

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.

Tipp

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