



Foto: StockFood

REZEPT

Tres Leches Eis mit zerdrückten Erdbeeren (vegetarisch)

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 25 min

Tiefkühlen ca.: 4 h

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

200 ml Milch

100 ml gesüßte Kondensmilch

50 g Blaubeeren

200 g Erdbeeren

1 Päckchen Vanillezucker

ca. 250 ml Sahne

Zimt, zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Die Milch mit der Kondensmilch mischen, in einen Eiswürfelbehälter geben und mindestens 4 Stunden tiefkühlen.
2. Die Blaubeeren waschen und abtropfen lassen, Die Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden. Beide Beeren mit dem Vanillezucker marinieren und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
3. Die Hälfte der Erdbeeren mit einer Gabel zerdrücken, wieder unter die restlichen Erdbeeren mischen und alles in vier Gläser verteilen.
4. Die Eiswürfel aus der Form lösen, in ein Tuch geben und in kleinere Stücke zerschlagen. Auf die Früchte in die Gläser geben und mit Sahne auffüllen. Mit Zimt bestreuen und mit einem dicken Strohhalm servieren.



REZEPT

Ananas-Mandelmilch-Eis am Stiel (vegan)

Für 8 Stück ca.
Zubereitungszeit: 15 min
Frieren mind.: 8 h
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

250 g Ananasstücke, Dose
4 EL Agavendicksaft
1 - 2 TL Limettensaft
250 ml Mandelmilch
100 g Sojajoghurt

Zubereitung:

1. Die Ananasstücke abtropfen lassen und mit dem Agavendicksaft, Limettensaft, Mandelmilch und Joghurt fein pürieren. Eventuell nachsüßen und die Eismasse in die Förmchen füllen. Etwa 2 Stunden anfrieren lassen, dann Stiele einstecken und mindestens 6 Stunden durchfrieren lassen.

Wassermeloneneis am Stiel (vegan)

Für 8 Stück ca.
Zubereitungszeit: 20 min
Garzeit ca.: 10 min
Frieren mind.: 8 h
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

100 g Zucker
2 EL Limettensaft
600 g Wassermelonenuchtfleisch
150 g Erdbeeren

Zubereitung:

1. Den Zucker mit 100 ml Wasser und dem Limettensaft in einen Topf geben, zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten leise köcheln lassen. Anschließend auskühlen lassen.

2. Das Wassermelonenuchtfleisch von Kernen befreien, würfeln und in den Mixer geben. Die Erdbeeren waschen, putzen, klein schneiden und dazu geben.

3. Das Obst fein pürieren. Den Zuckersirup zugießen und nochmal pürieren. Die Masse in die Eisförmchen füllen. Etwa 2 Stunden im Tiefkühler anfrieren lassen, dann Stiele einstecken und weitere ca. 6 Stunden durchfrieren lassen.