REZEPT FÜR MARMORIERTES EIS AM STIEL MIT BEEREN

MARMORIERTES EIS AM STIEL MIT BEEREN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 8 Stück | 30 Min. | + Abkühl- und Gefrierzeit

Zutaten

- 200 g Beeren, Sorte nach Belieben (z.B. Him-, Brom-, rote oder schwarze Johannisbeeren)
- 50 g SweetFamily Gelierzucker 1:1
- 1 EL Zitronensaft
- 400 g Schlagsahne
- 200 ml gesüßte Kondensmilch
- 40 g SweetFamily Puderzucker
- einige Tropfen Vanillearoma

135

ZUBEREITUNG

292 Kcal	3 Gramm	28 Gramm	18 Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Beeren verlesen, waschen und je nach Sorte entstielen oder putzen. Mit Gelierzucker und Zitronensaft aufkochen und ca. 4 Minuten weich garen. Pürieren, nach Belieben durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen.

2. Sahne steif schlagen. Kondensmilch, Puderzucker und Vanille unterziehen. Beerenmasse kurz so unterrühren, dass die Creme leicht marmoriert ist. In 8 Eis am Stiel-Förmchen füllen und ca. 5 Stunden oder über Nacht im Gefrierschrank tiefkühlen.

3. Eis am Stiel einige Minuten vor dem Essen aus dem Gefrierschrank nehmen und leicht antauen lassen. Aus den Förmchen nehmen und sofort servieren.

Tipp:

Für eine bunte Auswahl unterschiedlich farbige Beeren nach Sorten getrennt mit Gelierzucker kochen. Sahnecreme entsprechend in Portionen teilen und damit verrühren.