

Rotes Träuble-Holunderstieleis



Eis am Stiel...

Fruchtig, fein-säuerlich und eiskalt ... die ersehnte Erfrischung kommt am Stiel. Mit nur drei Zutaten ist dieses Rezept einfach und dennoch exklusiv. Die roten Träuble (Johannisbeeren) hängen jetzt vollreif und knallrot am Strauch. Sie bringen die erfrischende Säure. Der Holunderblütensirup bringt Süße und ein liebliches, blumiges Aroma. Und der Clou: ein wenig Pfefferminze erfrischt zusätzlich. Hier unser Eis am Stiel des Tages.

Zutaten

- 500 g rote Johannisbeeren (Träuble)
- 200 ml Holunderblütensirup
- 100 ml Pfefferminztee, kalt (oder Apfelsaft)

Zubereitung

Die Johannisbeeren zupfen, waschen und im Mixer (oder mit einem Pürierstab) mit Pfefferminztee und Holunderblütensirup fein mixen. Dann durch ein feines Sieb streichen, damit die feinen Kernchen ausgesiebt bleiben.

Die Beerenmasse in Stieleisförmchen oder leere Joghurtbecher füllen und im Eisschrank frieren.

