KOKOSNUSSWASSER EIS / FRUCHTSAFTEIS / FRUCHTEIS

Leckeres, selbstgemachtes Fruchteis! Dieses Fruchteis besteht aus Kokoswasser und verschiedenen, bunten Früchten. Alternativ können auch verschiedene Fruchtsäfte verwendet werden. Nacheinander eingefroren können so auch einfache Regenbogen Eis gemacht werden. Für eine tolle Optik im Eis können verschiedene Früchte der Saison oder TK-Früchte verwendet werden.

Die perfekte Alternative zu zuckerhaltigen, gekauften Fruchteissorten.

Zubereitungszeit
5 Minuten

PORTIONSRECHNER:
Stück: 10

ZUBEREITUNG

Schäle die Kiwis und schneide sie in dünne Scheiben. Fülle etwa die Hälfte der Früchte in eine Eisform. Fülle anschließend die Form etwa zur Hälfte mit dem Kokoswasser und friere sie für etwa 3 Stunden ein. Gib nun die restlichen Früchte auf das gefrorene Eis in die Form und fülle es mit dem Kokoswasser auf. Achte darauf, dass die Form nicht zu voll wird, da sich Wasser im Gefrierschrank noch ausdehnt.

Viel Spaß beim Nachmachen,
Eure Sally <3

Durch das Einfrieren in Etappen verteilen sich die Früchte gleichmäßig im Eis.

Wenn ihr den Kokosgeschmack nicht mögt, verwendet verschiedene Fruchtsäfte.

ZUTATEN:

- [ ] **1 l** Kokoswasser
- [ ] **2** Kiwis
- [ ] **60 g** Heidelbeeren (frisch oder TK)
- [ ] **60 g** Johannisbeeren