

Rotes Träuble-Holunderstieleis



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.