REZEPT FÜR ORANGEN-JOHANNISBEER-EIS AM STIEL | SWEETFAMILY

ORANGEN-JOHANNISBEER-EIS AM STIEL

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 8 Stück | 15 Min. | + Gefrierzeit

ZUTATEN

1 große	Bio-Orange
65 g	SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
250 g	rote Johannisbeeren
1/4 TL	gemahlener Kardamom

ZUBEREITUNG

58 Kcal	1 Gramm	13 Gramm	0 Gramm
Pro Portion ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Orangeneis zubereiten:

1. Orange heiß waschen, Schale fein abreiben. Frucht so dick schälen, dass auch die weiße Innenhaut mit entfernt wird. Fruchtfleisch würfeln (ergibt ca. 200 g). Mit Orangenschale und 30 g 1-2-3 Fruchtaufstrich in einem hohen Mixbecher ca. 45 Sekunden pürieren. In 8 Stieleisbehälter (à ca. 80 ml) verteilen, so dass diese knapp zur Hälfte gefüllt sind.

Johannisbeereis zubereiten:

2. Johannisbeeren waschen, von den Rispen streifen. Mit 35 g 1-2-3 Fruchtaufstrich und Kardamom ca. 45 Sekunden pürieren. Durch ein Sieb streichen und auf die Förmchen verteilen. Beide Eissorten mit einem Teelöffel oder Holzspieß leicht ineinander marmorieren. Je 1 Stiel hineinstecken und mindestens 4 Stunden tiefkühlen.

Stieleis servieren:

3. Stieleisförmchen kurz in warmes Wasser halten, Eis herauslösen und sofort servieren.

Tipp:

Das Eis kann auch in kleinen Silikon-Muffinförmchen gefroren werden. Dann nach ca. 1 Stunde Gefrierzeit jeweils einen Eisstiel hineinstecken.