 02.04.2023

## Zutaten

- |                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>1 EL</b> Zucker           | <b>50 g</b> Lakritz (am besten englische) |
| <b>30 g</b> weiße Schokolade | <b>250 g</b> Sahne                        |

### 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. 175 kcal, 15 g F, 1 g EW, 11 g KH

## Zubereitung

- 1.** Für den Sirup 100 ml Wasser mit Zucker aufkochen. Lakritze dazugeben und bei mittlerer Hitze und unter stetigem Rühren in ca. 2 Min. auflösen. Die Schokolade in Stücke brechen, in den Sirup geben und schmelzen lassen. Sirup 20 Min. kühl stellen.
- 2.** Danach die Sahne unter den Sirup rühren. Die Creme in die Formen verteilen. Die Förmchen mit Eisstielen versehen und für mindestens 5 Std. in das Tiefkühlfach stellen.