

Rezept

# Schoko-Minz-Eis mit Früchten

Ein Rezept von Schoko-Minz-Eis mit Früchten, am 29.06.2026

## Zutaten

**300 ml** Bourbon-Vanilleeis

**1 EL** Orangenlikör (ersatzweise Orangensaft)

**100 g** Schoko-Minzblättchen (Fertigprodukt)

**200 g** exotische Früchte (z. B. Kapstachelbeeren, Kiwi, Mango, Ananas, Papaya)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

## Zubereitung

1. Das Vanilleeis in einem hohen Rührbecher 3-4 Min. antauen lassen. Mit den Schoko-Minzblättchen und dem Orangenlikör fein pürieren.

---

2. Das Schoko-Minz-Eis in eine Schüssel geben und für 6-8 Min in das Tiefkühlgerät stellen.

---

3. Das Obst putzen, waschen und ggf. zerkleinern. Dekorativ auf zwei tiefen Pastatellern verteilen, das Pfefferminzeis dazu anrichten.