# Himbeercremeeis am Stiel

Das cremige Himbeereis am Stiel mit aromatischen Himbeeren ist eine leckere Erfrischung an heißen Tagen!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 7,0 h

**Gesamtzeit:** 7,3 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 125 g | Himbeeren |
| 50 g | Staubzucker (Puderzucker) |
| 125 ml | Schlagobers (Schlagsahne) |

## Zubereitung

1. Für das **Himbeercremeeis am Stiel** die gewaschenen Himbeeren mit Staubzucker in eine Schüssel geben und mit einem Mixer fein pürieren. Das Himbeerpüree durch ein feines Sieb streichen.

2. Das Schlagobers steif schlagen, unter die Masse heben und verrühren. In Eisstiel-Förmchen ( oder kleine leere Joghurtbecher) füllen und für zirka 1 Stunde im Gefrierschrank anfrieren lassen. Danach Holzstäbchen in die Förmchen stechen und das Himbeercremeeis am Stiel für mindestens weitere 6 Stunden im Gefrierschrank durchfrieren lassen.

Unsere Empfehlung
Eisformen am Stiel
hier bestellen

## Tipp