



 10 Minuten

 Einfach

KAFFEE-STIELEIS MIT FRUCHTPÜREE UND KAKAONIBS

Nichts wie ran an die Stiele! Die Kombination aus MOIN Eiskaffee und fruchtigen Himbeeren werden zu deiner Wachmacher-Erfrischung des Sommers!

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Himbeeren vorsichtig waschen, die Hälfte pürieren und evtl. durch ein Sieb streichen. Himbeerpüree mit Puderzucker verrühren.

SCHRITT 2

Himbeerpüree auf die Eisförmchen verteilen, die ganzen Himbeeren mit 1 - 2 TL Kakaonibs vermischen, darauf geben und in der Tiefkühlung ca. 6 Std. gefrieren lassen.

SCHRITT 3

Die Eis-Förmchen mit Eiskaffee auffüllen, Holzstiel einsetzen und weitere ca. 4 - 6 Std. gefrieren lassen.

SCHRITT 4

Eis am Stiel mit eisgekühltem Eiskaffee servieren. Nach Wunsch das Eis mit übrigen Kakaonibs bestreuen.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 194/46

Fett (g): 1,8

Kohlenhydrate (g): 4,2

Eiweiß (g): 1,6



 Zutaten

8 Portionen

250 g Himbeeren

1-2 TL Puderzucker

250 ml MILRAM MOIN Eiskaffee

3 TL Kakaonibs