

Erfrischendes Erdbeer-Orangen-Eis-am-Stiel



Dieses Glacérezepth funktioniert ganz ohne Eismaschine. Mit nur drei Zutaten, einer Viertelstunde Zubereitungszeit und der Schwierigkeitsstufe «kinderleicht» ist es wirklich für jedermann. Zudem weiss man genau, was drinsteckt und das Eis enthält keine Zusatzstoffe.

Die Erdbeeren werden nach dem Pürieren noch kurz durch ein Sieb gestrichen, damit keine Kerne im Eis landen. Ist die Glacémasse erst mal im Tiefkühler, heisst es zwar etwas warten, doch danach hat man die perfekte Abkühlung für heisse Sommertage. En Guete!

- 260 g Erdbeeren, grüner Teil entfernt und halbiert
- 4 EL Agavendicksaft
- 250 ml Orangensaft
- 6 Glacéformen und Holzstiele

1. Erdbeerhälften mit 2 EL Agavendicksaft glatt pürieren. Durch ein Sieb streichen.
2. Glacéformen zur Hälfte mit der Erdbeermischung füllen und für 1½ Stunden gefrieren lassen.
3. Orangensaft mit dem restlichen Agavendicksaft verrühren und über die Erdbeermischung giessen. Holzstiele hineinstecken und etwas hin- und herbewegen, sodass sich die zwei Schichten leicht vermischen.
4. Eis für mindestens 3 Stunden im Tiefkühler vollständig gefrieren lassen.
5. Um die Glacé aus den Formen zu lösen, Formen kurz in heisses Wasser tauchen.

Zubereitungsduer: circa 15 Minuten (exkl. Kühlzeit)