

## Rezept

# Malaga-Eis am Stiel

Ein Rezept von Malaga-Eis am Stiel, am 15.12.2025

## Zutaten

**40 g** Rosinen

**1 EL** Ahornsirup

**50 g** Crème légère

**2 EL** weißer Rum (ersatzweise heller Traubensaft)

**200 g** Sahne

**6** Stieleisformen à ca. 50 ml (nach Belieben andere Förmchen und Stiele)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal, 18 g F, 2 g EW, 10 g KH

## Zubereitung

- 1.** Die Rosinen in ein Schraubglas füllen, Rum und Ahornsirup dazugeben. Das Glas verschließen und die Rosinen im Kühlschrank 12 Std. (am besten über Nacht) durchziehen lassen.

---

- 2.** Die Sahne cremig aufschlagen. Crème légère und Rum-Rosinen unter Rühren hinzugeben.

---

- 3.** Malagacreme in die Formen verteilen. Die Förmchen mit Eisstielen versehen und für mindestens 5 Std. in das Tiefkühlfach stellen.