

Einhorn-Slush

Das Rezept für das Einhorn-Slush sieht nicht nur toll aus, sondern bringt gerade an heißen Tagen eine fruchtige Abkühlung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Stk.	Plastikbecher oder Glas (durchsichtig)
Nach Belieben	Heidelbeeren
Nach Belieben	Waldbeeren
Nach Belieben	Kiwi
Nach Belieben	Mangos
Nach Belieben	Erdbeeren
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (Optional)
1 Stk.	Marshmallow (für die Ohren)
1 Stk.	Eiswaffel-Tüte (für das Horn)
Nach Belieben	Schlagobers
Nach Belieben	Zuckerperlen (bunt)

Zubereitung

1. Für das **Einhorn-Slush** die Früchte waschen, gegebenenfalls putzen, schälen, kleinschneiden und farblich sortiert, in Gefrierbeuteln einfrieren.
2. Dann den Marshmallow einmal diagonal mit einer Schere durchschneiden.
3. Die Schnittstelle anschließend in ein paar bunte Zuckerperlen drücken. Das werden später

die Einhorn-Ohren.

4. Jetzt die gefrorenen Früchte aus dem Tiefkühler nehmen und nach und nach, im Mixer oder ähnliches zu Slush verarbeiten. Dazu eventuell ein Schluck Wasser beifügen, bis die Masse schön dick/kristall-cremig ist. Wer mag kann zusätzlich noch etwas Zucker hinzufügen und die Farben der einzelnen Früchte mit etwas zusätzlicher Lebensmittelfarbe zum Leuchten bringen. Wichtig ist, dass nach jeder einzelnen Farbe der Mixbecher gründlich gereinigt wird.
5. Nun gießt man das Slush-Eis in den Plastikbecher (oder in's Glas) und stellt diesen, bis zur nächsten Farbe, immer wieder in das Gefrierfach zurück. So schmilzt die Masse nicht weg und läuft weniger ineinander.
6. Ist der Becher (oder das Glas) bis fast zum Rand hin aufgefüllt, schlägt man mit dem Mixer das Obers steif und dressiert es auf dem Slush.
7. Dann nimmt man die Eiswaffel-Tüte (eventuell etwas mit der Schere kürzen) und steckt diese als Horn mit der breiten Öffnung nach unten in das Obers.
8. Letztendlich die Marshmallow-Ohren dekorativ anbringen und das Obers noch mit ein paar bunten Zuckerperlen verzieren.

Tipp

Wer sich bei dem Einhorn-Slush etwas Arbeit ersparen möchte, nimmt von vornherein gefrorene Früchte.