

Zutaten für ca. 5 Eis am Stiel:

200 g frische Früchte, z. B. Himbeeren
150 ml Wasser
2-3 TL Ahornsirup oder Honig nach Bedarf

Herstellung:

1. Die Früchte werden in einem Mixer zu einem Fruchtbrei püriert.
2. Anschließend wird der Fruchtbrei in kleine Gläser oder Wassereis-Formen gefüllt und in den Gefrierschrank gestellt.
3. Wird das Eis langsam fest, steckt man die Stiele hinein.
4. Als Stiele könnt ihr klassische Holzstäben oder auch Löffel aus dem Besteckkasten verwenden.
5. Wer keinen Mixer hat kann auch die ganzen Früchte in die Form geben oder sie mit einer Gabel zerdrücken.

