

Eis am Stiel

Im Sommer ist Eis am Stiel ein absolutes Muss. Das Rezept für die leckere Erfrischung ist kinderleicht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,3 h



Zutaten

0.5 l	Orangensaft (frisch gepresst)
2 Blätter	Gelatine
2 EL	brauner Zucker
	Öl (für die Form)

Zubereitung

1. Für das **Eis am Stiel** die Gelatine in kaltes Wasser legen und 10 Minuten lang einweichen. Dann die Gelatine gut ausdrücken und in der Mikrowelle (alternativ: im Wasserbad) schmelzen lassen.
2. Zuerst mit etwas Orangensaft verrühren und dann zusammen mit dem Zucker in den restlichen Orangensaft einrühren. Eisformen oder hohe, dünne Gläser mit Öl einfetten und die Orangensaft-Mischung hineinfüllen.
3. In die Mitte einen Holzspatel oder Plastikstiel hineinstecken und im Tiefkühlfach 5-6 Stunden

tiefkühlen. Herausnehmen, den Stiel leicht drehen, so dass sich das Eis von dem Glas oder der Form löst und sofort servieren.

Unsere Empfehlung
Eisformen am Stiel



[hier bestellen](#)



Tipp

Durch die Verwendung verschiedener Obstsäfte erhält man Eis am Stiel in immer neuen Geschmacksvarianten.