

Himbeereis am Stiel



Himbeereis am Stiel

Selbstgemachtes Eis am Stiel aus vollreifen Himbeeren schmeckt einmalig gut. Die aromatischen Früchte müssen nur noch etwas mit Zucker oder Honig gesüßt werden. Anschließend pürieren. Wer möchte, streicht das Püree noch durch ein feinmaschiges Sieb, um die Kernchen zu entfernen. Zurück bleibt die feine Himbeerpulpe. Etwas geschlagene Sahne darunter und schon wird es vollmundig und cremig. Mein Tipp zum Abfüllen: Ich habe kleine Becher genommen, in denen zuvor Himbeer-Wackelpudding war. So kann ich die leeren Förmchen weiter verwenden. Praktisch, oder?

Hier die einfache Rezeptur für unser Eis der Woche:

Zutaten

für eine kleine 6er Form

125 g Himbeeren
50 g Puderzucker
100 ml Sahne, steif geschlagen

Als Einlage: Blaubeeren

Extra: 6er Form (300 ml) für Eis und 6 Eisstäbchen (**Tipp:** ich habe leere kleine Joghurtbecher genommen)

Zubereitung

Für das Himbeereis 125 g Himbeeren und 50 g Puderzucker mit dem Mixer fein pürieren. Himbeerpüree durch ein feinmaschiges Sieb streichen. So bleiben die kleinen Kernchen zurück.

Die Hälfte des Himbeerpürees in die Förmchen verteilen. Darauf ein paar Blaubeeren verteilen.

Unter das restliche Himbeerpüree die steif geschlagene Sahne ziehen. Himbeersahne in die Förmchen verteilen.

Die Förmchen in den Gefrierschrank stellen und 1 Stunde anfrieren. Dann sechs Eisstäbchen in die Mitte der Förmchen stechen. Anschließend das Eis im Gefrierschrank mindestens 6 Stunden gefrieren.

