

FRUCHTEIS AM STIEL



Dieses fruchtige Stieleis könnt ihr ganz schnell und einfach zubereiten und habt immer eine knackige Erfrischung an heißen Tagen. Die Süße kommt hier von den Früchten und kann nach Belieben mit Agavendicksaft verstärkt werden. Das Eis ist auch ohne Schokoladenüberzug schon super lecker und verzehrbereit. Ihr könnt auch weiße oder Vollmilch-Kuvertüre verwenden, mit Zartbitter habe ich mich für die zuckerärmste Kuvertüre entschieden und sie passt super zum fruchtigen Beere-Banane Eis.



Zubereitungszeit

20 Minuten



Gefrierdauer

4 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 9

FRUCHTEIS

Püriere die Früchte in einem Mixer. Gib die übrigen Zutaten dazu und mixe die Masse, bis sich alles gut vermischt hat. Fülle die Fruchtmasse in Eisformen mit Stielen und streiche sie glatt. Friere die Formen für etwa 4 Stunden ein.



Statt Skyr kannst du auch Joghurt verwenden oder beides mischen. Statt tiefgefrorenen Beeren kannst du auch frische verwenden.

FRUCHTEIS:

- 200 g** Blaubeeren (TK)
- 200 g** Himbeeren
- 120 g** Bananen
- 200 g** Skyr
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 70 g** Agavendicksaft

ÜBERZUG

Temperiere die Kuvertüre, schmilz dazu zwei Drittel über einem warmen Wasserbad oder in der Mikrowelle. Nimm die Kuvertüre vom Wasserbad und rühre das übrige Drittel mit dem Kokosöl ein, bis es geschmolzen ist. Stelle sie dann nochmal für ein paar Sekunden über das Wasserbad. Fülle die Kuvertüre in ein hohes Glas. Löse das einzelnen Stiele aus der Form und tauche sie nacheinander in die Kuvertüre, bis sie vollständig umschlossen sind. Lasse die Kuvertüre kurz abtropfen und lege das Eis auf eine Dauerbackfolie. Brösle die gefriergetrockneten Himbeeren darüber und lagere das Eis bis zum Servieren im Gefrierfach. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!



Lege die Dauerbackfolie auf ein gefriergeeignetes Blech und stelle dieses auf Kühlakkus, so bleibt das Eis kalt und ihr habt etwas mehr Zeit zum Überziehen.

ÜBERZUG:

- 600 g** Zartbitterkuvertüre
- 1 EL** Kokosöl
- 1 EL** Himbeere (gefriergetrocknet)