

# Himbeereis am Stiel

Das Himbeereis am Stiel schmeckt fruchtig und erfrischend. Ein perfektes Eis Rezept für heiße Sommertage das deine Kinder begeistern wird.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Ruhezeit:** 8,0 h

**Gesamtzeit:** 8,3 h



## Zutaten

200 g <a href="#">Himbeeren</a>
100 ml Buttermilch
100 ml <a href="#">Naturjoghurt</a>
1 EL Staubzucker
1 EL Limettensaft

## Zubereitung

1. Für das **Himbeereis am Stiel** die Beeren waschen und trocken tupfen.
2. Die Himberren zusammen mit dem Staubzucker und Limettensaft aufkochen. Anschließend in einem hohen Gefäß pürieren, durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen.
3. Die Buttermilch und Naturjogurt zu den Himbeeren geben und gut verrühren.
4. In Eis-Formen füllen, einen Stiel in das Eis stecken und mindestens 8 Stunden im Gefrierfach gefrieren lassen.



Unsere Empfehlung  
Eisformen am Stiel

[hier bestellen](#)



**Tipp**