

TIPP DER WOCHE

Im Sommer hängen meine Kids ständig am Kühlschrank auf der Suche nach was Kühlem zum trinken und natürlich auf der Suche nach Eis. Hier gibt es je ein Vorschlag.

Rote Eistee-Bowle

Ergibt ca. 1,5 l

Am Vortag: 3 Beutel Hibiskustee mit 500 ml kochendem Wasser aufgießen. Ca. 10 Min. ziehen lassen. Beutel entfernen. 2 EL Zucker und Saft von 1 Zitrone in den Tee rühren, kalt stellen.

Zum Servieren: Kalten Tee mit 500 ml rotem Traubensaft und 500 ml Mineralwasser aufgießen. Einige halbierte Erdbeeren und Wassermelonenwürfel dazugeben.

Brombeer - Schoko - Eis

Zutaten für 4 Portionen

200 g Brombeeren (geputzt, gewogen, frisch oder tiefgekühlt) / 200 g Sahnejoghurt / 200 g „Eis Zauber für Joghurt“ (Gefrierhilfe von Diamant, im Backregal) / 50 g Raspelschokolade

- Brombeeren (oder anderes Obst) verlesen oder auftauen lassen. Obst pürieren und durch ein Sieb streichen.
- 150 g Brombeerpüree und Joghurt in ein ausreichend großes, schmales Rührgefäß geben. „Eis Zauber“ hinzufügen, Masse mit einem Handrührgerät auf niedrigster Stufe 1 Minute verrühren. Dann auf höchster Stufe in 2 Minuten cremig schlagen.
- Schokolade unter die Creme rühren. Masse in geeignetem Gefäß über Nacht tiefkühlen.



Viel Spaß beim Zubereiten und Verzehren.
Euer GoKiHouse Team