DENNER

Video-Tutorial: Ombré-Glacé-Stängel mit Beeren

Wenn ich meinen idealen Sommertag kreieren könnte, läge ich neben meinem Lieblingsmenschen auf einer Liege am Strand, in der einen Hand ein spannendes Buch, in der anderen ein richtig feines Glacé. Und weil fast alle Eiscrème lieben, gibt's im Video-Tutorial aus Ibiza diesmal ein wunderbar frisches selbst gemachtes Eis am Stiel.

Vor einiger Zeit habe ich meine Bloggerkollegin Nadja von «Little Swiss Bakery» kennengelernt und durfte ihre hübschen Beeren-Joghurt-Glacés probieren. Die haben mich so umgehauen, dass ich sie gefragt habe, ob ich euch ihr Rezept zeigen darf, und: Ich darf! Diese «Ombré Berry Popsicles» wie sie sie nennt, schmecken wunderbar frisch und fruchtig, sind supereinfach herzustellen und sehen dabei echt cool aus.

Es dauerte eine Weile, bis ich die richtigen Behälter fand, weil ich unbedingt Holz- anstatt Plastikstiele haben wollte. Die fühlen sich natürlicher an und sehen meiner Meinung nach auch viel hübscher aus. Ich habe bestimmt zehn Küchenläden und Kaufhäuser abgeklappert, jedoch nicht das Richtige gefunden, deshalb habe ich meine Behälter inklusive Stängel im Internet bestellt und bin super happy damit …

So, nun viel Spass beim Schauen des Videos und: Geniesst den Sommer! – Die Zutatenliste findet ihr übrigens ganz zuunterst …

- 1 1/2 YoQua nature (alternativ anderes Joghurt, dann einfach Menge des Puderzuckers entsprechend anpassen)
- 1 1/2 YoQua Himbeer
- 50 g Puderzucker
- 0,8 dl Halbrahm
- 250 g gefrorene Beeren
- Etwas Vanilleextrakt