

# Früchteeisbecher

Der Früchteisbecher ist ein erfrischender Nachtisch und schmeckt grandios. Das Rezept mit köstlichem Obst und Vanilleeis wird deine Lieben begeistern.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

500 ml	<a href="#">Vanilleeis</a>
1 Stk.	<a href="#">Banane</a>
0.25 Stk.	<a href="#">Ananas</a>
1 Stk.	<a href="#">Apfel</a>
1 Stk.	<a href="#">Pfirsich</a>
100 g	<a href="#">Erdbeeren</a>
1 EL	Frischen Zitronensaft
250 ml	<a href="#">Schlagobers</a>

## Zubereitung

1. Für den **Früchteisbecher** die Banane und die Ananas schälen und zerkleinern. Apfel, Erdbeeren, Pfirsich waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das zerkleinerte Obst mit dem Zitronensaft beträufeln.

2. Das Vanilleeis in Gläser geben und die Früchte darauf verteilen.
3. Das Schlagobers steif schlagen und in den Eisbecher geben.

## **Tipp**

Der Früchteisbecher je nach Belieben mit Früchte der Saison zubereiten. Mit Waffeln dekorieren oder zum Eisbecher reichen.