

# EIS AM STIEL SELBER MACHEN



## JOGHURT-BEEREN-EIS (FÜR 6 PORTIONEN)

**200 g** Joghurt  
**100 g** Sauerrahm  
**100 ml** Sahne  
**1 EL** Honig  
**100 ml** Wasser  
**1/2** Vanillestange (Optional)  
**30 g** Zucker  
**ca. 150 g** Obst nach Wahl  
(z.B. Blaubeeren, Erdbeeren oder Himbeeren)

### Eisformen und Stiele

### Zubereitung:

Wasser mit Zucker, Honig und optional dem Mark der Vanilleschote aufkochen. Abkühlen lassen und mit Joghurt, Sauerrahm und Sahne langsam mischen. Nun können die Eisformen befüllt werden: Vorsichtig das Obstpüree auf die Formen verteilen, anschließend die Joghurt-Mischung hinzugeben und den Stiel einstecken.

Geben Sie dem Eis am besten über Nacht im Gefrierfach Zeit, gut auszuhärten.

## GURKEN-LIMONEN-EIS (FÜR 6 PORTIONEN)

**1** Gurke  
**Der Saft von 4** Limonen  
alternativ **100 ml** Zitronensaft  
**60 g** Puderzucker

### Eisformen und Stiele

### Zubereitung:

Wer sein Eis zusätzlich verzieren möchte, kann vor Beginn einige hauchdünne Gurken- oder Limonenscheiben vorbereiten und beiseite legen. Anschließend die Gurke schälen, raspeln und in eine Mixschüssel geben. Limonen auspressen, Saft in die Schüssel zu den Gurkenstückchen gießen. Puderzucker zugeben und mit dem Stabmixer so lange pürieren, bis die Masse homogen ist.

Nun können die Eisformen befüllt werden: Vorsichtig erst etwas von der Masse auf die Formen verteilen, dann die dekorativen Gurken- oder Limonenscheiben in die Formen geben, mit dem Rest der Masse auffüllen und den Stiel einstecken.

Geben Sie dem Eis am besten über Nacht im Gefrierfach Zeit, gut auszuhärten.

