

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	Himbeeren
100 ml	Buttermilch
100 ml	Naturjoghurt
1 EL	Staubzucker
1 EL	Limettensaft

Zubereitung

1. Für das **Himbeereis am Stiel** die Beeren waschen und trocken tupfen.
2. Die Himbeeren zusammen mit dem Staubzucker und Limettensaft aufkochen. Anschließend in einem hohen Gefäß pürieren, durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen.
3. Die Buttermilch und Naturjoghurt 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