

Eis auf die Hand: Was schlecken wir da eigentlich?

Ein Eis auf die Hand! Das ist pures Sommer-Feeling – und weckt Kindheitserinnerungen. Als der Vorkoster klein war, kostete eine Eiskugel um die 30 Pfennig – heute ist der Preis um ein Vielfaches gestiegen. Eine beliebte Alternative ist Stiel-Eis günstiger Handelsmarken. Oder man macht es direkt selbst.

Rezepte von Jette Sauerwald

Lila Lemon Eis.....	2
Milch-Sahne-Eis mit Erdbeere und weißer Schokolade	3

Lila Lemon Eis

Rezept von Jette Sauerwald

Wenn dir das Leben Zitronen gibt, mach Eis draus. Für das Lila Lemon Eis benötigt man kaum Zutaten und auch die Zubereitung ist kinderleicht.



Zutaten für ca. 5 Eis (in Förmchen á 200 ml oder 10 Eis in Förmchen á 100 ml):

- 200 g Zucker
- 3 g Guarkernmehl
- 1 Prise Salz
- 550 ml Aufguss Anshan Tee / blauer Tee
- 250 ml Zitronensaft (mit Fruchtfleisch)

Zubereitung:

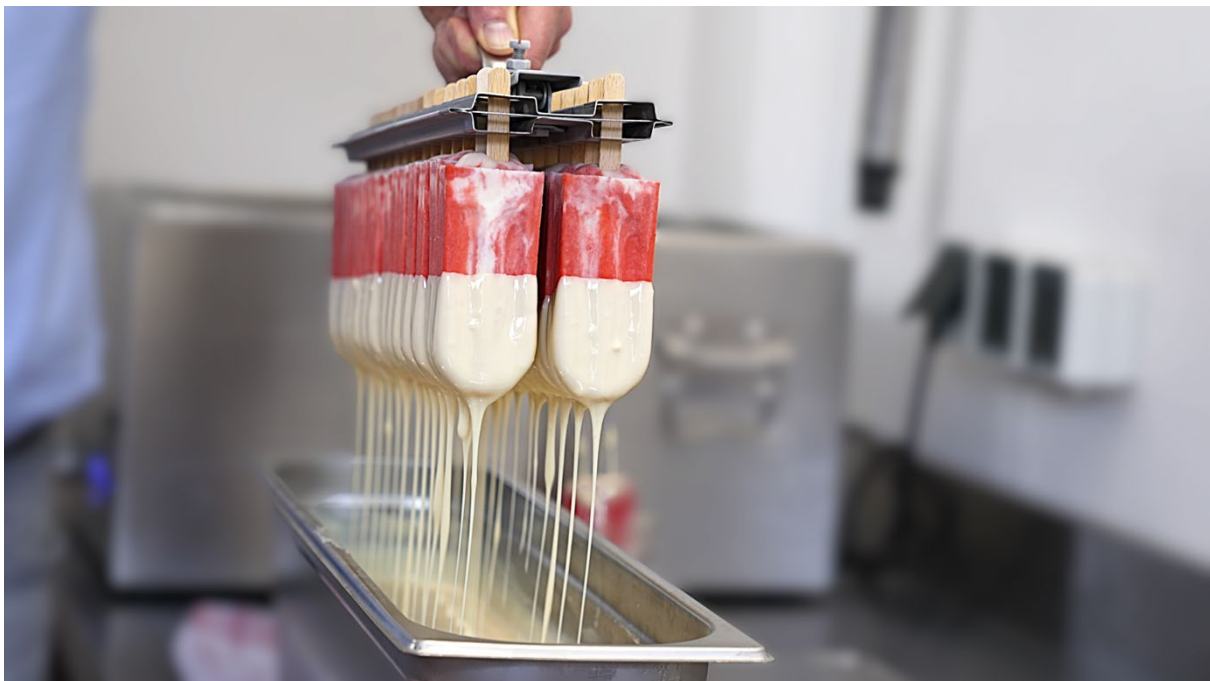
- Zucker, Guarkernmehl und Salz in den warmen Tee einrühren, gut mixen und Zitronensaft hinzufügen.

- Die Mischung am besten Fall über Nacht ziehen lassen. Abgekühlt in die Förmchen füllen und frieren lassen.
- Optional kann man den Tee einfach weglassen und ein klassisches Zitroneneis machen.

Milch-Sahne-Eis mit Erdbeere und weißer Schokolade

Rezept von Jette Sauerwald

Dieses fruchtig-süße Milch-Eis mit Erdbeeren erinnert geschmacklich an Spaghetti-Eis. Es ist so lecker, dass man bei der Zubereitung schon naschen will.



Zutaten (für ca. 5 Eis in Förmchen á 200 ml oder 10 Eis in Förmchen á 100 ml):

- 250 ml Milch
- 300 ml Sahne
- 200 g Zucker
- 2 - 3 g Guarkernmehl
- eine Prise Salz
- 200 g Erdbeeren
- 80 g weiße Schokolade/Kuvertüre

Zubereitung:

- Milch und Sahne mischen und erhitzen. 100 g Zucker und das Guarkernmehl einrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Das Ganze am besten über Nacht ziehen lassen.
- 100 g Zucker und Erdbeeren zusammen pürieren.
- Erst 1/3 des Förmchenvolumens mit der Erdbeersoße auffüllen. Danach mit der Milch-Sahne-Mischung auffüllen. Bei Bedarf mit einem Löffelstiel umrühren. Das Eis gefrieren.
- Aus den Förmchen lösen, in die geschmolzene weiße Schokolade tunken und genießen.