Rezept

Orangen-Eis am Stiel

Ein Rezept von Orangen-Eis am Stiel, am 01.06.2025

Zutaten

- **1** Orange
- **1 EL** Agavendicksaft
- **50 g** Erdbeeren
- **200 ml** stilles Mineralwasser

Außerdem

- **6** flexible Eistüten-Formen (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. 20 kcal, 4 g KH

Zubereitung

1. Orange halbieren, Saft auspressen und 100 ml abmessen. Erdbeeren abbrausen, trocken tupfen, entkelchen und klein schneiden.

2. Orangensaft, klein geschnittene Erdbeeren und Agavendicksaft in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Anschließend das Mineralwasser unterrühren.

3. Die Mischung auf die Eisformen verteilen. Die Formen verschließen und für mindestens 5 Std. in das Tiefkühlfach geben.

4. Vor dem Eisvergnügen die Formen aus dem Tiefkühlfach nehmen und kurz antauen lassen. Dann den Deckel entfernen, das Eis langsam von unten nach oben schieben und genießen.