

Himbeereis am Stiel



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.