Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



EIS AM STIEL MIT KIRSCHEN UND APRIKOSEN

ZUBEREITUNG: 15 MIN. · KOCHZEIT: 10 MIN.

Dieser Woche ist wieder mit sommerlichen Temperaturen zu rechnen und da habe ich wieder mal dieses leckere kleine Eis zubereitet. Im Sommer kaufen ich immer total gern Obst und manchmal auch zu viel. Um das Obst nicht verderben zu lassen, backe ich damit Tartes oder bereite ich kleine Eis am Stiel! Ich finde es ganz pratisch! Einfach das Obst als Kompott kochen, dazu euer Lieblingstee oder Saft geben und hopp, in die Form eingießen und einfrieren. Versucht es doch mal mit Euren Kindern! Es macht echt Spaß!

Wir machen es jedes mal mit anderem Obst, machmal auch mit Joghurt oder sogar Obststückchen drin !!!!! Total lecker und jeder kann nach seinem Geschmack sein persönliches Eis kreieren.

Hier habe ich ein bisschen Kamilletee gekocht und zu meinem Kirsch-Aprikosen-Kompott gegeben. Es ist kein hohe Kunst aber immerhin ein bessere Alternative zu dem zu süssen Eis, das man manchmal kaufen kann. Es muss nicht immer ein kompliziertes Rezept sein und ich finde es sowieso immer besser, wenn man es gemeinsam mit den Kindern machen kann.

Und so einfach geht es …

Zutaten für 4 Eis am Stiel mit Kirschen und Aprikosen

5-6 Aprikosen, 1 Handvoll Kirsche , 1 EL Zucker, Wasser und 1 Beutel Kamillentee.

Eis am Stiel Form große oder klein.

1- Das Obst entkernen und in dicken Stücken schneiden….

… in eine Casserole geben und mit dem Zucker als Kompott köcheln lassen.

2- Wasser kochen und Kamillentee zubereiten (ungefähr 100 ml, eine kleine Tasse reicht, da das Obst auch Wasser abgibt)

3- Das Obstkompott mit dem Tee mischen und alles klein pürieren (oder wie ich , schnell in den Mixer geben) um eine homogene Masse zu bekommen.

Jetzt nur noch die Creme in die Form gießen und einfrieren.

So Ihr wisst wieder, was ich für meinen kleinen vorbereite! Und ich freue mich auf Eure Variation davon !

gros bisous und bis bald mit neuen Ideen

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de