

Voll im Trend! Brombeer-Ombré-Popsicles

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

12
Std.

NIVEAU



Zutaten für 12 Popsicles

Für die Joghurtmasse

170 ml griechischer Joghurt
60 g Frischkäse
60 ml Milch
55 g Zucker
1 Teelöffel Vanilleextrakt
1 Prise(n) Salz

Für das Brombeerpüree

225 g Zucker
166 ml Wasser
570 g Brombeeren
1 Teelöffel Limettensaft
1 Prise(n) Salz

Besonderes Zubehör

Formen für Eis am Stiel
Hochleistungsmixer

diese Popsicles...

- 1 -

Für die Joghurtmasse alle Zutaten miteinander verrühren.

- 2 -

Für das Brombeerpüree Zucker und Wasser zum Kochen bringen und ca. 5 Minuten köcheln lassen, auf Zimmertemperatur auskühlen lassen. Mit restlichen Zutaten in einen Food Processor geben und pürieren.

- 3 -

Püree in 4 Portionen teilen. Erste Portion mit 2 EL Joghurtmasse mischen, zweite Portion mit 100 g Joghurtmasse und dritte Portion mit restlicher Joghurtmasse verrühren.

- 4 -

Brombeerpüree auf die Formen verteilen, mit nächst hellerer Schicht bedecken. Dritte und vierte Schicht daraufgeben und über Nacht gefrieren lassen.

Eis am Stiel war noch nie so modisch: Gestern noch auf den Laufstegen von Paris und New York, heute in deiner kleinen, heimischen Küche - der Ombré-Look. Der Farbcode: Brombeere - mal ganz pur und mal mit einer Frischkäse-Joghurt-Creme vermischt. Ziemlich fesch,