Rezept

Sahne-Eis am Stiel mit Himbeeren

Ein Rezept von Sahne-Eis am Stiel mit Himbeeren, am 31.05.2025

Zutaten

- **125 g** Himbeeren (frisch oder TK)
- **200 g** Sahne
- **70 g** Puderzucker

Außerdem

- **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. 235 kcal, 16 g F, 2 g EW, 21 g KH

Zubereitung

1. Frische Himbeeren wenn nötig verlesen, kurz abbrausen, TK-Beeren antauen lassen. Dann mit 40 g Puderzucker in einen Topf geben und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Das Fruchtmus durch ein Sieb streichen und kühl stellen.

2. Sahne steif schlagen, dabei den restlichen Puderzucker unterrühren. Knapp die Hälfte der Sahne in die Förmchen füllen und diese für 1 Std. in das Tiefkühlfach geben.

3. Danach das gekühlte Fruchtmus darauf geben. Die Formen für eine weitere Stunde in das Tiefkühlfach stellen.

4. Zuletzt die übrige Sahne in die Formen verteilen. Die Förmchen mit Eisstielen versehen und mindestens 3 Std. tiefkühlen.